



... immer wieder gerne ...



## Der Mainzer Hahnenhof

**K**östlichkeiten aus dem Rhein-hessischen, österreichische Gerichte, Cross-Over-Kreationen und Spezialitäten der Saison ohne Verwendung von Geschmacksverstärkern und Zusatzstoffen – damit punktet der „Hahnenhof“ in der Mainzer Neustadt und erfreut treue Kunden wie neue Gäste gleichermaßen.

Das Weinhaus und Restaurant der Mainzer Neustadt, direkt am Frauenlobplatz gelegen, gehört seit vielen Jahren zu den gastronomischen Fixpunkten der Landeshauptstadt. Im dicht besiedelten und lebendigsten Viertel der Stadt setzt das Inhaberehepaar Anja & Tibor Jakus seit neun Jahren deutliche und zeitgemäße kulinarische Akzente. Verwendung finden in der Küche ausschließlich regionale Produkte, soweit sie saisonal verfügbar sind. Obst, Gemüse und Kräuter bezieht der „Hahnenhof“ von Landwirten aus Mainz und Umgebung, das Wild aus heimischer Jagd stammt aus dem Taunus und Hunsrück, Fleisch wird aus dem Odenwald geliefert.

Das Geflügel kommt ausschließlich frisch von ausgewählten Geflügelhöfen. Die Suppen und Saucen sind alle glutenfrei. Küchenchef ist Eugen von Heider, gebürtiger Österreicher, der in

den besten Alpenhotels gelernt hat, bevor er in die Niederungen des Rheintales kam und nun im „Hahnenhof“ echte Leibspeisen auf die Teller zaubert.

Und um das Federvieh dreht sich nach wie vor vieles. Ganz bewusst haben sich Anja & Tibor Jakus entschieden, die weithin bekannte Tradition des Hauses weiterzuführen. Und so findet man auf der Karte das ausgelöste Wiener Backhendl mit Kartoffel-Gurken-Salat ebenso wie das Hahnenhofhendl vom Grill sowie einige Varianten, darunter das Ungarische Paprikahuhn mit hausgemachten Nockerln und Gurkensalat. Das schon legendäre perfekte Wiener Schnitzel, das ausgelöste Wiener Backhendl in hausgemachtem Butterschmalz und der beste Kaiserschmarrn jenseits der Alpen dürfen natürlich auch nicht fehlen – das ist der Koch seinem Heimatland schuldig. Zu beachten sind die aktuellen Empfehlungen der Küche – kulinarische Angebote, die sich saisonal orientieren.

So gibt es den Spargel demnächst in den klassischen rheinhessischen Variationen, im Herbst findet man zahlreiche Wildgerichte und zur Weihnachtszeit Spezialitäten von der Gans auf der Tafel. Selbstverständlich kommen auch Vegetarier und Veganer auf ihre Kosten. Für den kleinen Hunger gibt es haus-

gemachte Vorspeisen und Vespergerichte. Die komplette Speisen- und Getränkekarte sowie die wöchentlich wechselnden aktuellen Empfehlungen des Küchenchefs findet man auf der Homepage des Hahnenhofes. Gerichte auf der „Außer-Haus-Karte“ können auch über Foodora und Lieferheld bestellt und geliefert werden.

Genießen kann man dies alles in den gemütlich eingerichteten Gasträumen sowie sommers auf der kleinen, feinen Terrasse, die sehr stimmungsvoll um einen Baum angelegt ist – zur warmen Jahreszeit der ideale Ort, um bei angenehmen Temperaturen die Abendstimmung der Neustadt zu erleben. An allzu heißen Sommertagen aber ist der Gastraum mit seiner deutlich kühleren Temperatur auf jeden Fall einen Versuch wert.

Beliebt und bekannt ist der „Hahnenhof“ mittlerweile auch als Ort für Feierlichkeiten aller Art. Gleich, ob Hochzeiten, Geburtstage, Hochzeiten, Taufen oder Firmenfeiern – bis zu 100 Personen finden in den beiden Gasträumen (35 und 65 Plätze) sowie auf der Terrasse (40 Plätze) Platz. Natürlich kann das Lokal auch komplett gebucht werden – auf Wunsch mit Buffet oder einem All-inclusive-Paket. Und wer noch ein schmackhaftes Geschenk sucht – Gutscheine vom „Hahnenhof“ kommen immer gut!



**Weinhaus & Restaurant Hahnenhof**  
 Wallaustraße 18  
 55118 Mainz  
 Tel. 0 61 31 – 21 21 150

**Öffnungszeiten:**  
 Mo, Do, Fr ab 17 Uhr,  
 samstags 12 – 15 und ab 17 Uhr,  
 sonn- und feiertags ab 11:30 Uhr

**Küche:**  
 bis 22:00 Uhr,  
 sonn- und feiertags bis 21:00 Uhr  
 Dienstag und Mittwoch Ruhetage

[www.hahnenhof-mainz.de](http://www.hahnenhof-mainz.de)

