

Liebe Gäste,

Tibor & Anja Jakus begrüßen Sie gemeinsam mit ihrem Team recht herzlich im Hahnenhof.

In der heutigen Zeit sind Qualität und Frische keine Selbstverständlichkeit mehr - daher ist es umso wichtiger die richtige Wahl der Lieferanten und Hersteller zu treffen. Wir versichern Ihnen, dass Auswahl und Qualität der Grundprodukte für uns stets oberste Priorität haben.

Hierbei spielen Regionalität, Nachhaltigkeit und Tierwohl die entscheidende Rolle.

Unser Fleisch beziehen wir von Metzgern mit eigener Schlachtung, von kleinen zertifizierten Bauernhöfen mit artgerechter Haltung, aus dem Taunus, Westerwald, Hunsrück und der Eifel.

Einen Link zu den Herkunftsnachweisen finden Sie auf unsere Homepage.

Wild stammt aus heimischer Jagd aus dem Hunsrück. Fisch beziehen wir vom Frische Paradies Frankfurt. Obst und Gemüse, soweit saisonal verfügbar, kommen von Landwirten aus Mainz und Umgebung. Frische Eier für unsere Desserts, Panierung, hausgemachte Spätzle etc. kommen von Stauders aus Bretzenheim, Brot von Mainzer Bäckern.

Unser Küchenchef Tom Urban verwöhnt Sie mit Köstlichkeiten aus der traditionellen, gutbürgerlichen Küche, sowie Gerichten und Spezialitäten der Saison – ohne Verwendung von Geschmacksverstärker und Zusatzstoffen.

Alle unsere Suppen und Saucen sind glutenfrei.

Planen Sie eine private Feier, geschäftliche Veranstaltung, Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Firmen- oder Weihnachtsfeier? Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Wir freuen uns über Ihren Besuch, wünschen Ihnen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

Tibor & Anja Jakus

Sie haben Ihre Lesebrille vergessen? Kein Problem! Wir halten für Sie Brillen in unterschiedlichen Sehstärken bereit.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.



Zehn gute Gründe, Wein zu trinken

1. Wein verlängert das Leben

Michael Thun von der American Cancer Society fand 1997 heraus: Ein oder zwei Glas Wein am Tag können das Sterberisiko in einem Zeitraum von neun Jahren um 20 % verringern, eine Folge des verminderten Risikos von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Eine französische Langzeitstudie an mehr als 4.000 Männern mittleren Alters kam 1998 zu dem Ergebnis, dass 10 und 15 Jahre nach der ersten Untersuchung die Sterberate der Männer, die zwei bis fünf Glas Wein am Tag tranken, zwischen 24 bis 31 % unter dem Durchschnitt lag.

2. Wein verringert das Risiko einer Herzkrankheit

Mehr als ein Dutzend Untersuchungen haben bewiesen, dass täglich ein Glas bei Frauen und zwei Glas bei Männern das Risiko einer Herz-Kreislauf-Erkrankung um 50 % verringern kann. Alkohol löst Blutklumpen und verhindert Fettablagerungen an den Arterienwänden.

3. Wein reguliert den Cholesterinspiegel

In Finnland fanden Forscher 1998 heraus, dass "soziales Trinken" (ein bis vier Glas Wein pro Woche) die Konzentration der Lipoproteine im Blut reduziert. Lipoproteine spielen eine ähnliche Rolle wie das "böse" Cholesterin LDL und fördern Ablagerungen in den Blutbahnen.

4. Wein verringert das Risiko der Arteriosklerose

Eine laufende Studie am Brigham and Women's Hospital and Harvard Medical School kam zu dem Resultat: Männer die ein oder zwei Glas Alkohol am Tag trinken, haben ein 32 % geringeres Risiko, an der Arteriosklerose zu erkranken, als Abstinenzler. Grund: die Reduktion des LDL-Cholesterols.

5. Wein kann das Risiko einer Erblindung mindern

Eine Studie des amerikanischen National and Health Survey an mehr als 3.000 Personen zwischen 45 und 74 Jahren entdeckte 1998 bei Weintrinkern eine deutlich geringere Tendenz zur altersbedingten Macula-Degeneration im Auge. Die Gründe dafür sind allerdings noch nicht erforscht. Man vermutet günstige Einflüsse von Antioxydantien, Tanninen und Havonoiden.

