

HAHNENHOF

Weinhaus & Restaurant

Wallaustraße 18 | 55118 Mainz | Tel. 06131 21 21 150

info@hahnenhof-mainz.de | www.hahnenhof-mainz.de

geöffnet: Mo ab 17:00 Uhr | Do-Sa ab 17:00 Uhr

So ab 12:00 Uhr | Di & Mi Ruhetag

Vorspeisen: 3,80-15,50 € | Hauptspeisen: 12,50-29,50 €

Desserts: 5,50-12,50 € | offene Weine (0,2 l): 5,50-7,50 €

| Bewertung | |
|-------------------|------------|
| Essen | 8,5 |
| Trinken | 7,5 |
| Service | 8,5 |
| Ambiente | 8,0 |
| Preis/Leistung | 8,5 |
| Ergebnis Ø | 8,2 |

Nach einem ausgiebigen Spaziergang durch die wunderschöne Mainzer Neustadt kehren wir hungrig ein im Hahnenhof Weinhaus & Restaurant - einer bekannten Mainzer Institution. Heute sind wir zu dritt. Freundlich werden wir vom Inhaber Tibor Jakus, der das

Restaurant mit seiner Frau Anja seit vielen Jahren erfolgreich betreibt, an einen Tisch im hinteren Bereich begleitet. Hier sitzen wir leicht erhöht und haben einen guten Ausblick auf den Gastraum. Dieser zeichnet sich durch Holzvertäfelungen und nicht zu eng gestellte eingedeckte Tische aus, eben eine gemütliche Weinstube. Der Küchenchef Tom Urban verwöhnt sowohl mit Köstlichkeiten aus der traditionellen, gutbürgerlichen, regionalen deutschen Küche als auch mit Gerichten aus Österreich. Alle Gerichte, sowie Spezialitäten der Saison, werden ohne Verwendung von Geschmacksverstärkern oder Zusatzstoffen zubereitet. Die Wahl der Lieferanten ist wohlüberlegt, so stammt Fleisch vom Metzger mit eigener Schlachtung, Obst, sowie Gemüse von Landwirten aus Mainz und Umgebung, das Brot von Mainzer Bäckern. In der Speisekarte wird jeder fündig. Klassiker sind: Halbes Hahnenhofhendl vom Grill mit Kartoffel-Gurken-Salat (18,50 €), gebratene Leber vom Taunus-Rind »Berliner Art« (19,50 €) oder auch immer montags Rindertatar vom Weiderind aus dem Taunus (120 g für 14,50 € oder 220 g für 22,50 €).

Für den ersten Durst nach unserem großen Spaziergang bestellen wir eine eiskalte Rieslingschorle (0,4 l/5,50 €). Der angebotene offene Wein, ausschließlich aus dem Rheingau, ist in 0,1l, 0,2l, 0,5l-Mengen oder als Flasche erhältlich. Einige Flaschenweine aus Österreich und Italien ergänzen das Weinangebot.

Ich starte mit »Gebackener Mainzer Handkäs' mit Preiselbeeren, Brot und Butter« (11,50 €). Aus der knusprigen Panade läuft nach dem Anschnitt ein warmer, cremiger Handkäs'. Der ist geschmacklich intensiv und in Kombination mit den Preisbeeren und dem knusprigen Brot eine leckere Vorspeise. Meine weibliche Begleitung wählt die kleine Lauch-Quiche mit Blattsalaten (10,80 €). Der Lauchgeschmack ist fein-würzig, das Ganze dezent mit Muskat abgeschmeckt, dazu passt der knackig frische Blattsalat mit sehr feinem Dressing.

Die Rinderkraftbrühe mit Tafelspitzeinlage, Gemüse-Julienne und Flädle (8,50 €) kommt heiß auf den Tisch. Die intensive Brühe mit den Einlagen wärmt unseren dritten Esser richtig schön auf, auch hier erschmeckt man eine leichte, nicht dominante Muskatnote.

Es folgen die Hauptgerichte. Das Wiener Backhendl mit Kartoffel-Gurken-Salat (22,50 €): ein ausgelöstes Hähnchen in selbst hergestellter Panade, wird in einer Mischung aus hausgemachtem Butterschmalz und feinem Rapsöl ausgebacken. Die luftige Panade hat eine feine Würze, ist goldgelb und kross. Das Fleisch ist butterzart und saftig mit ausgezeichnetem Geschmack. Der Kartoffel-Gurken-Salat ist hausgemacht, nicht zu sauer und die Kartoffeln noch bissfest. Weiter geht es mit dem Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Preiselbeeren (29,50 €). Auch hier kommt die hausgemachte Panade zum Einsatz und bildet eine krosse, luftige Hülle um das butterzarte Kalbfleisch. Dazu sind die heißen, knackigen Pommes (hausgemachte Mayonnaise/Ketchup je 1,80 €) ein Highlight. Das nächste Hautgericht, »Ungarisches Paprikahuhn mit hausgemachten Nockerln« (19,50 €) ist gut gewürzt mit viel Paprika, pikant, aber nicht zu scharf. Das zarte und saftige Hähnchenfleisch ist von der Konsistenz vergleichbar mit einem guten Frikassee. Die selbstgemachten Nockerln sind bissfest und harmonieren sehr gut mit der würzigen Soße. Ein leckeres Hauptgericht, das wir gerne wieder genießen wollen.

Da alle deutschen Weine aus dem Rheingau kommen, entscheiden wir uns für den dort typischen Riesling. Es werden ein 2023er Riesling trocken von Dr. Corvers-Kauter, Oestrich-Winkel (0,2 l/7,50 €), ein 2019er Riesling Spätlese trocken und ein 2021er Riesling, Kabinett, trocken von B. Wilhelm, Kiedrich (0,2 l/5,50 €) angeboten. Alle drei Weine stehen goldgelb im Glas, sind fruchtig und säurebetont, wie es sich für einen Riesling aus dem Rheingau gehört.

Zum guten Schluss hin wird es eng. Wir sind eigentlich aufgrund der Portionsgrößen satt. Aber wir geben nicht auf und teilen uns daher eine Mousse von belgischer Zartbitter-Schokolade mit Schlagsahne, im Glas serviert (5,50 € kleine Portion). Am Nachbartisch wird der Kaiserschmarrn mit Puderzucker (12,50 €, mit Zwetschgenröster + 5,50 €) serviert - eine Legende im Hahnenhof! Dieser sieht so lecker aus, dass wir beschließen, diesen beim nächsten Besuch zu bestellen.

Das Preis-Leistungsverhältnis stimmt hier. Die Topqualität der Produkte, die Zubereitung und der Service sind überdurchschnittlich. Tibor und Anja Jakus, der Küchenchef Tom Urban und das Serviceteam verstehen es, den Gast zu verwöhnen.

Noch einen Tipp zum Schluss: Es gibt immer eine Sonderkarte mit typischen Gerichten der aktuellen Saison.

