

## Spritziges vom Traditionshaus

Manche Gäste kommen nur nach Wiesbaden-Rambach wegen des guten Stöffchens. Schon vor mehr als 80 Jahren wurden in den umliegenden Streuobstwiesen um das Gasthaus Zum Hirsch die Äpfel für den berühmten Äpfel gepflückt. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Hinter dem Geschmack des Stöffchens muss sich auch das kulinarische Angebot mit seinen hochkarätigen Schnitzelvariationen, Rumpsteaks und Hessenklassikern nicht verstecken. Beliebt bei schönem Wetter: Der Innenhof. Seine rustikale Inneneinrichtung ist ganz in den Farben Nassaus gehalten – blau und orange.



### ZUM HIRSCH

Eppsteiner Straße 2, 65207 Wiesbaden  
Telefon 06 11-54 05 37  
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag  
17 bis 23.30 Uhr, Sonntag und Feiertage  
11.30 bis 23.30 Uhr  
[www.zumhirsch.de](http://www.zumhirsch.de)

## Für Kenner und Schoppepetzer

In einer Liste mit Apfelweinalokalen darf natürlich eines nicht fehlen: das Himmelreich in Dotzheim. Die erste Apfelwein-Straußenwirtschaft in Wiesbaden und Umgebung eröffnete 1999 ihren Betrieb. Inzwischen Gutsausschank trinkt man hier – bei gutem Wetter auf der Sonnenterrasse mit Rheingau-Panorama – einen der besten Äpfel der Stadt. Viele Apfelweine aus der eigenen Kelterei wurden bereits mehrfach prämiert und sind auch im angeschlossenen Ladengeschäft zu erwerben. Traditionelles und Handfestes aus dem Hessenkochbuch ergänzen passend das Stöffchenerlebnis.



### APFELWEINSTUBE IM HIMMELREICH

Himmelreich 1, 65201 Wiesbaden  
Telefon 06 11-4 50 19 96  
Öffnungszeiten: von März bis November  
Mittwoch bis Sonntag und Feiertage  
15 bis 22 Uhr, Montag und Dienstag Ruhetag  
[www.apfelweinstube-im-himmelreich.de](http://www.apfelweinstube-im-himmelreich.de)

## So frühstückt Frankreich



Wie wäre es mit einem Start in den Tag mit knusprigen Baguettes und frischen Croissants? Im „La Maison du Pain“ bekommt der Morgen einen französischen Anstrich.

Durchgängig helle provenzalische Buchenholzmöbel und -regale erinnern an den Charme französischer Backstuben. Der Duft frischer Backwaren verstärkt den Eindruck noch. Wer die Wiesbadener Filiale der Bäckereikette „La Maison du pain“ betritt, wähnt sich geografisch an einem völlig anderen Ort. Vor neun Jahren gegründet, steht inzwischen der schweizerisch-deutsche Doppelbürger Bernd Steiner hinter dem Konzept des „Haus des Brotes“, wie der Name auf Deutsch übersetzt heißt. Mit einem Stück französischer Lebenskultur mit täglich frischen Backspezialitäten wie Croissants, Törtchen und Tartes oder Quiches will man sich gegen die üblichen Bäckerangebote in deutschen Innenstädten absetzen. Es gibt sowohl warme Speisen wie raffinierte Suppen, als auch kalte wie knackige Salate für den gesunden Snack zwischendurch. Ein Petit Déjeuner bekommt man hier sogar von morgens bis abends, entweder als Frühstückspaket oder zum Selbstzusammensetzen. Eine reiche Auswahl an Brötchen oder Blätterteig-Varianten steht zur Auswahl, belegt entweder mit Süßem oder Herzhaftem.



### LA MAISON DU PAIN

Marktstraße 2–6, 65183 Wiesbaden  
Telefon 06 11-16 66 13 10  
[www.lamaisondupain.com](http://www.lamaisondupain.com)  
Öffnungszeiten Montag bis Freitag 7.30 bis 19 Uhr,  
Samstag, Sonntag und Feiertage 8 bis 19 Uhr