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 umso 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.

Hierbei spielen Regionalität, Nachhaltigkeit und Tierwohl die entscheidende Rolle.

Unser Fleisch beziehen wir von Metzgern mit eigener Schlachtung, von kleinen zertifizierten Bauernhöfen mit artgerechter Haltung, aus dem Taunus, Westerwald, Hunsrück und der Eifel.
Einen Link zu den Herkunftsnachweisen finden Sie auf unsere Homepage.

Wild stammt aus heimischer Jagd aus dem Hunsrück. Fisch beziehen wir vom Frische Paradies Frankfurt. Obst und Gemüse, soweit saisonal verfügbar, kommen von Landwirten aus Mainz und Umgebung. Frische Eier für unsere Desserts, Panierung, hausgemachte Spätzle etc. kommen von Stauders aus Bretzenheim, Brot von Mainzer Bäckern.

Unser Küchenchef Tom Urban verwöhnt Sie mit Köstlichkeiten aus der traditionellen, gutbürgerlichen Küche, sowie Gerichten und Spezialitäten der Saison – ohne Verwendung von Geschmacksverstärker und Zusatzstoffen.

Alle unsere Suppen und Saucen sind glutenfrei.

Planen Sie eine private Feier, geschäftliche Veranstaltung, Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Firmen- oder Weihnachtsfeier?
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

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

Tibor & Anja Jakus

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

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen 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 % 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 % 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 % 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 % 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 Havonoiden.

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 %, 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 % 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

AKTUELLE EMPFEHLUNGEN

Gazpacho eiskalt
Basilikum-Blätterteig-Stange
8,50

*****

Rinderfilet-Steak (ca 250g / rosa gebraten)
Rucola-Salat / Kirschtomaten / geriebener Feta / Bärlauchbaguette
39,50

Lady-Cut (ca 150g)
32,50

*****

Erdbeertraum: Marinierte Mainzer Erdbeeren
Joghurt-Eis / hausgemachtes Erdbeermark / Schlagsahne
9,50

Montag ist Tatar-Tag...
Gerne auch auf Vorbestellung, solange der Vorrat reicht.
Hierfür verwenden wir ausschließlich das Beste vom Weiderind
aus dem Taunus. Dazu servieren wir Bauernbrot und Butter.
120 g 14.50
220 g 22.50
Extras:
Eigelb vom Landei 1.50
Pommes 4.50
Brandy 2cl 3.50

Vorspeisen und Kleinigkeiten zum Wein

Wechselnde saisonale Suppe - siehe aktuelle Empfehlungen

Hausgemachter Spundekäs' mit Salzbrezeln	7,80
Portion Salzbrezel	3,80
Mainzer Handkäs mit Musik im Weckglas mit Riesling gereift Traubenkernöl-Vinaigrette, Bauernbrot und Butter	11,50
Kleine Lauch-Quiche mit Blattsalaten	11,50
Kleine Quiche Lorraine mit Blattsalaten	11,50
Ganze Fleischwurst vom Taunus-Landschwein 150g - heiß serviert	
Brot / Butter / Senf	12,50
Kartoffel-Salat / Senf	15,50
1 Portion Baguette	1,50
1 Scheibe Bauernbrot	0,50
1 Portion Butter	0,50

Salate

Gemischter Beilagensalat	5,80
groß	8,80
Kartoffel-Gurken-Salat / Gurkensalat	5,80
Grüner Salat / Krautsalat	5,50
Großer Bunter Marktsalat mit Traubenkernöl-Vinaigrette Kirschtomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen	13,50
– mit gebratenen Hühnerbruststreifen	18,50
– mit lauwarmem Ziegenkäse (Himbeer-Vinaigrette u.Thymianhonig)	18,50
Wiener Backhendlsalat großer bunter Marktsalat mit Backhendlbrust, Steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	19,50

