

Zornheimer Mönchbäumchen, einem trockenen St. Laurent aus dem Weingut Münzenberger.

Bei den Speisen finden wir die klassischen »Mainzer Gerichte«, vom Handkäse bis zur gebratenen Blutwurst und eine immer wechselnde Hauptkarte mit den passenden Weinempfehlungen. Auch hier setzt das Weinhaus Schreiner seinen überregionale Ausrichtung fort: Unter den sieben Weinen findet man keinen Rheinhessen.

Bei den Vorspeisen habe ich mich für den Salat von Puylinsen mit Backpflaumen und Speck (4,80 €) entschieden. Ein sehr interessantes und leckeres Gericht – das darüber hinaus auch schon ziemlich sättigend war. Meine Begleiterin wählte den gebratenen Ziegenkäse auf Salat mit Honig (8,80 €) und war mit ihrer Wahl auch sehr zufrieden.

Deftig ging es auch bei den Hauptgerichten weiter – unsere Wahl fiel auf die Lammhüfte mit Thymian und Bratkartoffeln (14,00 €) und die geschmorten Ochsenbacken in Rotwein. (12,90 €) Leichter wären wahrscheinlich der Winterkabeljau oder die Froschschenkel gewesen – beide übrigens als kleine oder große Portion erhältlich. Die bestellten Gerichte waren recht groß – schmeckten aber so gut, dass wir die Teller leernten. Den Abschluss bildete dann ein Spätburgunder Trester (2,60 €) von der anderen Rheinseite. Auch hier stand ein rheinhessisches Produkt nicht zur Wahl.

Fazit: Das Weinhaus Schreiner bietet wesentlich mehr als die Fassade erwarten lässt. Die häufig wechselnde Speisenkarte wartet immer wieder mit neuen Kreationen und Gerichten auf. Und für die Zukunft wünschen wir uns noch ein paar Rheinhessenweine mehr im Keller.

WEINHAUS WILHELCMI

Rheinstr. 53 · 55116 Mainz
Telefon und Fax 0 61 31 - 22 49 49
www.weinhaus-wilhelmi.de

BEWERTUNG

Essen	6,5
Trinken	7,0
Service	7,5
Ambiente	8,0
Preis/Leistung	7,0
Gesamtnote Ø	7,2
Kappen	7

Das Wilhelmi zählt neben den Weinstuben Hottum und Schreiner zu den alteingesessenen Weinhäusern der Domstadt mit 100jähriger Tradition. Das geräumige Weinhaus mit seinen 160 Sitzplätzen – verteilt auf 2 Ebenen – liegt in zentraler Lage nahe des Doms und der Altstadt, in direkter Nachbarschaft zu malerischen Häuser-Fassaden. Parkmöglichkeiten sind durch diverse Parkhäuser ausreichend vorhanden. Das Wilhelmi ist eine alt-meinzer Weinstube mit vielen Stammgästen, bevorzugt »Fassenachtern«, denn das Haus ist im Besitz einer Garde und dient ihr als Stammlokal. Davon zeugen die vielen Fastnachtsutensilien und Orden, die der Gast bewundern kann. Wahrzeichen des Wilhelmi ist auch der traditionelle meinzer Stammtische, an dem einst der legendäre Bajazz mit der Laterne, Dr. Willi Scheu und der unvergessene Ernst Neger ihren Schoppen tranken. Die Sitzanordnung nimmt jedem Gast sogleich jede Berührungsangst. Wir finden in dem Lokal mit seinem gemütlichen Ambiente mit dunkel holzvertäfelten Wänden eine einladende Weinkarte mit ca 30 rheinhessischen Ausschankweinen ab 2,40 € das Glas, davon 20 Rheinhessen aus angesehenen Weingütern. Hier bieten sich edle Tropfen für jeden Geschmack vom trockenen Riesling bis zur süffigen Spätlese. Dazu werden als (mää-

zerisch) »Saufbegleiter« traditionelle Mainzer Gerichte wie Spundekäse, Handkäse mit Musik und »Schnitzel« in verschiedensten Variationen mit knackigen Salaten angeboten. Als Spezialität bietet das Weinhaus granierten Schafskäse und eine Palette Pfälzer Spezialitäten wie den vom Altbundeskanzler Helmut Kohl favorisierten »Saumagen«. Uns mundet die Schweinskopfsülze mit knusprigen Bratkartoffeln und das wirklich gute Rumpsteak mit knackigem Sommersalat. Besonders zu erwähnen auch die wechselnde Tageskarte. Die Speisen kommen schnell und optisch gut angerichtet trotz der vielen Gäste, die zügig bedient werden wollen. Die Bedienung ist sehr zuvorkommend und freundlich und versucht, jeden Wunsch schnell zu erfüllen. Als besonders angenehm empfinden wir, dass sich das Haus auf die bürgerliche Küche beschränkt und nicht – wie viele andere – ohne wirklichen



Erfolg an der gehobenen Küche versucht. Das erwarten die Gäste in diesem Traditionslokal auch gar nicht, dem wir uneingeschränkt testieren können, dass sich ein Besuch lohnt. Alles ist hier sauber, pikfein und einladend für eine Rast nach einem Einkaufbummel in der nahegelegenen schönen Mainzer Altstadt. Das Wilhelmi gehört zu Mainz wie die Fernsehsitzung »Mainz wie es singt und lacht«.

WEINSTUBE KAPELLENHOF

Kapellenstr. 18 a · 55278 Selzen
Telefon 0 67 37 - 83 25 · Fax 0 67 37 - 86 70
www.kapellenhof-selzen.de
Kein Ruhetag

BEWERTUNG

Essen	7,5
Trinken	7,5
Service	8,0
Ambiente	8,0
Preis/Leistung	8,0
Gesamtnote Ø	7,8
Kappen	8

In Selzen liegt ein schöner Landgasthof. Die Gastronomie-Räume liegen in einem ehemaligen Speicherraum, der mit viel Holz ausgebaut wurde. Die Tische und Stühle sind in feinem Landhausstil, das Ambiente ist ansprechend und gemütlich. Die Speisekarte macht Lust auf mehr: Es gibt fünf Salatvarianten (3,20-8,90), vier Suppen (3,80-4,00), vier Vorspeisen (3,80-9,20), fünf kleine Gerichte (2,80-11,90), drei Fischgerichte (14,10-18,90), sieben Hauptgerichte (13,60-18,40) drei vegetarische Gerichte (9,20-10,80) zwei Kindergerichte (5,20-5,50) und sechs Desserts (2,80-4,60). Dazu kommen noch saisonale Aktionen, bei unserem Besuch waren das acht Wildgerichte (4,30-21,80). Da die Weine aus

