



Eröffnung nach knapp neun Monaten Umbau: Christian Moser, Alexander Schiehser und Hannes Rudrof vor dem Mailberger Hof.

© Florence Stoiber

Gastronomie Hotellerie Kulinarik

Champagner im Kreuzgewölbe: Der »Mailberger Hof« als Ruhepol

Wiens neues 50 Betten-Hotel streicht bewusst den Kontrast aus zentraler Lage und extremer Ruhe heraus: Im historischen Haus des Malteser Ritterordens verzichtet »Schiehser Hotels« auf ein Restaurant, bietet den Gästen aber einige Überraschungen an.

von Roland Graf 24. April 2025

Weinfreunde kennen die Kommende Mailberg im Weinviertel – dort entstehen seit Jahrhunderten die Weine des karitativen Ritterordens der Malteser. Der dazugehörige »[Mailberger Hof](#)« in der Annagasse war bislang hingegen eher Wien-Insidern bekannt. Der **Umbau durch »BWM Architektur & Design«** könnte das schlagartig ändern. »Wenn die ersten Bilder unseres Hofes auf Instagram erscheinen, sind wir ausreserviert«, ist sich der **Geschäftsführer der Schiehser Hotels, Alexander Schiehser**, sicher.

Visitenkarte der Schiehser-Gruppe

Die Gruppe, die seinen Namen trägt, ist seit 2019 still gewachsen: 18 Häuser in München, Passau und Wien werden von Dr. Christian Moser und Alexander Schiehser gemanagt. Der jüngste Zugang in Wien hat **Vier-Stern-Standard** und geht im Kern auf ein Haus aus dem



16. Jahrhundert zurück. »Es wurde aber alles neu gestaltet«, hat man rund um das Kreuzgewölbe, in dem das Frühstück serviert wird, **ein modernes 50 Betten-Haus** etabliert. Die Planungen für die Visitenkarte der jungen Hotelgruppe liefen im Jänner des Vorjahres an, umgebaut wurde in unter neuen Monaten.

Neben einem **kleinen Bereich für Sauna und Fitness** verfügt der neue »Mailberger Hof« über den besagten Innenhof, den man als »Insel der Ruhe« auslobt. Er wird noch zusätzlich begrünt und bietet dann unweit der Kärntner Straße eine echte Überraschung.



Zentrales Element des neuen Mailberger Hof's ist der Innenhof als Ruhepol unweit der Kärntner Straße. © Roland Graf

»Crux«-Bar und Frühstücksoase

Auf ein Restaurant verzichtet man bewusst in der Annagasse. Kulinarisch sollen das Frühstück – nach einer Anlaufstraße auch für externe Gäste angeboten – und die »Crux«-Bar überzeugen. »Hier kann man den **Querschnitt von Veuve Cliquot** probieren, das gibt es auch nicht oft«, gibt Jürgen Ebinger vom Champagner-Partner Moët Hennessy Österreich einen Vorgeschmack.

Speziell in der **Champagnerbar** ist nicht nur die Auswahl, sondern dass bis zur Spitzenqualität »La Grande Dame« alles glasweise bestellt werden kann. Möglich macht das der Einsatz des speziellen »Coravin«-Systems für Schaumweine. Dass das Angebot mitten im ersten Bezirk bei 9,90 Euro beginnt, unterstreicht Ebinger gesondert. Auch beim Espresso (2,20 Euro) will man es moderat halten. Er kommt vom Wiener Röster Naber und wird mit einem »La Marzocco«-Siebträger gebrüht.



Champagner in Zimmer 112 gab es nur zur Eröffnung – ansonsten lockt er in der Crux-Bar. © Roland Graf

Hannes Rudrofs neue Aufgabe

Die **Partnerschaft mit Wiener Firmen** – beim Kaffee kauft »Schiehser Hotels« vier Tonnen jährlich ein – zieht sich durch das Vier-Stern-Hotel. Die Amenities etwas steuert Alexander Ehrmanns »St. Charles Apothecary« bei. »Wir werden aber auch Pakete mit unseren Nachbarn, etwa dem Haus der Musik, für Wien-Touristen anbieten«, so Alexander Schiehser. Das Team der 28 Mitarbeiter vor Ort leitet mit Hannes Rudrof ein Hauptstadt-erfahrener Direktor.

Seit 2011 ist der gelehrte Hotelfachmann nach Stationen in Dresden, Baden-Baden und Luzern in Wien tätig. Zuletzt leitete er als General Manager das »Holiday Inn« im 5. Bezirk. Für die »Schiehser«-Gruppe betreute der 41-Jährige bereits die Pre-Opening-Phase. Die Hauptzielgruppe der Wien-Touristen bedient man mit einer Zimmer-Rate zwischen 250 und 300 Euro, so Alexander Schiehser zu Preisgestaltung im neuen Haus.