



HEILIGGEIST
RESTAURANT

Aperitif

APEROL SPRITZ 7,80

Aperol, Secco & Soda

AMBRÉ SPRITZ 7,80

Nolly Prat Ambré, Secco & Soda

LIMONCELLO SPRIZZ 7,80

Limoncello, Secco & Soda

HUGO 7,50

Holunderblütensirup, Secco, Soda & Minze

NEGRONI 8,50

Campari, Wermuth Blend & Bombay Sapphire Gin

GIN LEMONADE 8,50

Hendrick's Gin, Läuterzucker, Zitronensaft & Gurke

ROSE TONIC 7,50

Rosé Braunewell, Schweppes Dry Tonic & Grapefruit

Hausgemachte Limonade

In den Sorten

Zitrone • Minze • Himbeer

Für unsere Limonaden verwenden wir frische Zutaten,
Läuterzucker und Sprudelwasser

0,4l 5,40

Sekt

Braunewell

Riesling oder Rosé Sekt, brut

0,1l 5,00 | 0,75l Fl. 29,00

Champagner

Delamotte

Blanc de Blancs

0,75l Fl. 72,00

Selters

Mineralwasser

Classic, Medium oder Naturell

0,2l Fl. 3,00 | 0,75l Fl. 7,60

Vorspeisen

Focaccia 4,50

hausgemacht mit Rosmarin,
Meersalz & Olivenöl

Oliven 4,80

grüne und schwarze Oliven eingelegt
in Kräutern & Olivenöl

Spundekäs 5,80

Frischkäsespezialität mit Radieschen & Brezelchen

Serano Schinken 7,90

luftgetrockneter Schinken aus Spanien

Vorspeisenplatte für zwei 16,90

Holzbrett mit einer Auswahl an Oliven,
Serano Schinken, Salami, Bergkäse, Spundekäs,
Camembert & Baguette

Kürbissuppe vegan 7,40

Kürbiskerne & Kürbisöl

Avocado & Ziegenkäse 9,60

Avocado mit Ziegenkäse
in einer Oliven-Zitronen-Vinaigrette

Thunfisch-Tatar 15,90

handgeschnittener Thunfisch, mariniert in
Soja-Ingwer-Limetten-Dressing & Avocadocreme

Carpaccio 14,90

vom Rind mit Zitronen-Olivenöl-Dressing,
Pinienkerne & Grana Padano

Salate

Bunter Salat Teller 12,90

saisonale Blattsalatmischung, mit Karottenstreifen,
Gurken, Kirschtomaten & Salatkerne

Salat mit Ziegenkäse 16,50

warm karamellierter Ziegenkäse,
Walnüssen & Feigenmarmelade

Salat mit Hähnchen 16,50

gerösteten Sonnenblumenkernen & gegrillten Hähnchenstreifen

Caesar Salad 18,50

Romanasalat in Caesar-Salad-Dressing,
knusprigem Speck, Croutons, gehobelter
Grana Padano & Hähnchen

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel 24,60

vom Kalb mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren

Schnitzel Wiener Art 17,90

vom Schwein mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren

Rumpsteak 32,90

mit Schmorzwiebeln, Dunkelbiersoße
& Kartoffelstäbchen

Rinderfilet 36,00

mit hausgemachter Kräuterbutter
& Kartoffelpüree mit Trüffel

Geschmorte Kalbsbäckchen 24,60

in Rotweinsauce mit Kartoffelpüree & Möhren

Serviettenknödel mit Pilzragout 17,90

in Butter gebratene Serviettenknödel
dazu saisonale Pilze in Rahmsauce

Aubergine vegan 16,80

aus dem Ofen mit Bulgur-Gemüse-Füllung
& Sesamsauce

Lachs 26,80

Filetstück mit schwarzem Nerone Reis,
Wilder Brokkoli & weißem Tomatenschaum

Bandnudeln mit Lachs 17,80

Frische Tagliatelle mit Lachs und Zucchini
in einer Tomaten-Sahne-Soße

Beilagen

Pommes frites 4,50

Parmesan-Pommes mit Trüffelmayo 7,40

Kartoffelpüree 4,80

Wilder Brokkoli 5,40

Beilagensalat 5,00

Ketchup | Mayonnaise 0,40

Desserts

Käsebrett 12,00

eine Auswahl an Rohmilchkäse & Feigensenf

Käsetörtchen 8,80

cremiger Kern & Himbeereis

Brownie Dessert 8,80

Saftiger Schokoladenkuchen
mit Walnüssen & Vanilleeis

WEINSCHORLE 0,4l

Braunewell Rheinhessen

Riesling		5,60
Grauburgunder		5,80
Rosé		6,00

WEISSWEIN offen 0,2l 0,75l

Braunewell Rheinhessen

Riesling trocken	5,40	19,00
Riesling Kabinett halbtrocken	6,60	22,00
Grauburgunder trocken	5,60	20,00

