WINTER EVENTS

WEINVERKOSTUNG

Erleben Sie erlesene Weine der Weingüter
WAGNER-STEMPEL und BISCHEL,
insbesondere die Rieslinge der VDP.GROSSEN LAGEN
Scharlachberg und Herrkretz.
20.NOVEMBER

ADVENTSONNTAGE

In der besinnlichen Vorweihnachtszeit öffnen wir
das Heiliggeist an allen vier Adventssonntagen
exklusiv für Sie.
Genießen Sie festliche Momente in
einzigartiger Atmosphäre
und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen
29.NOV | 06.DEZ | 13.DEZ | 20.DEZ
ÖFFNUNGZEITEN 13.00 – 21.00 Uhr

WEIHNACHTEN

Am 1. und 2. Weihnachtstag
heißen wir Sie und Ihre Liebsten herzlich willkommen.
Freuen Sie sich auf festliche Stunden
und besondere Gerichte unserer Küche.
25. & 26. DEZEMBER
ÖFFNUNGZEITEN 13.00 – 21.00 Uhr

SILVESTER

Feiern Sie den Jahresausklang im Heiliggeist!
Am 31. Dezember servieren wir Ihnen ein
exklusives 4-Gänge-Menü,
das mit kulinarischen Highlights den perfekten Rahmen
für den Jahreswechsel schafft.
Entdecken Sie alle Details zu unserem Silvestermenü
ab Oktober auf unserer Homepage
31. DEZEMBER
ÖFFNUNGZEITEN 18.00 – 23.00 Uhr
FRÜHBUCHER PREIS 98,00 €

Reservieren Sie jetzt Ihren Tisch
und erleben Sie festliche Genussmomente im Heiliggeist.

ONLINE | EMAIL | TELEFON
WWW.HEILIGGEIST.DE
RESERVIERUNG@HEILIGGEIST.DE
06131.4932170

HEILIG GEIST GASTRONOMIE GMBH
RENTENGASSE 2 | 55116 MAINZ

TELEFON 06131.225757
WEB WWW.HEILIGGEIST.DE
EMAIL INFO@HEILIGGEIST.DE

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Service
Wir akzeptieren Kartenzahlung mit EC, Master, Visa und American Express ab 10 Euro
Allergenkarte auf Anfrage | Stand 11 / 2026
Unsere AGB´s sind die Grundlage unseres Angebotes.
Änderungen, Schreibfehler und Irrtümer vorbehalten

1 Koffeinhaltig | 2 mit Farbstoff | 3 mit Aspartam | 4 Taurin
5 Konservierungsstoff | 6 Antoixidationsmittel | 7 chininhaltig

HEILIGGEIST
RESTAURANT

APERO

DREIERLEI DIP
Spundekäs | Rote Beete | Feta-Kräuter | 9,50

JUMBO OLIVEN
Grüne Chalkidiki-Oliven | Mediterran mariniert | 7,50

PAIN À LA COCOTTE
Kleines Laib Sauerteigbrot | Nussbutter | 7,90

APERO TELLER
Oliven | Parmesan | Salami | 10,50

VORSPEISEN

MARONEN-KARTOFFELSUPPE
Kartoffelwürfel | Schmand | 8,50

GEBEIZTER LACHS
Cranberry | Buttermilch-Dressing | Kräuteröl | 14,50

ROTE BEETE TATAR
Fetacreme | Walnüsse | Kapern | 12,50

RINDERTATAR
Kapern | Senf | Schalotten | Eigelbcreme | 18,50

ETAGERE
3 Vorspeisen zum Teilen
Rote Beete Tatar | Gebeizter Lachs | Rindertatar | 39,50

SALATE

SALAT ZIEGENKÄSE
Saisonaler Salat | Karamellisierter Ziegenkäse
Walnüsse | Hausdressing | 19,50

CAESAR SALAD
Romanasalat | Parmesan | Hähnchenbrust
Croûtons Caesardressing | 22,50