6. Wein verhindert die Bildung von Nierensteinen.

Frauen, die jeden Tag ein Glas Wein trinken, verringern das Risiko, ihren ersten Nierenstein zu bekommen um 57 %, fanden Forscher am Brigham and Women's Hospital and Harvard Medical School heraus. Wein wirkt besser als Bier, weil der Alkoholgehalt höher ist.

7. Wein verhindert die Bildung von Gallensteinen

Die Gefahr, Gallensteine zu bekommen, ist um 40 % geringer als bei Abstinenzlern, schreibt der britische Arzt Dr. Thomas Struttaford in seinem Buch "To Your Health".

8. Wein fördert das seelische Wohlbefinden

"The Lancet" veröffentlichte 1998 eine Untersuchung unter 23- bis 33-jährigen: moderate Weintrinker zeigen eine geringere Anfälligkeit für physische und psychische Störungen als Abstinenzler oder heftige Alkoholkonsumenten.

9. Wein wirkt vorbeugend gegen Vergiftungen durch Lebensmittel

Wissenschaftler am Tripler Army Medical Center in Honolulu wiesen nach: Rotwein und Weißwein töten ganze Kolonien von E-Coli-Bakterien, Salmonellen und Shigella effektiver als das Medikament »Pepto-Bismol«.

10. Weil er schmeckt, wenn er gut ist

AKTUELLE EMPFEHLUNGEN

Spargelcremesuppe mit Einlage

hausgemachtem Bärlauchöl und Rote Kresse Topping 8,50

Rheinhessischer Stangenspargel

mit Kartoffeln, hausgem. Sauce Hollandaise, zerlassener Butter oder Frankfurter Grüner Sauce 22,50

Zusätzlich können Sie folgende Beilagen wählen

Schnitzel vom Taunus Landschwein + 8,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb +13,50

Big BBQ-Ribs vom Taunus-Freiland-Schwein, ca. 500 g

Hausgemachte Kartoffel-Wedges / Coleslaw Sourcream / BBQ-Sauce 25,50

Montag ist Tatar-Tag...

Gerne auch auf Vorbestellung, solange der Vorrat reicht.

Hierfür verwenden wir ausschließlich das Beste vom Weiderind aus dem Taunus. Dazu servieren wir Bauerbrot und Butter.

120 g 14.50 220 g 22.50

Extras:

Eigelb vom Landei 1.50 Brandy 2cl 3.50 Pommes 4.50 Hausgemachte Wedges 5.50



J		
	Rheingauer Rieslingcremesuppe mit Schwarzbrotkrustln	7,80
	Hausgemachter Spundekäs` mit Salzbrezeln	7,80
	Portion Salzbrezel	3,80
	Mainzer Handkäs' mit Musik im Weckglas mit Riesling gereift Bauernbrot / Butter	10,50
	Kleine Lauch-Quiche mit Blattsalaten	10,50
	Kleine Quiche Lorraine mit Blattsalaten	10,50
ī	Lauwarmer Belugalinsen Salat mit Babyspinat und Tomaten Crostini + 1 gebratenes Forellenfilet	12,50 + 9,00
	Ganze Fleischwurst vom Taunus-Landschwein 150g - heiß oder kalt Brot / Butter / Senf Kartoffel-Salat / Senf	10,50 15,50
	1 Portion Baguette1 Scheibe Bauernbrot1 Portion Butter	1,50 0,50 0,50
	SALATE	5.50
	Gemischter Beilagensalat groß	5,50 7,50
	Kartoffel-Gurken-Salat / Gurkensalat	5,50
	Grüner Salat / Krautsalat	4,90
	Großer Bunter Marktsalat mit Traubenkernöl-Vinaigrette Kirschtomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen – mit gebratenen Hühnerbruststreifen – mit lauwarmem Ziegenkäse (Himbeer-Vinaigrette u.Thymianhonig)	12,50 18,50 18,50
	Wiener Backhendlsalat	

