



PETER BADENHOP

# Die schönsten Gasthäuser an Rhein und Main

ANREGUNGEN ZUR GENUSSVOLLEN EINKEHR

Der Klassiker  
4., komplett überarb. Auflage

SOCIETÄTS  
VERLAG

Peter Badenhop  
Die schönsten Gasthäuser an Rhein und Main



Peter Badenhop

# DIE SCHÖNSTEN GASTHÄUSER AN RHEIN UND MAIN

Anregungen zur genussvollen Einkehr

SOCIETÄTS  
VERLAG

4. überarbeitete Auflage

Alle Rechte vorbehalten · Societäts-Verlag

© 2019 Frankfurter Societäts-Medien GmbH

Satz: Julia Desch, Societäts-Verlag

Umschlaggestaltung: Julia Desch, Societäts-Verlag

Umschlagabbildung: Peter Badenhop

Alle Abbildungen: © Peter Badenhop

Druck und Verarbeitung: CPI books GmbH, Leck

Printed in Germany 2019

ISBN 978-3-95542-340-7

# INHALT

Vorwort .....	7
Zum Krug   Eltville-Hattenheim .....	8
Druckwasserwerk   Frankfurt .....	12
Halber Mond   Heppenheim .....	16
Bootshaus   Mainz .....	20
Alte Klostermühle   Lich-Arnsburg .....	24
Depot 1899   Frankfurt .....	28
Hof Gimbach   Kelkheim .....	32
Weinschänke Schloss Groenesteyn   Kiedrich .....	36
Frankfurter Haus   Neu-Isenburg .....	40
Brentanohaus   Oestrich-Winkel .....	44
Hofgut Laubenheimer Höhe   Mainz .....	48
Friedberger Warte   Frankfurt .....	52
Brauwerk   Bad-Kreuznach .....	56
Landgasthof Rote Mühle   Bad Soden/Taunus .....	60
Stellwerk   Saulheim .....	64
Gasthof Zum Riesen   Seligenstadt .....	68
Brauhaus Castel   Wiesbaden .....	72
Daheim im Lorsbacher Thal   Frankfurt .....	76
Wasems Kloster Engelthal   Ingelheim .....	80
Weinstube im Römer   Frankfurt .....	84
Bockshaut   Darmstadt .....	88
Gasthaus Rudolph   Liederbach/Taunus .....	92
Breuer's Rüdesheimer Schloss   Rüdesheim .....	96
Werkskantine   Frankfurt .....	100

<b>Die Scheuer</b>   Hofheim .....	<b>104</b>
<b>Brauhaus Goldener Engel</b>   Ingelheim .....	<b>108</b>
<b>Speisekammer</b>   Frankfurt .....	<b>112</b>
<b>Brauhaus Graf Zeppelin</b>   Bad Homburg .....	<b>116</b>
<b>Wirtshaus am Hühnermarkt</b>   Frankfurt .....	<b>120</b>
<b>Schlossschänke auf dem Johannisberg</b>   Geisenheim ..	<b>124</b>
<b>Zum Fegerer</b>   Aschaffenburg .....	<b>128</b>
<b>Zur Golden Kron</b>   Frankfurt .....	<b>132</b>
<b>Zum Bären</b>   Frankfurt .....	<b>136</b>
<b>Klosterschänke Kloster Eberbach</b>   Eltville .....	<b>140</b>
<b>Schoppenhof</b>   Wiesbaden .....	<b>144</b>
<b>Dilthey Haus</b>   Wiesbaden .....	<b>148</b>
<b>Gerbermühle</b>   Frankfurt .....	<b>152</b>
<b>Ahrenshof</b>   Bad Vilbel .....	<b>156</b>
<b>Gasthof Jagdschloss Platte</b>   Wiesbaden .....	<b>160</b>
<b>Zum Löwen</b>   Frankfurt .....	<b>164</b>
<b>Hockenberger Mühle</b>   Wiesbaden-Kloppenheim .....	<b>168</b>
<b>Zum Hirsch</b>   Flörsheim .....	<b>172</b>
<b>Oberschweinstiege</b>   Frankfurt .....	<b>176</b>
<b>Bobbeschänkelche</b>   Wiesbaden .....	<b>180</b>
<b>Lohrberg-Schänke</b>   Frankfurt .....	<b>184</b>
<b>Heinrichs – Die Wirtschaft</b>   Mainz .....	<b>188</b>
<b>Alt-Oberurseler Brauhaus</b>   Oberursel .....	<b>192</b>
<b>Bastion von Schönborn</b>   Mainz-Kastel .....	<b>196</b>
<b>Landgasthof Engel</b>   Schwabenheim .....	<b>200</b>
<b>Gutsausschank im Baiken</b>   Eltville .....	<b>204</b>
<b>Frankfurter Äpfelwein Botschaft</b>   Frankfurt .....	<b>208</b>
<b>Goldstein</b>   Wiesbaden .....	<b>212</b>
<b>Zum Riesen</b>   Miltenberg .....	<b>216</b>
<b>Der Autor</b> .....	<b>220</b>