= vegetarisch

= vegan

Hauptspeisen und Klassiker

Halbes Hahnenhofhendl vom Grill	
mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites	18,50
Hausgemachte Käsespätzle mit geriebenem Bergkäse und Röstzwiebeln	18,50
Klein	15,50
Ungarisches Paprikahuhn mit hausgemachten Nockerln	19,50
Feine Bandnudeln mit hausgemachtem Bärlauchpesto	
gebratene Eltviller Bio-Edelpilze / Kirschtomaten / frische Kräuter	19,50
frisch gehobelter Parmesan	1,50
Gebratene Leber vom Taunus-Rind "Berliner Art"	
Kartoffelstampf / geschmorte Äpfel / Zwiebeln	19,50
Wiener Backhendl mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites	22,50
Hausgemachtes Hacksteak vom Taunusvieh 250g Kalb / Rind / Schwein	
Kartoffelstampf / Schmorzwiebeln / Bratensauce	22,50
Zwei Forellenfilets auf der Haut gebraten / Petersilienkartoffeln / braune Butter	24,50
klein, mit einem Filet	19,50
Unsere Schnitzel vom Taunus-Freiland-Schwein:	
"Wiener Art" mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites	19,50
klein	15,50
Preiselbeeren	+ 2,50
"Wiener Art" Steinchampignons à la crème und Pommes frites	22,50
klein	18,50
"Frankfurter Art" Frankfurter Grüne Sauce und Salzkartoffeln	22,50
klein	18,50
"Tessiner Art" (6 verschiedene Kräuter und Bergkäse)	
Kroketten / Rahmsauce	23,50
klein	18,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb	
mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites	26,50
Klein	21,50
Preiselbeeren	+ 2,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites	29,50

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

Für Umbestellung auf Kroketten / Kartoffelstampf berechnen wir 1,00 Aufpreis

Hausgemachte Saucen und Dips zu Hendl und Schnitzel:

Ketchup / Mayonnaise	1,80	Bratensauce / Rahmsauce	3,00
Schmorzwiebeln	3,80	Steinchampignons à la crème	4,80

= vegetarisch
= vegan

Nur für unsere Küken

Butterspätzle mit Rahmsauce	6,50
5 Chicken Nuggets mit Pommes	7,50
Kleines Schnitzel mit Pommes	12,50

Küche bis 21.00 Uhr - Sonntag und Feiertag bis 20.00 Uhr

Von 21.00 bis 22.00 Uhr sowie Sonntag und Feiertag von 20.00 bis 21.00 Uhr können Sie folgende Gerichte bestellen

Hausgemachter Spundekäs' mit Salzbrezeln	7,80
Portion Salzbrezel	3,80
Kleine Lauch-Quiche mit Blattsalaten	11,50
Kleine Quiche Lorraine mit Blattsalaten	11,50
Ganze Fleischwurst vom Taunus-Freiland-Schwein 150g – heiß serviert	
Brot / Butter / Senf	12,50
Kartoffelsalat / Senf	15,50
Hausgemachtes Hacksteak vom Taunusvieh 250g Kalb / Rind / Schwein	
Kartoffelsalat / Senf	18,50
Halbes Hahnenhofhendl vom Grill	
Kartoffel-Gurken-Salat	18,50

Desserts

Lauwarme Apfeltarte mit Vanilleeis	8,50
Mousse von belgischer Zartbitter-Schokolade	
mit Schlagsahne, im Glas serviert	8,50
klein	5,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Puderzucker, laktosefrei	
Zubereitung mind. 30 Minuten / **Ab 2 Portionen** / pro Portion	12,50
Auch glutenfrei erhältlich	
Portion Zwetschgenröster	5,50

Bitte bis spätestens 21.00 Uhr bestellen, sonn- und feiertags bis 20.00 Uhr

= vegetarisch

= vegan

Aperitifs / Drinks

Rieslingsekt, trocken – Mainzer Goldhand	0,1 l.	5,80
Rieslingsekt, trocken, alkoholfrei – Mainzer Goldhand	0,1 l.	5,80
Sekt Orange / auch alkoholfrei	0,1 l.	5,80
Kir Royal Rieslingsekt mit Double Créme de Cassis	0,1 l.	6,80
Rieslingsekt mit Aperol, Weinbergpfirsichlikör oder Holunderblütensirup	0,1 l.	6,80
Aperol[1,6] **Spritz**	0,2 l.	8,50
Limoncello Spritz	0,2 l.	8,50
Hugo	0,2 l.	8,50
Tonic mit Holunderblütensirup – alkoholfrei	0,2 l.	4,50
Sherry trocken oder medium	5 cl.	5,50
Martini[7] Bianco	5 cl.	5,50
Campari[1] Soda	4 cl.	6,50
Campari[1] Orange	4 cl.	8,50
Wodka Orange	4 cl.	8,50
Havana Cola[1,2,3]	4 cl.	8,50
Gin Tonic[6] Bombay / Tanqueray	4 cl.	9,50
Gin Tonic[6] alkoholfrei	4 cl.	8,50