√ √ = vegan



HAUPTSPEISEN UND KLASSIKER

	Halbes Hahnenhofhendl vom Grill mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites	17,50
	Toms Fleischwurst "Curry Style" Currywurst / fruchtig pikante Currysauce / Röstzwiebeln / hausgem. Wedges	16,50
V	Hausgemachte Käsespätzle mit geriebenem Bergkäse und Röstzwiebeln Klein	18,50 15,50
	Feine Bandnudeln mit hausgemachtem Bärlauchpesto gebratene Eltviller Edelpilze / Kirschtomaten / frische Kräuter frisch geriebener Parmesan	19,50 1,50
	Ungarisches Paprikahuhn mit hausgemachten Nockerln	19,50
	Hausgemachtes Hacksteak vom Taunusvieh 250g Kalb / Rind / Schwein Kartoffelstampf / Schmorzwiebeln / Bratensauce	19,50
	Gebratene Leber vom Taunus-Rind "Berliner Art" Kartoffelstampf / geschmorte Äpfel / Zwiebeln	19,50
	Wiener Backhendl mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites	22,50
	Zwei Forellenfilets auf der Haut gebraten / Petersilienkartoffeln / braune Butter klein, mit einem Filet	24,50 19,50
	Schnitzel vom Taunus-Freiland-Schwein:	
	"Wiener Art" mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites klein Preiselbeeren	19,50 15,50 + 2,50
	"Tessiner Art" (6 verschiedene Kräuter und Bergkäse) Kroketten / Rahmsauce	22,50
	klein	18,50
	"Frankfurter Art" hausgem. Grüne Sauce / Salzkartoffeln klein	22,50 18,50
	Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites Klein Preiselbeeren	24,50 19,50 + 2,50
	Cordon Bleu vom Kalb mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites	27,50
	Unsere Wiener Schnitzel und Wiener Backhendl werden in einer Mischung aus hausgemachtem Butterschmalz, feinem Rapsöl und eigener Panierung ausgebacken.	

Für Umbestellung auf Kroketten / Kartoffelstampf berechnen wir 1,00 Aufpreis

Hausgemachte Saucen und Dips zu Hendl und Schnitzel: Ketchup / Mayonnaise 1,80 Bratensauce / Rahmsauce 3,00 Schmorzwiebeln 3,80





	Butterspätzle mit Rahmsauce	6,50
	5 Chicken Nuggets mit Pommes	7,50
	Kleines Schnitzel mit Pommes	12,50
	Küche bis 21.00 Uhr - Sonntag und Feiertag bis 20.00 Uhr	
	Von 21.00 bis 22.00 Uhr sowie Sonntag und Feiertag von 20.00 bis 21.00 können Sie folgende Gerichte bestellen	Uhr
	Kleine Lauch-Quiche	4,90
	Kleine Quiche Lorraine	4,90
	Hausgemachter Spundekäs` mit Salzbrezeln	7,80
P	Portion Salzbrezel	3,80
9	Mainzer Handkäs' mit Musik im Weckglas mit Riesling gereift Bauernbrot / Butter	10,50
	Ganze Fleischwurst vom Taunus-Freiland-Schwein 150g - heiß oder kalt Brot / Butter / Senf Kartoffelsalat / Senf	10,50 15,50
	Hausgemachtes Hacksteak vom Taunusvieh 250g Kalb / Rind / Schwein Kartoffelsalat / Senf	17,50
	Halbes Hahnenhofhendl vom Grill Kartoffel-Gurken-Salat	17,50
	DESSERTS	
P	Lauwarme Apfeltarte mit Vanilleeis	8,50
8	Mousse von belgischer Zartbitter-Schokolade mit Schlagsahne, im Glas serviert klein	8,50 5,50
7	Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Puderzucker, laktosefrei Zubereitung mind. 30 Minuten / Ab 2 Portionen / pro Portion Auch glutenfrei erhältlich	12,50
	Portion Zwetschgenröster	5,50
	Bitte bis spätestens 21.00 Uhr bestellen, sonn- und feiertags bis 20.00 Uhr	
9	= vegetarisch	



