

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 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 %, 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

Spargelcremesuppe

hausgem. Bärlauchöl / Spargeleinlage / Rote Kresse Topping 8,50

Rheinhessischer Stangenspargel

Kartoffeln / hausgem. Sauce Hollandaise
zerlassene Butter oder Frankfurter Grüner Sauce 22,50

Zusätzlich können Sie folgende Beilagen wählen

Gekochter oder roher Schinken + 7,50

Schnitzel vom Taunus Landschwein + 8,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb + 13,50

Rosa gebratene Lammhüfte / Bärlauchkruste

frischer Blattspinat / Basilikum-Tomaten
Kartoffelgratin 34,50

Vanille-Donut / Erdbeer-Rhabarber-Kompott / Joghurt-Eis 12,50

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 groß	5,80 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**

Klein

18,50

15,50

Ungarisches Paprikahuhn mit hausgemachten Nockerln

19,50

**Feine Bandnudeln mit hausgemachtem Bärlauchpesto**

gebratene Eltviller Bio-Edelpilze / Kirschtomaten / frische Kräuter

frisch gehobelter Parmesan

19,50

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

klein, mit einem Filet

24,50

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

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 Crème 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 - WEIB

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

Tenute Marchesi Antinori
Toskana, Italien

2005

1,5 l.

2006

3,0 l.

250,00

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
Hierbas¹, 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