

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 um so 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. Bei der Zubereitung unserer Speisen achten wir besonders auf die Verwendung qualitativ hochwertiger und frischer Produkte.

Unser Fleisch kommt aus dem Odenwald. Wurstwaren beziehen wir von Metzgern mit eigener Schlachtung und Wild aus heimischer Jagd aus dem Hunsrück.

Obst und Gemüse, soweit saisonal verfügbar, kommen von Landwirten aus Mainz und Umgebung.

Unser Küchenchef Eugen von Heider verwöhnt Sie mit Köstlichkeiten aus dem Rheinhessischen, seiner Heimat Österreich, sowie Gerichten und Spezialitäten der Saison - ohne Verwendung von Geschmacksverstärker und Zusatzstoffen. Bis auf die malzhaltige Dunkelbiersauce sind alle unsere Suppen und Saucen glutenfrei.

Planen Sie eine private Feier oder eine geschäftliche Veranstaltung - Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Firmen- oder Weihnachtsfeier? Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne. Für Ihre Veranstaltung, bis zu 100 Personen, stehen Ihnen unsere beiden Gasträume und die Terrasse zur Verfügung. Sie möchten sich keine Gedanken um Ihre Rechnung machen...? Gerne bieten wir Ihnen das "Hahnenhof All Inclusive Paket" mit Speisen- und Getränke-Buffer an. Selbstverständlich halten wir auch immer eine vegetarische Variante für Sie bereit.

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

Tibor & Anja Jakus

Es hat Ihnen bei uns gefallen? Dann freuen wir uns sehr darüber, wenn Sie uns weiterempfehlen - gerne auch im Internet.

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

HAHNENHOF

Weinhaus & Restaurant

Wir freuen uns eine über fünfzigjährige Tradition fort zu führen,
die das Weingut Barbeler Wilhelm aus Kiedrich/Rheingau mit
dem Hahnenhof verbindet und beziehen daher unsere offenen
Ausschankweine sowie deutsche Flaschenweine aus diesem Hause.

**Haben Sie Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten?
Fragen Sie unser Servicepersonal, wir halten eine Karte mit
allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen für Sie bereit.**

Öffnungszeiten:

Mo, Do, Fr ab 17.00 Uhr

Samstag 11.30 – 15.00 Uhr und ab 17.00 Uhr

Sonn- und Feiertag ab 11.30 Uhr

Dienstag + Mittwoch Ruhetag

Küche bis 22.00 Uhr

Sonn- und Feiertag bis 21.00 Uhr

Hahnenhof Weinhaus & Restaurant

Wallaustraße 18 - 55118 Mainz

Tel.: 06131 - 21 21 150

www.hahnenhof-mainz.de

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlich
vorgeschriebenen 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 Prozent 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 Prozent 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 Prozent 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 Prozent 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 Flavonoiden.

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 Prozent, 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 Prozent 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