BEILAGENSALAT
Saisonaler Salat | Tomaten | Gurken | Rote Zwiebeln
Hausdressing | 6,50

HAUPTSPEISEN

CHATEAUBRIAND
Rinderfilet 450g. | Grass-Fed Beef | Kräuterbutter | 76,00

FILET MIGNON
Rinderfilet 220g. | Grass-Fed Beef | Kräuterbutter | 38,50

BEILAGEN
Pommes frites 5,00 | Knusprige Drillinge 6,00
Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln 6,00
Baby Brokkoli 7,50 | Caesar salad 7,50
Pilzrahmsoße 3,00 | Grüne Pfeffersauce 3,00

STEAK FRITES
Sirloin Steak 260g. | Tranchiert | Grüne Pfeffersauce
Pommes frites | 34,50

GÄNSEKEULE
Knusprig & Saftig | Kartoffelknödel
Apfel-Rotkohl | Rotwein-Gänsesauce | 42,50

BARBARIE ENTENBRUST
Kartoffelknödel | Apfel-Rotkohl | Rotweinsauce | 32,50

HIRSCH-EDELGULASCH
Spätzle | Apfel-Rotkohl | Rotweinsauce | 28,50

WIENER SCHNITZEL
Kalb | Kartoffelsalat | Zitrone | 32,50

MÜNCHNER SCHNITZEL
Schwein | Kartoffelsalat | Zitrone | 22,50

JÄGER SCHNITZEL
Schwein | Pommes Frites | Pilzrahmsoße | 26,50

COQ AU VIN
EIN FRANZÖSISCHER BISTRO-KLASSIKER
Geschmorte Hähnchenkeule | Kartoffelpüree
Glacierte Karotten | Rotweinsoße | 22,50

LACHS
Lachsfilet | Schwarzer Reis
Tomatenschaum | Baby-Brokkoli | 29,50

CAMPANELLE RINDERSTREIFEN
Hausgemachte Pasta | Rinderstreifen | Zwiebeln
Cognacsoße | Parmesan | 22,50

KÄSESPÄTZLE
Allgäuer Bergkäse | Geschmorte Zwiebeln | Beilagensalat | 18,50

KÜRBIS-CURRY VEGAN
Kokosmilch | Basmatireis | Koriander
Kaiserschoten | Zwiebeln | 18,50
+ HÄHNCHENBRUST 5,00 | **+ LACHSWÜRFEL** 6,50

EXTRAS Preiselbeeren 1,00 | Kräuterbutter 1,00 | Ketchup 0,50 | Mayonnaise 0,50

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND
Espresso & Drei Mini-Desserts | 6,90

TIRAMISU
Mascapone | Amaretto | Kakao | 8,50

BROWNIE
Schokoladenganache | Vanilleeis | 12,50

ORANGEN-SORBET
Spekulatiuscrumble | Kandierte Orangen | 8,50

HAUSGEMACHTES EIS
Vanille | Schokolade | 5,50

DIGESTIF

ESPRESSO MARTINI
Espresso | Grey Goose Wodka
Espressolikör | Zucker | 12,00

ESPRESSO CORRETTO
Espresso | Grappa | 6,00

OBSTBRAND
Prinz 2cl 4,50
- Himbeergeist
- Williams-Christ
- Haselnuss

GRAPPA
Chardonnay Nonino 2cl 4,00
Le Diciotto Lune 2cl 4,50

LIKÖRE
Jägermeister [2] 2cl 3,50
Frangelico 2cl 3,50
Averna [2] 4cl 6,00

COGNAC
Hennessy 4cl 14,00

BRANDY
Cardinal Mendoza 4cl 12,00

KAFFEE

Espresso 3,00
Espresso entkoffeiniert 3,00
Espresso doppelt 4,50
Espresso Macchiato 3,50
Kaffee Crema 3,50
Cappuccino 5,00