

EVENTS

WEINVERKOSTUNG

Erleben Sie erlesene Weine der Weingüter
WAGNER-STEMPEL und BISCHSEL,
insbesondere die Rieslinge der VDP.GROSSEN LAGEN
Scharlachberg und Herrkretz.
21.NOVEMBER | 17.00 – 20.30 Uhr
EINTRITT 10,00€ | Inkl. Brot & Wasser

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
30.NOV | 07.DEZ | 14. DEZ | 21. 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
MENÜPREIS 98,00 €

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

ONLINE
WWW.HEILIGGEIST.DE

EMAIL
RESERVIERUNG@HEILIGGEIST.DE

TELEFON
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 19% MwSt. und Service
Wir akzeptieren Kartenzahlung mit EC, Master, Visa und American Express ab 10 Euro
Allergenkarte auf Anfrage | Stand 09/2025
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 Antioxidationsmittel | 7 chininhaltig



HEILIGGEIST
RESTAURANT

APERITIF

CHAMPAGNER

Laurent-Perrier Heritage 0,1L | 16,00
FLASCHE 0,75L 98,00

WINZERSEKT

Braunewell Riesling Brut 0,1L | 7,00
Rosé Brut 0,1L | 7,00
FLASCHE 0,75L 42,00

AMBRÉ TONIC

Nolly Prat Ambré | Tonic Water | 9,00.

NEGRONI

Bombay Sapphire | Martini Rubino | Campari | 10,00

VORSPEISEN

PAIN À LA COCOTTE

Kleines Sauerteigbrot | Meersalzbutter | 7,50

OLIVEN

Kräuter | Olivenöl | 7,00

SPUNDEKÄS

Frischkäsespezialität | Ofenfrische Brezel | 8,50

KÜRBISSUPPE VEGAN

Kokosmilch | Kürbiskerne | Kürbisöl | 8,50

GEBEITZER LACHS

Gebeizt in Cranberry & Gin | Dill-Kräutermantel | 14,50

ROTE BETE CARPACCIO

Ziegenfrischkäse | Walnüsse | 14,50

RINDERTATAR

Kapern | Senf | Schalotten | Eigelbcreme | 17,50

ETAGERE

für 2 bis 3 Personen
Rote Bete | Gebeizter Lachs | Rindertatar | 38,50

SALATE

SALAT ZIEGENKÄSE

saisonale Salatmischung | Rohkostgemüse
gratinierter Ziegenkäse | Salatkerne
Senf-Kräuter Vinaigrette | 18,50

CAESAR SALAD

Romanasalat | Caesar-Dressing | Bacon
Croûtons | Parmesan | Hähnchen | 21,00

BEILAGENSALAT

saisonale Salatmischung | Rohkostgemüse | Hausdressing | 6,50

HAUPTSPEISEN

FILET MIGNON

Rinderfilet | Grass-Fed Beef | Semmelschnitte
Cognac-Sahne-Soße | 44,50

STEAK FRITES

Sirloin Steak | Tranchiert | Grüne Peffersauce
Pommes frites | 36,50

WIENER SCHNITZEL

Kalbsoberschale | Kartoffelsalat | Zitrone | 32,00

BEEF SHORT RIBS

Rinderrippe | Rotweinsauce
Polenta | Karotten | 28,00

COQ AU VIN

Hähnchen-Oberschenkel | Rotweinsauce,
Schalotten | Karotten | Kartoffelpüree | 24,50

LACHS

Lachsfilet gegrillt | Linsengemüse
Weißer Tomatenschaum | 28,50

SEMMELSCHNITTE

Hausgemachte Semmelschnitte | Pilze | Rahmsauce | 22,50

CAMPANELLE RINDERSTREIFEN

Hausgemachte Pasta
Rinderstreifen | Pilzrahmsauce | Parmesan | 24,50

GEMÜSECURRY VEGAN

rotes Curry | Kokosmilch | Basmatireis
Koriander | Zwiebeln | 17,50
+ **Panierte Hähnchenbrust** 22,50

BEILAGEN & EXTRAS

Pommes frites 5,00
Kartoffelpüree 5,00
Grillgemüse 5,00
Rotweinjus 3,00
Pilzrahmsauce 4,00
Grüne Peffersauce 4,00
Preiselbeeren 1,50
Kräuterbutter 1,50
Ketchup 0,80
Mayonnaise 0,80

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND

Espresso | Mini Desserts | 7,50

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | Vanille | 9,00

BROWNIE

Schoko Ganache | Vanilleeis | 12,00

APEROL-SORBET

hausgemachtes Sorbet mit Prosecco aufgegossen | 10,00

KÄSEAUSWAHL

Comté | Brie de Meaux | Parmesan | Feigensenf | 18,00

DIGESTIF

ESPRESSO MARTINI

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

OBSTBRAND

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

GRAPPA

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

LIKÖRE

Hausgemachter Limoncello 3,50
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