HAUSGEMACHTE VORSPEISEN UND VESPERGERICHTE

✓ Rieslingcremesuppe <i>mit Schwarzbrotkrustln</i>	5,90
Geflügelkraftbrühe <i>mit Frittaten</i>	6,50
✓ Gemischter Beilagensalat <i>groß</i>	4,50 5,90
✓ Spundekäs' mit Salzbrezeln und Zwiebeln	6,90
✓ Mainzer Handkäs' mit Musik, Bauernbrot und Butter	7,90
✓ Gebackener Camembert <i>mit Preiselbeeren, gemischtem Salat und Baguette</i>	9,90
✓ Bunter Marktsalat <i>mit Traubenkernöldressing und</i> <i>- gebratenen Hühnerbruststreifen oder</i> <i>- lauwarmem Ziegenkäse (Himbeer-Vinaigrette u. Thymianhonig)</i>	13,50
<i>Klein</i>	9,50
Wiener Backhendlsalat – <i>Bunter Marktsalat mit Backhendlbrust,</i> <i>Steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kernen</i>	16,50
<i>Klein</i>	12,50
Auf der Haut gebratener Lachs <i>mit mediterranem Gemüse und Pesto von der Ölrauke</i>	15,50
✓ Käsespätzle mit geriebenem Bergkäse, <i>Röstzwiebeln und grünem Salat</i>	14,50
<i>Klein</i>	9,50
Tatar <i>vom Odenwälder Weiderind (180g) mit Eigelb</i> <i>und 7 Zutaten zum selbst Zubereiten, dazu unser Bauernbrot oder</i> <i>vom Küchenchef für Sie zubereitet - mit Cognac verfeinert</i>	16,50
<i>Für den großen Hunger oder zum Teilen - 250g</i>	24,50
Gebratene Blutwurst⁶ <i>(Metzgerei Hambel, Wachenheim)</i> <i>mit hausgemachtem Apfelragout und Kartoffelrösti</i>	16,50
<i>Klein</i>	12,50
✓ Käseauswahl <i>mit Tessiner Birnensenf, Trauben, Brot und Butter</i>	12,50

✓ = vegetarisch

HAHNENHOFKLASSIKER

Halbes Hahnenhofhendl <i>vom Grill mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites</i>	12,50
Halbes Kräuterhendl <i>vom Grill mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites</i>	13,50
Ganzes Bio-Maishuhn vom Grill – für 2-3 Personen <i>Nur auf Vorbestellung</i> <i>ca. 1,1 - 1,4 kg</i> <i>nach Gewicht – 100g</i>	2,90
Ungarisches Paprikahuhn <i>mit hausgem. Nockerln und Gurkensalat</i>	16,50
Ausgelöstes Wiener Backhendl <i>mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites</i>	17,50
Königsberger Klopse vom Kalb <i>mit Salzkartoffeln und Kapernsauce</i>	15,50
Spießbraten <i>mit Kartoffelklößen, Dunkelbiersauce und Krautsalat</i> <i>Klein</i>	14,50 9,50
Gebackenes Filet vom Kabeljau <i>mit Kartoffel-Gurken-Salat und hausgemachter Remoulade</i>	15,50
Panierte Koteletts vom Odenwälder Schwein <i>mit Kartoffel-Gurken-Salat</i> <i>Klein</i>	15,50 9,50
Grillkoteletts vom Odenwälder Schwein <i>mit Speckbohnen⁶, Pommes oder Röstkartoffeln und Kräuterbutter</i> <i>Klein</i>	16,50 12,50
Wiener Schnitzel vom Kalb <i>(aus der Steakhälfte geschnitten)</i> <i>mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites</i> <i>Klein</i> <i>Preiselbeeren + 1,50, Jägersoße + 3,00</i>	18,90 12,50
Cordon Bleu vom Kalb <i>mit Röstkartoffeln oder Pommes frites</i>	19,90
Argentinisches Rumpsteak <i>ca. 250g mit Röstzwiebeln,</i> <i>Pommes oder Röstkartoffeln, hausgem. Kräuterbutter</i> <i>und Beilagensalat</i>	26,50

Unsere Wiener Schnitzel und Ausgelöste Wiener Backhendl werden in einer Mischung aus hausgemachtem Butterschmalz, feinem Rapsöl und eigener Panade ausgebacken.

Für unseren hausgem. Ketchup, Mayonnaise und Remoulade berechnen wir je 1,00 / Portion, Dunkelbiersauce 2,50. Für Umbestellung auf Röstkartoffeln 1,00 Aufpreis.