Weedenborn Rheinhessen

Sauvignon Blanc trocken	7,40	26,00
Chardonnay trocken	7,40	26,00

Hofmann Rheinhessen

Weißer Burgunder trocken	6,90	24,00
--------------------------	------	-------

ROTWEIN & ROSÉ 0,2l 0,75l

Braunewell Rheinhessen

Spätburgunder trocken	5,60	20,00
Rosé halbtrocken	5,80	11 26,00

Schneider Pfalz

Ursprung Rotweincuvée trocken	7,40	26,00
-------------------------------	------	-------

Feudi di San Marzano Apulien

Primitivo IGP, trocken	6,90	24,00
------------------------	------	-------

Baglio di Pianetto Sizilien

Nero d'Avola DOC trocken	7,40	26,00
--------------------------	------	-------

SEKT

Braunewell

Riesling Winzersekt brut Glas 0,1l		5,00
Flasche 0,75l		29,00
Rosé Winzersekt brut Flasche 0,75l		32,00

CHAMPAGNER FLASCHE 0,75l

Delamotte

Blanc de Blancs		72,00
-----------------	--	-------

Ruinart

Blanc de Blanc		110,00
Rosé brut		110,00

WEISSWEIN Flaschen

RHEINHESSEN

Wittmann

2021 Weisser Burgunder trocken	29,00
2020 Westhofener Riesling trocken	46,00
2017 Aulerde Riesling GG trocken	78,00

Battenfeld-Spanier

2020 Hohen Sülzen Riesling trocken	32,00
2017 Riesling Kirchenstück GG trocken	78,00

Kühling-Gillot

2021 Oppenheim Riesling trocken	36,00
2021 Nierstein Riesling Kabinett feinherb	34,00
2021 Chardonnay Reserve trocken	32,00

Wagner-Stempel

2021 Sauvignon Blanc trocken	32,00
2021 Siefersheim Porphy Riesling trocken	36,00

Braunewell

2020 Essenheim Kalkmergel Grauer Burgunder	36,00
2019 Blume Riesling Spätlese süss	28,00
2016 Teufelspfad Riesling trocken	58,00

RHEINGAU

Künstler

2020 Hochheimer Riesling Mainterrassen	28,00
2019 Hölle Kabinett Riesling	30,00
2020 Sauvignon Blanc Kalkstein	34,00
2020 Erdweiss Riesling GG	52,00