APERITIFS		
Rieslingsekt, trocken – Mainzer Goldhand	0,1 l.	5,50
Rieslingsekt mit Aperol, Weinbergpfirsichlikör oder Holunderblütensirup	0,1 l.	6,50
Kir Royal Rieslingsekt mit Double Créme de Cassis	0,1 l.	6,50
Aperol Spritz	0,2 l.	7,50
Hugo	0,2 l.	7,50
Tonic mit Holunderblütensirup – alkoholfrei	0,2 l.	4,50
Sherry trocken oder medium	5 cl.	5,50
Martini Bianco	5 cl.	5,50
Campari ¹ Soda	5 cl.	6,50
Campari ¹ Orange	5 cl.	8,50
Gin Tonic Bombay / Tanqueray	4 cl.	9,50
Gin Tonic alkoholfrei (Wonderleaf)	4 cl.	8,50
SEKT UND CHAMPAGNER		0,75 l.
Maioron Coldbord Disclinesold toolog		20.00
Mainzer Goldhand, Rieslingsekt, trocken	28,00	
Mainzer Goldhand, Sekt alkoholfrei	28,00	
Rheingauer Winzersekt, Riesling, Brut, Jahrgangssekt		35,00
Schloss Vaux, Rosé, Brut		38,00
Champagner, Veuve Pelletier, Brut		45,00



servieren wir, falls nicht anders gewünscht, in 0,2 l. Wein enthält Sulfite	0,1 I.	0,2 l.	0,5 l.	0,751.	1,0 l.
		· ·	•	· ·	·
Weiß					
1. 2021 Riesling, Kabinett, trocken	3,20	5,50	13,50		25,50
2. 2019 Weißburgunder, Kabinett, trocken	3,20	5,50	13,50		25,50
3. 2019 Riesling, Spätlese, trocken	3,80	6,90	17,00	25,50	
4. 2022 Riesling, trocken, Dr. Covers Kauter	3,50	6,50	15,50		28,50
5. 2021 Weißburgunder	3,20	5,50	13,50		25,50
6. 2021 Trilogie Goldmuskateller, Rosa Chardonnay, Riesling	3,80	6,90	17,00	25,50	
7. 2016 DUO No. 2, Spätlese, trocken Rosa Chardonnay & Weißburgunder	3,50	6,50	15,50		28,50
8. 2019 Riesling, Spätlese, mild	3,50	6,50	15,50		28,50
Rosé					
9. 2021 Rosé, Pinot Noir	3,20	5,50	13,50	19,50	
Rot					
10. 2021 Spätburgunder, trocken	3,50	6,50	15,50		28,50
11. Cuvee "Magenta", trocken Spätburgunder / Dornfelder	3,50	6,50	15,50		28,50
Rieslingschorle	0,2 l. 0,4 l.	•			

Schorlen mit anderen Weinen: jeweiliger Weinpreis + 1,00 €.



FLASCHENWEINE - WEIB		0,75 l.
2017 Weißburgunder, Kabinett , trocken Barbeler Wilhelm, Rheingau		19,50
2020 Kiedricher Goldmuskateller , trocken Barbeler Wilhelm, Rheingau		22,50
2021 Riesling, Spätlese , halbtrocken Kiedricher Gräfenberg, Barbeler Wilhelm, Rheingau		28,50
2022 Grüner Veltliner, Federspiel Terrassen, trocken Domäne Wachau, Österreich		27,50
2022 Chardonnay , trocken, Bio Leo Hillinger, Burgenland, Neusiedler See, Österreich		28,50
2022 Terlaner , trocken, Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Cantina Terlan, Südtirol		35,00
2021 Mandolás, Furmint , trocken Oremus, Tokaji, Ungarn		45,00
2002 Riesling, Auslese, mild, Selection Katharina Barbeler Wilhelm, Rheingau		45,00
2004 Tokaji Aszú 5 Puttonyos , edelsüß Bodnár Pincészet, Ungarn	0,5 l.	75,00
2011 Riesling, Beerenauslese , Kiedricher Sandgrub Barbeler Wilhelm, Rheingau	0,5 l.	55,00
2011 Riesling, Trockenbeerenauslese, Kiedricher Wasser Barbeler Wilhelm, Rheingau	os 0,25 l.	45,00
2002 Riesling, Eiswein , Kiedricher Wasseros Barbeler Wilhelm, Rheingau	0,375 l.	55,00