# VORWORT

Das Gasthaus ist die Keimzelle deutscher Gastlichkeit. Als Treffpunkt für die dörfliche und städtische Nachbarschaft, als Ort der Begegnung und Unterhaltung, als Rast-Stätte für Fremde und Reisende spielt es seit Jahrhunderten eine zentrale Rolle im gesellschaftlichen Leben. Die Gastwirtschaft ist der Ort, an dem die Menschen zusammen essen und trinken – und im Wortsinne zusammenfinden. Das ist heute nicht anders als im Mittelalter, auch wenn sich seither nicht nur die Speisen und Getränke, sondern auch die Umgangsformen, Vorlieben und Gewohnheiten der Gäste und überhaupt die Umstände und das Leben verändert haben.

Der Wandel in der Gastronomie ist heute ebenso stetig wie unaufhaltsam. Es gibt immer wieder neue Ideen und Konzepte – aber die gute alte Speisegaststätte, das klassische Gasthaus gibt es trotzdem noch immer. An Rhein und Main besonders häufig. Manchmal präsentiert es sich ganz traditionell wie zu Großmutterns Zeiten, manchmal im modernen Gewand und zeitgemäßen Ambiente.

In diesem Führer haben alle diese Varianten Platz. Er ist als Ratgeber konzipiert, der sich an Neuankömmlinge im Rhein-Main-Gebiet ebenso wendet wie an Alteingesessene. Er erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern ist als Orientierungshilfe gedacht für all jene, die Wert auf eine angenehme Atmosphäre und anspruchsvolle Küche legen und die offen sind für Neuentdeckungen und Empfehlungen.

*Wiesbaden, im Frühjahr 2019, Peter Badenhop*





# ZUM KRUG

Hauptstraße 34  
65347 Eltville-Hattenheim  
Telefon 06723-99680  
[www.zum-krug-rheingau.de](http://www.zum-krug-rheingau.de)  
[info@zum-krug-rheingau.de](mailto:info@zum-krug-rheingau.de)

**Öffnungszeiten:** ganztägig, warme Küche von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 22 Uhr, geschlossen Sonntagabend, Montag ganztägig und Dienstagmittag.

**Parken:** Für die Gäste gibt es einen kleinen Parkplatz hinter dem Haus, ansonsten ist es im Ortskern von Hattenheim ziemlich eng. Allerdings gibt es am Rheinufer, nur ein paar Gehminuten entfernt, genügend Stellplätze.

## Gänsestopfleber im Weinhaus

**D**er Weinkeller ist eine Sensation. Er ist nicht nur groß und von beeindruckender Schönheit, er bietet vor allem eine unvergleichliche Auswahl. Die ältesten Flaschen stammen aus den zwanziger Jahren und sind inzwischen fast 100 Jahre alt, und vor allem das Sortiment an edelsüßen Tropfen ist in der gesamten Region kaum zu übertreffen. Entsprechend umfangreich ist die Weinkarte, die dem Gast im Weinhaus „Zum Krug“ präsentiert wird. Sie umfasst mehr als 600 Positionen, und entsprechend vinophil sind viele Stammgäste dieses Familienbetriebs, der sich in den vergangenen 75 Jahren zu einem der besten und renommiertesten Gasthäuser im Rheingau entwickelt hat. Herr der Weine ist Josef Laufer, der über die Jahre überaus



*Familienbetrieb im historischen Haus*



### *Rheingauer Gastlichkeit*

klug eingekauft und so auch viele Tropfen im Angebot hat, die bei den Weingütern selbst gar nicht mehr zu bekommen sind.

Die Küche ist dagegen das Reich von Josef Laufer junior, der nach Lehrjahren in Australien, im Allgäu, in Heidelberg und auf der Stromburg bei Johann Lafer vor ein paar Jahren an den Herd des Traditionsgasthauses zurückgekehrt ist und den Stil des Hauses behutsam weiterentwickelt hat. Geboten wird nach wie vor die typische anspruchsvolle deutsche Hochküche mit französischem Einfluss, etwa wenn die schlichte, aber großartige Rinderkraftbrühe mit Markklößchen oder die hausgemachte Gänsestopfleber-Terrine mit Quittenbrot auf den Tisch kommen oder der berühmte Sauerbraten vom Weiderind mit Kartoffelklößen

und Preiselbeeren serviert wird. Aber der Juniorchef setzt auch neue Akzente, etwa wenn er hausgemachte Pastrami mit Rotkrautsalat oder sautierte Kalbsnieren in Gorgonzola-Schaum mit Petersilienwurzel und Fenchelpollen-Polenta unter die Leute bringt – und von den passenden Tropfen aus dem hauseigenen Keller begleiten lässt.



