



LEBEN ESSEN &amp; TRINKEN

## Figlmüller eröffnet Kaffeehaus im "Weinwurm" am Stephansplatz

Im Pop-up verschmelzen vorläufig bis Jahresende klassisches Wiener Kaffeehaus und italienische Aperitivo-Bar.

*Heute, vor 29 Minuten*

Der **Weinwurm** punktete mit einer exzellenten Lage in der **Wiener Innenstadt**, aber das Lokal hatte seine guten Jahre schon lange hinter sich: In den 1950ern galt er als erstes Espresso der Stadt, bis in die Nullerjahre galt der **Weinwurm** als Designikone.

Jetzt hat das traditionsreiche Café direkt am **Stephansplatz** geschlossen: Die Gastro-Unternehmerfamilie **Figlmüller** hat sich den vielversprechenden Standort geschnappt und eröffnet mit Mittwoch, den 28. Juni, ein modernes Kaffeehaus. Vorerst als Pop-up mit Option auf Verlängerung.

Das Design-Konzept vom Zwischengang will Wiener Tradition mit italienischem Chic und urbanem Lifestyle verbinden, so die neuen Betreiber. Dafür hat Künstler **Paul Riedmüller** für das neue Design bekannte Wienbilder neu interpretiert sowie auf plakativen Wandgestaltungen mit Pop Art gesetzt.



Das Design-Konzept vom Zwischengang will Wiener Tradition mit italienischem Chic und urbanem Lifestyle verbinden © Bild: Figlmüller Group

Für das architektonische Gesamtkonzept arbeiteten die Brüder Hans und Thomas Figlmüller mit BWM-Architekten zusammen. An die Geschichte des ersten Espressos anknüpfend, finden sich überwiegend Elemente aus den 1950er- bis 1970er-Jahren. Das Vintage-Interieur stammt von österreichischen Herstellern: Die Wandlampen und Luster stammen zum Beispiel aus dem Traditionshaus **Kalmar** und die restaurierten Sessel von **Wiesner-Hager**.

## Frühstück

Die Familie betreibt mit dem **Joma** schon bereits ein prominentes Kaffeehaus - auch im Zwischengang wird auf Frühstück gesetzt. Auf der Speisekarte stehen Frühstücksvariationen wie ein klassisches Wiener Frühstück, das Domfrühstück mit getrüffeltem Eierspeis und Räucherlachs oder Boost your Day mit einer Acai Bowl.

Der Tradition des Stehcafés möchte das Zwischengang treu bleiben: Neben dem schnellen Kaffee wird es zahlreiche Variationen wie Flat White oder einen Iced Latte geben.



Auch im Zwischengang wird auf Frühstück gesetzt © Bild: Figlmüller Group

Untertags und abends wird eine breite Auswahl an kleineren Zwischengängen serviert: Für italophile Feinschmecker gibt es Burrata di Adria mit eingelegten Paradeisern oder ein Antipasti-Teller. Das Figlmüller-Schnitzel vom Kalb in kleiner Größe mit dem traditionellen Erdäpfelsalat oder Sacherwürstel mit Senf, Kren und Gebäck dürfen natürlich nicht fehlen.

Außerdem setzt das Kaffeehaus auf moderne Gerichte wie Bowls, Wagyu-Burger mit Trüffelchips oder Black-Tiger-Garnelen mit Knoblauch.

Abends werden Negroni oder Espresso Martini sowie Aperitivos serviert.

*Info: **Zwischengang**, Montag bis Sonntag 8 bis 22 Uhr*

(kurier.at, kaa) | Heute, vor 29 Minuten

🗨 Kommentare

➦ Teilen