DESSERTS

Marillenpalatschinken

mit Puderzucker

6,50

Mousse von belgischer Zartbitter-Schokolade

mit Schlagobers, im Glas serviert

6,50

Gebackene Apfelküchlein

mit Vanilleeis, Zimtzucker und Schlagobers

6,50

Vanilleeis

mit hausgem. Schokoladensauce

oder unserem Zwetschgenröster

7,50

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster und Puderzucker

Ab 2 Portionen / pro Portion

8,50

Auch laktose- oder glutenfrei erhältlich

Bitte bis spätestens 21.30 Uhr bestellen, sonn- und feiertags bis 20.30 Uhr.

Zubereitung mind. 30 Minuten

Portion Zwetschgenröster

3,50

Kleine Käseauswahl

mit Tessiner Birnensenf, Trauben, Brot und Butter

9,50

Zu unseren Desserts empfehlen wir

2002 Selection Katharina

Riesling Auslese mild

0,1 l

3,90

A. 8,5 Rz. 80,8 S. 9,8

0,75 l

28,50

APERITIFS

Rieslingsekt trocken - Mainzer Goldhand	0,1 l.	4,50
Rieslingsekt mit Aperol, Weinbergspfirsichlikör oder Holunderblütensirup	0,1 l.	5,50
Fruchtsecco von rotem Wildapfel - alkoholfrei	0,1 l.	4,50
Aperol Spritz	0,1 l.	5,90
Kir Royal		
<i>Rieslingsekt mit Double Crème de Cassis</i>	0,1 l.	5,50
Sherry trocken oder medium	5 cl.	4,50
Martini Bianco oder Rosso¹	5 cl.	4,50
Campari¹ Soda oder Orange	5 cl.	6,00
Gin Tonic	4 cl.	8,50
Tonic mit Holunderblütensirup - alkoholfrei	0,2 l.	3,90

AUSSCHANKWEINE	0,1 l.	0,2 l.	0,5 l.	1,0 l.
<small>servieren wir, falls nicht anders gewünscht, in 0,2 l. Wein enthält Sulfite</small>				

Weiß & Rosé

1. 2016 Riesling, Kabinett, feinherb <i>Kiedricher Heiligenstock</i> A. 11,0 Rz. 18,5 S. 6,7	2,70	4,50	11,00	22,00
2. 2016 Riesling, Kabinett, trocken <i>Kiedricher Sandgrub</i> A. 11,0 Rz. 9,4 S. 7,2	2,90	4,90	12,00	24,00
3. 2017 Weißer Burgunder, Kabinett trocken A. 12,0 Rz. 6,7 S. 6,3	2,70	4,50	11,00	22,00
4. 2017 Rosé, Pinot Noir, trocken A. 12,0 Rz. 6,7 S. 6,3	2,70	4,50	11,00	0,75 l 16,50
5. 2015 Riesling, Spätlese, trocken <i>Kiedricher Sandgrub</i> A. 12,5 Rz. 5,4 S. 6,8	3,20	5,50	13,00	25,50
6. 2017 Riesling, Kabinett, trocken <i>Kiedricher Sandgrub</i> A. 12,0 Rz. 6,5 S. 7,8	2,90	4,90	12,00	24,00
7. 2015 DUO No. 1, Spätlese trocken Weißer Burgunder & Rosa Chardonnay A. 13,0 Rz. 6,7 S. 5,0	3,20	5,50	13,00	25,50

<u>Rot</u>	0,1 l.	0,2 l.	0,5 l.	1,0 l.
8. 2013 Spätburgunder, trocken <i>Kiedricher Sandgrub</i> A. 12,5 Rz. 5,8 S. 5,8	2,90	4,90	12,00	24,00
9. 2010 Spätburgunder, halbtrocken A. 13,0 Rz. 15,0 S. 5,1	2,90	4,90	12,00	24,00
10. Cuvee „Magenta“ A. 12,5 Rz. 4,6 S. 5,2	2,90	4,90	12,00	24,00
 Rieslingschorle			0,2 l.	2,80
			0,4 l.	4,40