Das Niveau, das Vater und Sohn mit diesem kulinarischen Programm präsentieren, bieten sie ihren Gästen im Übrigen auch mit ihrem kleinen, aber feinen Hotelbetrieb. Für den haben sie schon vor einigen Jahren das direkt an die alte Weinwirtschaft angrenzende alte Rathaus von Hattenheim mit modernen, individuellen Zimmern und schönen Veranstaltungsräumen ausgestattet und so ein bemerkenswertes Gesamtensemble geschaffen.

*Tradition in Hattenheim*

#### **EMPFEHLUNG:**

In direkter Nachbarschaft zum Hotel und Restaurant befindet sich das Weingut Georg Müller Stiftung. Dessen historischer Gewölbekeller beherbergt eine sehenswerte Ausstellung aus Installationen und Lichtobjekten, Malerei und Skulpturen verschiedener Künstler. Öffnungszeiten und Führungen unter [www.georg-mueller-stiftung.de](http://www.georg-mueller-stiftung.de).



# DRUCKWASSERWERK

Rotfeder Ring 16

60327 Frankfurt

Telefon 069-256287700

[www.restaurant-druckwasserwerk.de](http://www.restaurant-druckwasserwerk.de)

[info@restaurant-druckwasserwerk.de](mailto:info@restaurant-druckwasserwerk.de)

**Öffnungszeiten:** Montags bis freitags von 17 Uhr an, samstags von 18 Uhr an, sonntags von 10 bis 18 Uhr.

**Parken:** Direkt neben dem Lokal gibt es einen Parkplatz, der ist allerdings schnell belegt, vor allem abends, wenn das Haus voll ist.

## Forelle und Steak am Westhafen

**W**ahrscheinlich wird es den Frankfurtern mit ihrer neuen Altstadt einmal so gehen wie mit der Alten Oper. Heute kann sich niemand die Stadt mehr ohne den Neorenaissance-Bau am Opernplatz vorstellen. Aber erstrahlt ein historischer Bau erst einmal wieder in alter Pracht, dann mag man bald nicht mehr ohne ihn sein. Genauso ist es auch mit dem Druckwasserwerk im Westhafen. Heute kann man kaum glauben, dass dieser wunderbare, Ende des 19. Jahrhunderts als Maschinenhaus errichtete neuromanische Ziegelbau mit seinen beiden Türmen jahrzehntelang ungenutzt vor sich hin verfiel und erst nach der Jahrtausendwende die Idee entstand, ihn zu restaurieren.

Heute ist das Restaurant im Druckwasserwerk eine gastronomische Konstante in der Stadt mit ungebrochener Anziehungskraft. Von seinem besonderen Charme hat das beeindruckende Gebäude nichts eingebüßt – im Gegenteil. Schon das Entree ist großartig. Die großzügige Industriearchitektur entfaltet ihre



*Beeindruckend: die alte Maschinenhalle*



*Saniert: der historische Backsteinbau*

Wirkung immer wieder neu. Wer in Frankfurt Gäste von auswärts stilvoll ausführen will, der findet hier einen geeigneten Ort: Er bietet eine beeindruckende Kulisse, eine ordentliche Küche, eine gute Auswahl an Weinen und ein durchaus weltstädtisches Ambiente. Kein Wunder, dass auf dem knapp bemessenen Parkplatz vor der Tür häufig vor allem teure Autos stehen und die Stöckelschuh- und Sakko-Dichte im Inneren des Lokals an manchen Abenden bemerkenswert hoch ist.

Dem Publikumszuspruch angemessen sind auch die Preise. Mancher Gastwirt auf dem Lande würde sich die Augen reiben, angesichts dessen, was die Leute in der 13 Meter hohen Halle mit den schweren, dunkelroten Vorhängen vor den Fenstern ohne Murren auf den Tisch legen – für modernisierte Klassiker der deutschen Küche wie Mille-Feuille von der Taunus-Forelle oder Frankfurter Kranz sowie eine Auswahl amerikanischer Steaks. Aber so ist das nun einmal in einer Metropole, und an der Qualität der Speisen, die von der Küchenbrigade zubereitet werden, ist nichts auszusetzen, weder am Wolfsbarsch auf Rote-Bete-Risotto noch am in Butterschmalz gebratenen Wiener Schnitzel mit deftigem Kartoffelstampf und Gurkensalat oder am Odenwälder Hirsch mit Pilzen, Selleriecreme und einer würzigen dunklen Soße. Bei den Gästen kommt diese Mischung aus Bodenständigkeit und Anspruch sehr gut an. Viele kommen zu Geschäftsessen und in größeren Gruppen.

#### **EMPFEHLUNG:**

**Unbedingt einen Versuch wert ist der große Sonntagsbrunch mit seinem sehr üppigen Büffet, das an jedem Wochenende und an ausgewählten Feiertagen für die Gäste aufgebaut wird.**