

WINTER EVENTS

WEINVERKOSTUNG

Erleben Sie erlesene Weine der Weingüter
WAGNER-STEMPEL und BISCHHEL,
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 09 / 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 Antioxidationsmittel | 7 chininhaltig



HEILIGGEIST
RESTAURANT

APERO

SPUNDEKÄS

Hausgemachter Spundekäs | Mini-Brezel | 7,50

JUMBO OLIVEN

Grüne Chalkidiki-Oliven | Mediterran mariniert | 7,50

PAIN À LA COCOTTE

Kleines Laib Sauerteigbrot | Zitronen-Thymian-Butter | 7,90

APERO TELLER

Oliven | Parmesan | Salami | 10,50

VORSPEISEN

KÜRBISCREMESUPPE

Kürbis | Kokosmilch | Kürbiskerne | Kürbisöl | 7,50

PULPO SALAT

Cherry-Tomaten | Kapern | Sellerie | Rote Zwiebeln
Petersilie | Zitronen-Vinaigrette | 17,50

GEBEIZTER LACHS

Mit Gin gebeizt | Friséesalat
Wasabi-Schmand | 16,50

ROTE BEETE CARPACCIO

Feta | Walnüsse | Ruccola | Zitronen-Vinaigrette | 14,50

RINDERTATAR

Kapern | Senf
Schalotten | Eigelbcreme | 18,50

ETAGERE

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

SALATE

SALAT ZIEGENKÄSE

Saisonaler Salat | Karamellisierter Ziegenkäse
Salatkerne | Feige | 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
Grüner Spargel 7,50 | Caesar salad 7,50
Pilzrahmsoße 3,00 | Sauce Bernaise 3,00

STEAK FRITES

Sirloin Steak 260g. | Tranchiert | Sauce Bernaise
Pommes frites | 34,50

WIENER SCHNITZEL

Kalb | Kartoffelsalat | Zitrone | 32,50

MÜNCHNER SCHNITZEL

Schwein | Kartoffelsalat | Zitrone | 22,50

JÄGER SCHNITZEL

Schwein | Pommes Frites | Pilzrahmsoße | 26,50

COQ AU RIESLING

EIN FRANZÖSISCHER BISTRO-KLASSIKER MIT RHEINHESSISCHER SEELE
Geschmorte Hähnchenkeule | Kartoffelpüree
Glacierte Karotten | Rieslingsoße | 22,50

LACHS

Lachsfilet | Erbsenrisotto
Geschmorte Tomaten | Parmesan | 28,50

BACKFISCH

Seelachs im Backteig | Kartoffelsalat | Remoulade | 26,50

PENNE KÜRBIS ALLA VODKA

Hausgemachte Pasta | Kürbis-Sahne Sauce | Vodka |
Parmesan | Kürbiskerne | 18,50

CAMPANELLE RINDERSTREIFEN

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

KÜRBIS-CURRY VEGAN

Kokosmilch | Basmatireis | Koriander
Grüne Bohnen | 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

PANNA COTTA

Kürbis-Coulis | Kandierte Kürbiskerne | 8,50

BROWNIE

Schokoladenganache | Vanilleeis | 10,50

HAUSGEMACHTES EIS

Vanille | Zitronen-Minz-Sorbet | 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 ²2cl 3,50
Frangelico 2cl 3,50
Averna ²4cl 6,00

COGNAC

Hennessy 4cl 14,00

BRANDY

Cardinal Mendoza 4cl 12,00

KAFFEE

Julius Meinl Premium Kaffee

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