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

SEKT UND CHAMPAGNER	0,1 l.	0,75 l.
Mainzer Goldhand Rieslingsekt, trocken	4,50	28,00
Rheingauer Winzersekt, Riesling, Brut, Jahrgangssekt		35,00
Crémant, Brut Rosé, Louis Despas		38,00
Champagner, Brut Majeur, Ayala	0,375 l.	29,00
		48,00
Weitere Champagner auf Anfrage		

FLASCHENWEINE - WEIB		0,75 l.
2015 Riesling, Spätlese, trocken, <i>Kiedricher Sandgrub, Barbeler Wilhelm, Rheingau</i>		20,50
2015 Riesling, Spätlese, "Alte Reben", mild, <i>Kiedricher Sandgrub, Barbeler Wilhelm, Rheingau</i>		22,50
2016 Duo No 2, Rosa Chardonnay, Weißburgunder <i>Spätlese, trocken, Barbeler Wilhelm, Rheingau</i>		22,50
2013 Weißer Burgunder, Spätlese, trocken <i>Barbeler Wilhelm, Rheingau</i>		20,50
2018 Pinot Grigio <i>Masi, Gardasee, Venetien, Italien</i>		24,50
2018 Chardonnay aus ökologischem Anbau <i>Leo Hillinger, Burgenland, Neusiedler See, Österreich</i>		25,50
2018 Gelber Muskateller aus ökologischem Anbau <i>Leo Hillinger, Burgenland, Neusiedler See, Österreich</i>		25,50
2018 Singing Grüner Veltliner <i>Laurenz Moser, Kamptal, Österreich</i>		25,50
2018 Terlaner, Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon Blanc <i>Cantina Terlan, Südtirol</i>		29,50
2017 Mandolás, Furmint, trocken <i>Oremus, Tokaji, Ungarn</i>		35,00
2004 Tokaji Aszú 5 Puttonyos, edelsüß <i>Bodnár Pincészet, Ungarn</i>	0,5 l.	55,00
2002 Riesling, Auslese, mild, Selection Katharina <i>Barbeler Wilhelm, Rheingau</i>		28,50
2011 Riesling, Beerenauslese, Kiedricher Sandgrub <i>Barbeler Wilhelm, Rheingau</i>	0,5 l.	55,00
2011 Riesling, Trockenbeerenauslese, Kiedricher Wasseros <i>Barbeler Wilhelm, Rheingau</i>	0,25 l.	45,00
2002 Riesling, Eiswein, Kiedricher Wasseros <i>Barbeler Wilhelm, Rheingau</i>	0,375 l.	55,00

FLASCHENWEIN - ROSÉ 0,75 l.

2018 Chez Jau

100 % Syrah

Château de Jau, Südfrankreich

24,50

FLASCHENWEINE - ROT

0,75 l.

2013 Spätburgunder, Kiedricher Sandgrub

Barbeler Wilhelm, Rheingau

19,50

2014 Pinot Noir, Barrique, "Alte Reben", Kiedricher Sandgrub

Barbeler Wilhelm, Rheingau

25,50

2009 Pinot Noir, Barrique, Kiedricher Heiligenstock

Barbeler Wilhelm, Rheingau

27,50

2016/2017 Zweigelt

Leo Hillinger, Burgenland, Neusiedler See, Österreich

28,50

2015 Côtes du Rhône, Grande Réserve

Grenache, Syrah

Les Dauphins Villages, Rhône, Frankreich

25,00

1,5 l

48,00

2016/2017 Fabelhaft Niepoort

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Cão

Douro, Portugal

26,50

2014 Syrah

Príncipe de Viana, Navarra, Spanien

24,50

2014 Baron de Ley, Reserva

Rioja, Spanien

0,5 l.

