

In Mainz:

Hahnenhof

Platz 5 in der Rubrik Wiesbaden & Mainz: Die Lieblinge

Von Grit Weber, 28.05.2010

Weitere Informationen

Wallaustraße 18
55118 Mainz

Telefon: 06131/2121150
www.hahnenhof-mainz.de

Sitze (innen): 80
Sitze (außen): 25
Hauptgerichte ab: 7 Euro
Hauptgerichte bis: 16 Euro

Mo/Mi–Sa 16–24, So
11.30–24 Uhr, Di Ruhetag

Parkmöglichkeiten

Parkplatz Schlossplatz

RMV

Linie 8/10/50–52
Lessingstraße; Bus
3/15/23/62/66/92
Kurfürstenstraße

» Karte anzeigen

» RMVplus-Auskunft:
Verbindung mit Auto, Bus
und Bahn

Mitten in der Mainzer Neustadt befindet sich der Hahnenhof im Erdgeschoss eines Wohnblocks aus den 1950er-Jahren. Das Restaurant ist ein Ort, der sich vor allem bei Regenwetter oder im Herbst und Winter empfiehlt, denn die Einrichtung aus Holz und Terrakotta, Kerzenlicht und Weinflaschen verschafft im Nu ein wohliges, gemütliches Gefühl im Bauch. Natürlich gibt es trotzdem eine Sommerkarte, auf der so köstliche Speisen wie geeistes Gurkensüppchen mit Lachs (5,50 €), orientalischer Couscous-Salat mit Garnelenspieß (11,50 €), diverse Gerichte mit Pfifferlingen und Melonensalat mit Minze und hausgemachtem Himbeer-Joghurt-Eis (5,50 €) feilgeboten werden. Auch die ganzjährige Vesperkarte und die Hahnenhof-Klassiker zeigen Ideenreichtum sowie regionale Einflüsse mit Speisen wie Geflügelsalat mit Rosmarin-Röstbrot für 5,90 € oder Gemüse-Maultaschen mit Rieslingkraut für 6,90 € – beides selbstverständlich hausgemacht. Für Fleischliebhaber gibt es diverse Back-, Kräuter-, gefüllte und ungarische Hühner vom Grill (von 4,90 bis 12,50 €), auch Königsberger Klopse für 8,50 € sowie Spießbraten mit Rosmarinkartoffeln, Dunkelbiersauce und Krautsalat für 9,50 €. Reichlich Gründe also, um mit Vati und Mutti, Opa und Tanten hier aufzukreuzen,

da sind wir uns schon einig nach dem ersten Schluck Spätburgunder und Dornfelder aus Kiedrich und Erbach vom Weingut Barbeler-Wilhelm (günstige 3,20 € für 0,2 l). Anschließend bestellen wir Rieslingcremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotkrusten (3,90 €), die mit einem ausgesprochen feinen und leicht süßlich komponierten Aroma aus der Küche kommt. Die Bandnudeln mit Pfifferlingen in Crème fraîche für 10,50 € sind frisch und üppig portioniert. Beim Coq au Vin, der hier mit Riesling zubereitet und mit Rosmarinkartoffeln und Wurzelgemüse für 13,50 € angeboten wird, gefällt uns allerdings die mit üppig Sahne gebundene Sauce nicht so sehr – eine schön reduzierte Weinsauce wäre vermutlich passender gewesen. Bis auf diese kleine Anmerkung ist der Hahnenhof in Mainz jedoch absolut eine Entdeckung wert: nettes und loyales Personal, gute Portionen, eine vielseitige regionale Weinauswahl und ein netter, fähiger Koch, der mit seiner hohen Mütze ab und an persönlich durchs Lokal schwebt.