1. PLATZ

WIESBADEN & MAINZ DIE LIEBLINGE

Hahnenhof

55118 Mainz, Wallaustraße 18, Tel. 06131/2121150, www.hahnenhof-mainz.de, Mo/Mi–Sa 16–23, Di Ruhetag, Sa/So 11.30–23 Uhr, ec-cash, 60/30, Linie 8/10/50–52 Lessingstraße; Bus 3/15/23/62/66/92 Kurfürstenstraße, bis 30 €

Da, wo das Wiener Backhendl giggelt

Das Traditionslokal liegt inmitten der Mainzer Neustadt und gehört zur Gruppe der Mainzer Weinhäuser, dem Alleinstellungsmerkmal der hiesigen Gastronomie-Landschaft. Gediegen wie das Innere ist auch die Karte des Hauses. Aus ihr geht hervor, dass sich der Koch einem Mix der Küchen seiner österreichischen Heimat mit jener hiesiger Lande verschrieben hat, was unter anderem zur „gebratenen Blutwurst mit hausgemachtem Kartoffelstrudel und Apfelragout“ zu 15,50 € (kleine Portion zu 9,50 €) führte. Die Herkunft ist auch an der reichhaltigen Weinkarte ablesbar, in der vornehmlich Rheingauer Weine angeboten werden, daneben aber auch Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt aus südöstlichen Gefilden. Wegen der Hitze gibt’s zunächst als Durstlöscher Bitter Lemon zu 2,20 € und einen halben Liter Kristallweizen zu 3,50 €. Die Preise für Vorspeisen liegen zwischen 5,50 € und 15,50 € – wir entscheiden uns für frisch zubereiteten gemischten Salat zu 4,90 € und Paté von der ungarischen Gänseleber mit Gelee von der Riesling-Auslese, Zwiebelkonfit und hausgemachtem Brioche zu 9,50 €. Gänseleber und Rieslinggelee, Zwiebelkonfit und die Brioche ergeben eine herrliche Mischung süß-würziger Aromen. Unter den Hauptspeisen, die preislich von 8,50 € bis zu 19,50 € reichen, fällt die Wahl auf das Original: ausgelöstes Wiener Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat zu 13,50 € sowie auf Wiener Schnitzel mit Salat zu 10,50 € (kleine Portion, die normale zu 16,50 €). Dazu gibt’s Blanc de Noir Kiedricher Klosterberg auf der Basis eines milden Spätburgunders zu 3,80 € das 0,2-l-Glas. Wir sind begeistert: Backhendl und Schnitzel wurden in dünner Panade hauchzart ausgebacken. Der Kartoffel-Gurkensalat ist mit typischer, feiner Vinaigrette angemacht. Auch das ungarische Paprikahuhn mit hausgemachten Nockerln und Gurkensalat zu 15,50 € und der Coq au vin mit Rosmarinkartoffeln und Wurzelgemüse zu 14,50 € zeugen von der Spannbreite der Küche. Unter den Nachspeisen tummeln sich vornehmlich österreichische Mehlspeisenklassiker wie Kaiserschmarrn oder Topfen- und Marillenpalatschinken mit Puderzucker zu je 5,50 €, alles in hervorragender Qualität und zudem üppig portioniert! *Rolf Jahnen*