

WEINHAUS & RESTAURANT HAHNENHOF

Wallaustr. 18 · 55118 Mainz

Tel. 06131-2121150 · www.hahnenhof-mainz.de

Geöffnet: Mi-Mo ab 16, So ab 11.30 Uhr (Küche bis 22 Uhr)

Vorspeisen: 4,90-15,50€ · Hauptspeisen: 8,50-19,50€

Desserts: 5,50-8,50€ · Offene Weine: 2,80-3,60€

Bewertung	
Essen	8,0
Trinken	8,0
Service	8,0
Ambiente	7,5
Preis/Leistung	8,0
Gesamtnote Ø	7,9
Kappen	8

In der Mainzer Neustadt liegt der Hahnenhof, der eine feine Auswahl an österreichischen Spezialitäten anbietet. An warmen Tagen sitzt man auf der Außenbestuhlung fast auf dem Frauenlobplatz und kann das geschäftige Treiben um einen herum genießen. Innen ist der Hahnenhof eine urige Weinstube mit dunkler Holzvertäfelung, die sich ab und an mit einer zur Atmosphäre

beitragenden Backsteinwand abwechself.

Gemütlich ist es auf jeden Fall, und kaum kommt man rein, wird man freudig begrüßt. Am Tisch bekommt man unaufgefordert die Empfehlungen des Hauses vorgestellt – so wie die Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit frittierter Petersilie (5,50 €). Die Suppe stellt sich als das Beste heraus, was man mit Petersilienwurzeln anstellen kann. Sämig und leicht schaumig aufgeschlagen schmiegt sie sich an den Gaumen und ist wirklich wunderbar abgeschmeckt. Die frittierte Petersilie, von der reichlich vorhanden ist, setzt intensive Akzente, die für einen rundum gelungenen Einstieg sorgen.

Es folgt ein Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurken-Salat (16,50 €): zwei in der Tat große Schnitzel, die sich als knusprig, buttrig, zart und lecker herausstellen. Das findet man selten! Der



Kartoffel-Gurken-Salat ist perfekt abgeschmeckt und schlotzig, was dazu führt, dass das Essen nie trocken wirkt und die traditionelle Beilage von Sardellen und Kapern erheben das

Schnitzel zu einem Original Wiener Schnitzel, auch wenn man diesen Anspruch nicht explizit auf der Speisekarte lesen kann. Überhaupt beginnt die Karte mit einer durchdachten Auflistung von Gründen, warum Wein trinken gut für den Menschen ist. Als Beleg dafür schließt sich die umfangreiche Weinkarte an, die alle großen Weinanbaugebiete der Welt abdeckt, auch wenn die bevorzugten Weine nur aus dem Rheingau kommen.

Für den kleinen Hunger gibt es viele Hauptspeisen auch als kleine Portionen. Der überaus köstliche Kaiserschmarrn (ab zwei Personen 8,50 € pro Person) ist übrigens mittlerweile kein Geheimtipp mehr und sogar schon in einem Kochbuch vertreten. Auf Wunsch bekommt man ihn sogar laktosefrei, andere Nachtische auch speziell für Diabetiker.