Sekt Und Champagner

	0,75 l.
Mainzer Goldhand, Rieslingsekt, trocken	28,00
Mainzer Goldhand, Sekt alkoholfrei	28,00
Rheingauer Winzersekt, Riesling, Brut, Jahrgangssekt	35,00
Schloss Vaux Rosé, Brut	38,00
Champagner Rosé, Veuve Pelletier, Brut	55,00

HAHNENHOF
Weinhaus & Restaurant

AUSSCHANKWEINE B. WILHELM, KIEDRICH / DR. CORVERS-KAUTER, OESTRICH-WINKEL, RHEINGAU

servieren wir, falls nicht anders gewünscht, in 0,2 l.
Wein enthält Sulfite

	0,1 l.	0,2 l.	0,5 l.	0,75l.	1,0 l.
Weiß					
0. 2023 Riesling R3 Zero 0,0 %, Dr. Corvers Kauter	3,80	6,50	—	23,50	—
1. 2021 Riesling, Kabinett, trocken	3,20	5,50	13,50	—	25,50
2. 2019 Weißburgunder, Kabinett trocken	3,80	6,50	15,50	—	28,50
3. 2023 Riesling R3, trocken, Dr. Corvers Kauter	4,20	7,50	—	27,50	—
4. 2019 Riesling, Spätlese trocken	4,20	7,50	—	27,50	—
5. 2021 Weißburgunder	3,20	5,50	13,50	—	25,50
6. 2021 Trilogie Goldmuskateller, Rosa Chardonnay, Riesling	3,80	6,90	—	25,50	—
7. 2019 Rosa Chardonnay, Spätlese trocken	3,80	6,90	—	25,50	—
8. 2019 Riesling, Spätlese mild	4,20	7,50	—	27,50	—
Rosé				0,75l.	1,0 l.
9. 2023 Rosé, trocken, Dr. Corvers Kauter	3,80	6,50	—	24,50	—
Rot					
10. 2021 Spätburgunder, trocken	3,80	6,50	16,00	—	31,00
11. Cuvee „Magenta“, trocken **Spätburgunder / Dornfelder**	3,80	6,50	16,00	—	31,00

Rieslingschorle	0,2 l.	3,20
	0,4 l.	5,50
Rieslingschorle alkoholfrei	0,2 l.	3,80
	0,4 l.	6,80

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

Flaschenweine - Weiß

		0,75 l.
2023 Grüner Veltliner, **Federspiel Terrassen**, trocken Domäne Wachau, Österreich		27,50
2023 Chardonnay, trocken, Bio Leo Hillinger, Burgenland, Neusiedler See, Österreich		28,50
2023 Terlaner, trocken, Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Cantina Terlan, Südtirol		35,00
2020 Kiedricher Goldmuskateller, trocken Barbeler Wilhelm, Kiedrich / Rheingau		24,50
2021 Riesling, **Spätlese**, halbtrocken Kiedricher Gräfenberg, Barbeler Wilhelm, Kiedrich / Rheingau		28,50
2021 Mandolás, **Furmint**, trocken Oremus, Tokaji, Ungarn		45,00
2017 Weißburgunder, **Kabinett**, trocken Barbeler Wilhelm, Kiedrich / Rheingau		22,50
2016 Duo No 2, **Spätlese**, trocken Weißburgunder, Rosa Chardonnay Barbeler Wilhelm, Kiedrich / Rheingau		24,50
2002 Riesling, **Auslese**, mild, Selection Katharina Barbeler Wilhelm, Kiedrich / Rheingau		45,00
2004 Tokaji Aszú 5 Puttonyos, edelsüß Bodnár Pincészet, Ungarn	0,5 l.	75,00
2011 Riesling, **Beerenauslese**, Kiedricher Sandgrub Barbeler Wilhelm, Rheingau	0,5 l.	55,00
2011 Riesling, **Trockenbeerenauslese**, Kiedricher Wasseros Barbeler Wilhelm, Rheingau	0,25 l.	45,00
2002 Riesling, Eiswein, Kiedricher Wasseros Barbeler Wilhelm, Rheingau	0,375 l.	55,00