FLASCHENWEINE - ROSÉ		0,75 l.
2019 Rosa Chardonnay, Spätlese , trocken Barbeler Wilhelm, Rheingau		22,50
2022 Rosé, Blauer Zweigelt, trocken Domäne Wachau, Österreich		24,50
FLASCHENWEINE - ROT		0,75 l.
2019 Pinot Noir Barbeler Wilhelm, Rheingau		25,50
2021 / 2022 Zweigelt Bio Leo Hillinger, Burgenland, Neusiedler See, Österreich		28,50
2021 Côtes du Rhône Grenache, Syrah Les Dauphins Villages, Rhône, Frankreich		27,50
2021 Fabelhaft Niepoort		
Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Cão Douro, Portugal		26,50
2018 Baron de Ley , Reserva Rioja, Spanien	0,5 l.	22,50 29,50
2018 Koonunga Hill, Shiraz Cabernet Penfolds, Australien	0,375 l.	15,50 28,50
2015 Château Croix Mouton		
Cabernet Sauvignon, Merlot Bordeaux Superieur, Frankreich		38,00



FLASCHENWEINE - ROT			0,75 l.
2020 Le Volte IGT Merlot, Sangiovese, Cabernet S Tenute dell`Ornellaia, Toskana,	•		45,00
2016 Château Poujeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Poulis-en-Médoc, Bordeaux, F		oernet Fran	c 85,00
2010 Châteauneuf-du-Pape "L Grenache, Syrah Domaine Grand Veneur, Rhône	_		150,00
2010 Château Batailley - 5èm Cabernet Sauvignon, Merlot, C Pauillac, Bordeaux, Frankreich		lassé	225,00
2011 Tignanello IGT Tenute Marchesi Antinori Toskana, Italien	2005 2006	1,5 l. 3,0 l.	250,00 Preise a. Anfrage
2008 Capaia Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. F 15 Monate Barrique Coastal Region – Philadelphia,			,0 I. 999,00
2001 Tignanello IGT Tenute Marchesi Antinori Toskana, Italien		6,0 l.	Preis a. Anfrage



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		
Gerolsteiner Medium oder Naturell	0,25 l.	2,90
Gerolsteiner Medium, Naturell, Sprudel	0,75 l.	6,90
Cola ^{1,2,3} , Cola Light ^{1,2,3,4} , Fanta ^{2,3} , Spezi ^{1,2,3}	0,20 l.	2,90
Cola ^{1,2,3} , Cola Light ^{1,2,3,4} , Fanta ^{2,3} , Spezi ^{1,2,3}	0,40 l.	4,50
Orangensaft	0,20 l.	3,20
Apfelsaft, naturtrüb	0,20 l.	3,20
Traubensaft weiß	0,20 l.	3,20
Johannisbeersaft	0,20 l.	3,20
Alle Säfte als Schorle	0,40 l.	4,50
Hollunderschorle	0,40 l.	4,50
Schweppes Tonic Water	0,20 l.	3,50
BIERE - AUS DER FLASCHE		
Bitburger Pils	0,33 l.	3,80
Bitburger alkoholfrei	0,33 l.	3.80
Köstritzer, schwarz	0,33 l.	3,80
Erdinger Hefeweizen hell	0,50 l.	4,80
Erdinger Hefeweizen alkoholfre <i>i</i>	0,50 l.	4,80
Benediktiner, hell	0,50 l.	4,80
		7)
WARME GETRÄNKE JULIUS M	EINL, WIEN	
Espresso		3,00
Espresso, doppelt		4,00
Kaffee		3,20
Cappuccino		3,80
Tee Schwarz, Pfefferminze, Kamille		3,50
Grog (Strohrum)		4,50



SPIRITUOSEN UND DIGESTIVES	2 cl	
Obstler	2,90	
Ouzo	2,90	
Aquavit	2,90	
Unicum	3,90	
Ramazzotti	3,90	
Hierbas, Mallorca	3,90	
Barack Palinka, Ungarischer Aprikosenbrand	3,90	
Bailloni Wachauer Marillenbrand	3,90	
Bailloni Wachauer Marillenlikör	3,90	
Trester / Grappa	3,90	
Pfirsichlikör	3,90	
Longdrinks	4 cl 9,50	
ELSÄSSER EDELBRÄNDE	2 cl	
Williams Birne	3,90	
Himbeer	3,90	
Mirabelle	3,90	
DIRKER'S EDELOBSTBRÄNDE	2 cl	
Feldzwetschge	5,00	
Steinobstler - Kirsche / Reneklode	5,00	
Haselnuss	5,50	
Blutorange	5,50	