

LANDL.SHAUPTSTADT

Wiesbaden

Eine besondere Stadt aus Tradition.

WIESBADEN

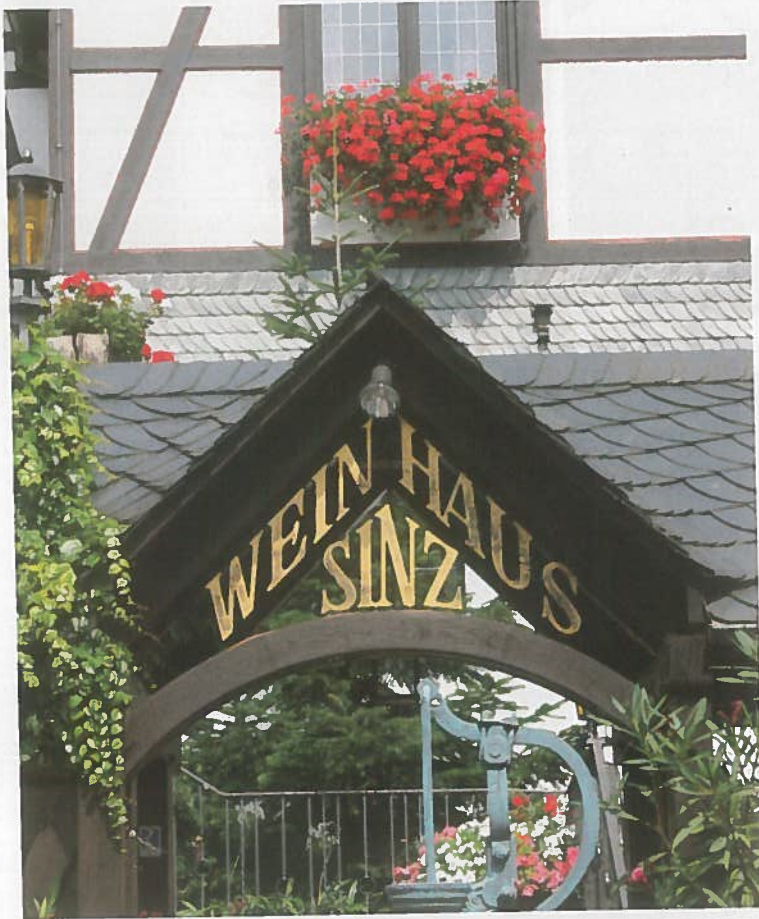


Wiesbaden Marketing GmbH

www.wiesbaden.de

Think Global – Eat Local

Frankfurter Hof Oberpfortstraße 2 – 65205 Wiesbaden-Nordenstadt – www.frankfurterhof.com **Weinhaus Sinz** Herrnbergstraße 17-19
65201 Wiesbaden-Frauenstein – www.weinhaus-sinz.de **Bobbeschänkelche** Röderstraße 39 – 65183 Wiesbaden – www.bobbeschaenkelche.com
Balthasar Ress Weinbar & Vinothek Mauergasse 10 – 65183 Wiesbaden – www.balthasar-ress.de



„Lovely hotel, wonderful staff“, kommentierte ein amerikanischer Tourist seinen Aufenthalt im **Weinhaus Sinz**. Das Traditionshaus im Wiesbader Vorort Frauenstein wurde gerade vom Magazin „Der Feinschmecker – Die besten Restaurants für jeden Tag“ ausgewählt. Hier lässt es sich gut bei einem Rheingauer Wein und Gerichten wie „Schweinepfeffer à la Tante Änni“ entspannen. Die umliegenden Weinberge und Wanderwege bieten sich an ein paar Kalorien abzubauen. Empfehlung: Den Berg hinauf durch die Weinberge laufen, die Ziegen besichtigen und dann das Essen genießen.

Einen Handkäs' und Äpfelwoi nach geheimen Familienrezepten von 1870 hergestellt, das gibt es im **Frankfurter Hof** in Wiesbaden-Nordenstadt. Wer diesen wunderbaren, zarten Handkäs' nicht probiert hat, kann nicht mitreden. Er ist außer mit dem hauseigenen Spundekäs' nicht zu toppen. Die Speisekarte bietet zahlreiche hessische Gerichte. Neben einem großen Appetit bitte auch Zeit mitbringen. Alles wird frisch bei Bestellung zubereitet und dauert daher etwas. Aber das lässt sich vorzüglich mit einer hessischen Vorspeise überbrücken. Handkäs' und Äpfelwoi stehen schnell auf dem Tisch.



Das Bobbeschänkelche. Erbaut wurde das Haus 1812 und in den ersten Jahrzehnten als reines Wohnhaus genutzt. Wahrscheinlich ist das der Grund für die gemütliche Atmosphäre des heutigen Restaurants. Seit 1860 gibt es dort gutbürgerliche deutsche Küche. Regionale Produkte und die Jahreszeiten bestimmen die Speisekarte. Täglich frisch von regionalen Erzeugern. Das erklärt auch die Ruhetage sonn- und feiertags, da lässt sich nichts frisch einkaufen.



Aus der Mitte des Rheingaus in die Stadtmitte. Im Herzen der Stadt, in der Mauergasse, hat das **Weingut Balthasar Ress** einen „Place to be“ geschaffen. Das meinen nicht nur die Weinfachleute. Auch die Wiesbadener schätzen dieses zentral gelegene Weinparadies um gute Tropfen aus der Region kennenzulernen. Die lassen sich dann nach dem Genuss der Kleinmenge vor Ort auch für den Hausgebrauch in größerer Menge ordern – direkt vom Winzer. Dahinter steht die Familie Ress mit einem 140-jährigen Erfahrungsschatz in Weinbau und Gastronomie. Nicht umsonst wurde das Weingut 2015 von Gault&Millau empfohlen.