21,50

29,50

2015 Ikon

100% Cabernet Franc

Südbalaton, Ungarn

35,00

FLASCHENWEINE - ROT		0,75 l.
2016/2017 Koonunga Hill, Shiraz Cabernet	0,375 l.	15,50
<i>Penfolds, Australien</i>		28,50
2011 Château Croix Mouton		
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>		
<i>Bordeaux Superieur, Frankreich</i>		38,00
2002 Terres Brûlées-Cornas		
<i>Syrah, 18 Monate Barrique</i>		
<i>Jean Luc Colombo, Rhône, Frankreich</i>		65,50
2010 Châteauneuf-du-Pape „Les Origines“		
<i>Grenache, Syrah</i>		
<i>Domaine Grand Veneur, Rhône, Frankreich</i>		78,00
2009 Château Poujeaux		
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc</i>		
<i>Moulis-en-Médoc, Bordeaux, Frankreich</i>		85,00
2009 Château - Phélan Ségur - Cru Bourgeois Exceptionnel		
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>		
<i>Saint-Estèphe, Bordeaux, Frankreich</i>		110,00
2008 Capaia		
<i>Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc, Petit Verdot</i>	1,5 l.	110,00
<i>15 Monate Barrique</i>	3,0 l.	250,00
<i>Coastal Region - Philadelphia, Südafrika</i>	9,0 l.	880,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Medium oder Naturell	0,25 l.	2,50
Gerolsteiner Medium oder Naturell	0,75 l.	5,90
Gerolsteiner Sprudel	0,40 l.	2,90
Cola^{1,2,3}, Cola Light^{1,2,3,4}, Fanta^{2,3}, Spezi^{1,2,3}	0,20 l.	2,20
Cola^{1,2,3}, Cola Light^{1,2,3,4}, Fanta^{2,3}, Spezi^{1,2,3}	0,40 l.	3,90
Apfelsaft, naturtrüb	0,20 l.	2,50
Orangensaft	0,20 l.	2,50
Traubensaft <i>weiß</i>	0,20 l.	2,50
Johannisbeersaft	0,20 l.	2,50
Alle Säfte als Schorle	0,40 l.	3,90
Schweppes <i>Tonic Water</i>	0,20 l.	2,50

BIERE - AUS DER FLASCHE

Bitburger Pils	0,33 l.	2,90
Bitburger <i>alkoholfrei</i>	0,33 l.	2,90
Erdinger <i>Hefeweizen hell</i>	0,50 l.	4,20
Erdinger <i>Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,50 l.	4,20
Benediktiner, <i>hell</i>	0,50 l.	4,20
„Festland“, Brauerei Kuehn Kunz Rosen, Mainz	0,33 l.	4,50
<i>Dunkles Bockbier mit einem Hauch von Tonkabohne, Alc. 6,2%</i>		

WARME GETRÄNKE

JULIUS MEINL, WIEN



Espresso	2,50
Espresso, doppelt	3,80
Kaffee	2,50
Cappuccino	2,80
Tee <i>Schwarz, Pfefferminze, Kamille</i>	2,50
Glühwein	3,50
Grog <i>(Strohrum)</i>	4,50

SPIRITUOSEN UND DIGESTIVES 2 cl

Obstler	2,50
Linie Aquavit	3,50
Unicum	3,50
Ramazzotti	3,50
Hierbas, Mallorca	3,50
Barack Palinka, Ungarischer Aprikosenbrand	3,50
Bailloni Wachauer Marillenbrand	4,00
Trester <i>(aus ökologischem Anbau, Rheinhessen)</i>	4,00

ELSÄSSER EDELBRÄNDE 2 cl

Williams Birne	3,90
Himbeer	3,90
Mirabelle	3,90
Kirsch	3,90

ZIEGLERS EDELOBSTBRÄNDE & LIKÖRE 2 cl

Apfel und Birne	4,50
Williams Birne	7,00
Waldhimbeer	7,00
Alte Zwetschge	7,00
Walnuss	8,00
Weinbergspfirsichlikör	5,00

Weitere Edelobstbrände von A.J. Dirker aus Mömbris-Niedersteinbach