Schloss Johannisberg

2021 Riesling Gelblack	34,00
2018 Riesling Rotlack feinherb	36,00

PFALZ

Knipser

2021 Weißburgunder & Chardonnay	32,00
2016 Halbstück Riesling	46,00
2015 Chardonnay ***	58,00

MOSEL

Van Volxem

2021 Weißburgunder	30,00
2020 Saar Riesling	30,00
2020 Goldberg Riesling GG	52,00

ITALIEN

Cá dei Frati Lombardei

2021 Frati Lugana	30,00
-------------------	-------

Alois Ladeger Südtirol

2019 Löwengang Chardonnay	84,00
---------------------------	-------

FRANKREICH

Château de Chamilly Burgund

2017 Montagny 1er Cru, Le jardins, Chardonnay	38,00
2018 Puligny-Montrachet 1er Cru, Sous le Puits Ch.	135,00

Domaine Leflaive Burgund

2018 Bourgogne Blanc, Chardonnay	96,00
2018 Puligny-Montrachet, Chardonnay	194,00

ROSÉWEINE FLASCHE 0,75l

Braunewell | Dinter

2021 Im Namen des Rosés, Rheinhessen 24,00

Kühling-Gillot

2021 Hase, Rheinhessen 26,00

AIX

2021 Rosé, Côtes de Provence 32,00

ROTWEINE FLASCHE 0,75l

DEUTSCHLAND

Braunewell Rheinhessen

2018 Essenheimer Kalkmergel Spätburgunder trocken 28,00

2017 Francois Cuvée trocken 28,00

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah & Merlot

Schneider Pfalz

2020 Ursprung Cuvée 30,00

Cabernet Sauvignon, Merlot & Portugieser

2020 Black Print Cuvée 34,00

Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa

Merlot & Blaufränkisch

Knipser Pfalz

2016 Cuvée X, trocken 72,00

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot

ITALIEN

Varvaglione Apulien

2017 Papale Linea Oro, Primitivo DOC trocken 38,00

Tenuta di Sesta Toskana

2017 Brunello di Montalcino, DOCG trocken 64,00

Elio Altare Piemont

2018 Barolo, DOCG trocken 90,00

SPANIEN

Bodegas Valdemar

2011 Conde Valdemar Gran Reserva Rioja DO 42,00

FRANKREICH

E. Guigal

2016 Chateauneuf du Pape, Rhone 58,00

Grenache Mourvèdre & Syrah

Château Palmer

2016 Alter Ego de Palmer, Margaux 156,00

Merlot

• Jahrgangswechsel vorbehalten •

Cocktails

Espresso Martini 8,50

Espresso, Grey Goose Wodka & Kaluha Kaffeelikör

Mai Tai 9,50

Hauseigener Rum Blend, Orangenlikör,
Amaretto & frischer Limettensaft

Whiskey Sour 8,00

Marker's Mark Bourbon Whiskey,
Läuterzucker & frischer Zitronensaft

Mojito 9,00

Bacardi Carta Blanca Rum, Läuterzucker
frische Minze, frischer Limettensaft & Soda

Gin Fizz 8,00

Bombay Sapphire Gin, frischer Zitronensaft,
Läuterzucker & Soda

Moscow Mule 9,00

Grey Goose, Ginger Beer & frischer Limettensaft

Heiliggeist alkoholfrei 6,00

Johannisbeersaft, Minze, Limettensaft & Tonic

GIN & TONIC

Bombay Sapphire & Thomas Henry Tonic	8,00
Hendrick's & Schweppes Dry Tonic	11,00
Gin Mare & Fever Tree Tonic Water Mediterranean	11,00
Monkey 47 & Thomas Henry Tonic	12,00

BRÄNDE & GRAPPA

Hennessy VSOP Cognac 4cl	10,50
Vallendar 2cl	5,00
Himbeergeist	
Williams-Christ	
Haselnuss	
Nonino Chardonnay Grappa 2cl	4,00
Marzadro La Trentina Grappa 2cl	4,00
Marzadro Le Diciotto Lune Grappa 2cl	4,50

KRÄUTER

Mutter's bester Tropfen ² Kräuterlikör 2cl	3,00
---	------

WHISKY 4cl

Bulleit Bourbon	6,00
Maker's Mark Bourbon	7,00
Johnnie Walker Black Label Scotch	6,00
Auchentoshan Single Malt 12y Lowland	7,00
Cragganmore Single Malt 12y Speyside	9,00