Flaschenweine - Rosé

		0,75 l.
2021 Pinot Noir, halbtrocken Barbeler Wilhelm, Kiedrich / Rheingau		22,50
2023 Blauer Zweigelt, trocken Domäne Wachau, Österreich		24,50

Flaschenweine - Rot

		0,75 l.
2019 Pinot Noir Barbeler Wilhelm, Kiedrich / Rheingau		25,50
2022 Zweigelt Bio Leo Hillinger, Burgenland, Neusiedler See, Österreich		28,50
2022 Côtes du Rhône Grenache, Syrah Les Dauphins Villages, Rhône, Frankreich		27,50
2022 Fabelhaft Niepoort Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Cão Douro, Portugal		26,50
2020 Baron de Ley, Reserva Rioja, Spanien	0,5 l.	24,50 29,50
2019 Koonunga Hill, Shiraz Cabernet Penfolds, Australien		28,50
2015 Château Croix Mouton Cabernet Sauvignon, Merlot Bordeaux Superieur, Frankreich		45,00

Flaschenweine - Rot

			0,75 l.
2020 Le Volte IGT Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon Tenute dell`Ornellaia, Toskana, Italien			45,00
2016 Château Poujeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc Moulis-en-Médoc, Bordeaux, Frankreich			85,00
2010 Châteauneuf-du-Pape „Les Origines“ Grenache, Syrah Domaine Grand Veneur, Rhône, Frankreich			150,00
2010 Château Batailley – 5ème Grand Cru Classé Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Pauillac, Bordeaux, Frankreich			225,00
2011 Tignanello IGT			250,00
Tenute Marchesi Antinori	2005	1,5 l.	
Toskana, Italien	2006	3,0 l.	Preise a. Anfrage
2008 Capaia Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc, Petit Verdot 15 Monate Barrique Coastal Region – Philadelphia, Südafrika		9,0 l.	999,00
2001 Tignanello IGT Tenute Marchesi Antinori Toskana, Italien		6,0 l.	Preis a. Anfrage

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Medium oder **Naturell**	0,25 l.	2,90
Gerolsteiner Medium, Naturell, Sprudel	0,75 l.	6,90
Gerolsteiner Sprudel	1,00 l.	7,50
Cola[1,2,3,4], **Cola Zero**[1,2,3,4,5], **Fanta**[1,2,3], **Spezi**[1,2,3,4,5]	0,20 l.	2,90
Cola[1,2,3,4], **Cola Zero**[1,2,3,4,5], **Fanta**[1,2,3], **Spezi**[1,2,3,4,5]	0,40 l.	4,80
Orangensaft	0,20 l.	3,50
Apfelsaft naturtrüb	0,20 l.	3,50
Traubensaft weiß	0,20 l.	3,50
Johannisbeersaft schwarz	0,20 l.	3,50
Alle Säfte als Schorle	0,40 l.	4,80
Holunderschorle	0,40 l.	4,80
Schweppes Tonic Water[6]	0,20 l.	3,50

Biere - aus der Flasche

Bitburger Pils	0,33 l.	3,80
Bitburger alkoholfrei	0,33 l.	3.80
Köstritzer, schwarz	0,33 l.	3,80
Benediktiner Hefeweizen hell	0,50 l.	5,00
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l.	5,00
Benediktiner Hell	0,50 l.	5,00

Warme Getränke — Julius Meinl, Wien

Espresso	3,00
Espresso, doppelt	4,50
Kaffee	3,20
Cappuccino	3,80
Tee Schwarz, Pfefferminze, Kamille	3,50
Grog (Strohrum)	4,50

Spirituosen und Digestives

	2 cl.
Obstler	2,90
Ouzo	2,90
Aquavit	2,90
Unicum	3,90
Ramazzotti	3,90
Hierbas[1], **Mallorca**	3,90
Wachauer Marillenbrand	3,90
Wachauer Marillenlikör	3,90
Pfirsichlikör	3,90
Grappa Amarone / Barrique	4,90

Elsässer Edelbrände

	2 cl.
Williams Birne	3,90
Himbeer	3,90
Mirabelle	3,90

Dirker's Edelobstbrände

	2 cl.
Feldzwetschge	5,00
Steinobstler – Kirsche / Reneklode	5,00
Haselnuss	5,50
Blutorange	5,50

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmitteln, 4 koffeinhaltig, 5 Süßungsmittel, 6 Chinin, Chininsalze, 7 Sulfite