RUM 4cl

Bacardi	
Carta Blanca	6,00
Cuatro	7,00
Zacapa	
Guatemala 23y	10,50

Weitere Spirituosen und Cocktails
finden Sie auf unsere Barkarte

BIER	0,3l	0,5l
Binding		
Römer Pils vom Fass	3,80	5,40
Goldhell, hopfenfrisch, feinherb 4,9 Vol. %		
Allgäuer Büble		
Bayrisch Hell vom Fass	3,80	5,40
Goldhell, feine Hopfenbitternote, mild 4,7 Vol. %		
Edelweissbier vom Fass		5,40
Goldtrüb, feine Fruchtkomponenten, zarte Hopfenaromen 5,3 Vol. %		
Edelweissbier Alkoholfrei Fl. 0,5l		5,40
Honiggelb, naturtrüb, feinherbe Hopfennote < 0,5 Vol. %		
Braufactum		
Progusta, Indian Pale Ale Fl. 0,3l		5,60
Fruchtig-herbe Hopfenaromen, ausgewogen 6,8 Vol. %		
Hop House 13		
Lager Fl. 0,3l		5,00
Bernsteinfarben, Vollmundig, hopfig mit Fruchtnoten 5,0 Vol. %		
Clausthaler		
Classic Alkoholfrei Fl. 0,3l		3,80
Vollmundig, würzig-frisch, feine Hopfennote < 0,5 Vol. %		
LIMONADE 0,4l		
Hausgemacht mit Zitrone, Minze oder Himbeere		5,40
MINERALWASSER	Fl. 0,25l	Fl. 0,75l
Selters	3,00	7,60
Classic Medium Naturell		
SÄFTE		
Weingut Braunewell 0,2l		3,60
Traubesaft weiß		
Granini 0,2l		3,40
Apfelsaft		
Schwarzer Johannisbeersaft		
Saftschorlen 0,4l		4,80
SOFTDRINKS		
Pepsi Cola 0,33l Fl		3,80
Pepsi		
Pepsi Max		
Schwip Schwap		
Schweppes 0,2l Fl		3,80
Bitter Lemon		
Ginger Ale		
Dry Tonic Water		
HEISSE GETRÄNKE		
Kaffee von Müller Kaffeerösterei, Bodenheim		
Espresso		2,60
Espresso doppelt		3,90
Kaffee		2,80
Cappuccino		3,80
Tee		3,60
Earl Grey		
Pfefferminze		
Grüner Tee		

HISTORIE

1236

Erzbischof Siegfried III. von Eppstein lässt das Heilig-Geist-Spital, nach dem Vorbild Santo Spirito in Sassa in Rom, am damaligen Rheinufer erbauen. Das Gebäude wird im spätromanischen Stil errichtet, an seinen vier Wänden findet sich jeweils ein sehr großes Portal, das Zugang aus jeder Himmelsrichtung gewährt, außerdem versorgen diese den Raum mit zusätzlichem Licht. Das Prächigste dieser vier Portale, ehemals an der Rheinseite, wird 1862 in den Dom versetzt.

Die Spitäler des Mittelalters waren Mehrzweckeinrichtungen, hier lebten Pilger und Obdachlose, Fremde und Arme, Alte und auch Kranke, wobei Letztere wohl eher eine Minderheit darstellten. Das nach außen vorspringende Ostchörlein zeugt noch von der Kapelle im oberen Stockwerk.

1804

Unter der französischen Herrschaft wird das Heilig-Geist als Spital geschlossen. In der Folgezeit diente das Gebäude unterschiedlichen Zwecken, es wird sogar als Magazin und für Turnunterricht genutzt.

1863

Die Brey'sche Aktien-Brauerei eröffnet erstmals eine Gaststätte. Zu diesem Zeitpunkt ist das Spital Eigentum der Deutschkatholischen Gemeinde, die im Obergeschoss des Hauses ihre Gottesdienste abhält. 1888 wird das Gebäude an die Mainzer Aktien Brauerei verkauft.

1945

Beim Fliegerangriff der britischen Luftwaffe auf Mainz am 27. Februar brennt die ganze Innenstadt. Auch das Heilig-Geist steht in Flammen, das weitgehend abgebrannte Dach kann bald nach Kriegsende wieder errichtet werden.

In den 50er Jahren ist das Heilig-Geist ein beliebtes Tanzlokal.

1975

Im Rahmen einer Restaurierung wird das in den vorhergehenden Jahrhunderten, vor allem rheinseitig beträchtlich zugebaute und verbaute Spital, wieder frei. Das Bauwerk wird in seinen romanischen Urzustand zurückgeführt, dadurch wurden allerdings auch die spätgotischen Elemente des Außenbaus inklusive der Maßwerkfenster beseitigt. 1999 fand die letzte große Renovierung statt. Das Heilig-Geist steht selbstverständlich unter Denkmalschutz und gehört zu dem Kulturerbe der Stadt Mainz.



Wappensaal um 1955

Alle Preise in Euro inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer und Service.
Wir akzeptieren Kartenzahlung mit EC, Master, Visa und AMEX ab 10 Euro.

Allergenkarte auf Anfrage | Stand 10/2022
Änderungen, Schreibfehler und Irrtümer vorbehalten.

1 Koffeinhaltig | 2 mit Farbstoff | 3 mit Aspartam | 4 Taurin
5 Konservierungsstoff | 6 Antioxidationsmittel | 7 Chininhaltig

