



Zum Lokalfinder:



— SALZ & PFEFFER —

CAFÉ AM DOM

Das „Espresso Weinwurm“ war wohl eines der unbekanntesten Lokale Wiens. Obwohl es gemeinsam mit dem „Café Arabica“ (musste einer Boutique weichen), dem „Café de l'Europe“ (über-renoviert) und der Aida (zur Insta-Kulisse verschandelt) ein Paradebeispiel für Wiens Essenskultur war. Allerdings wurde es halt nur mehr von Touristen besucht. 2023 übernahmen es dann Thomas und Hans Figlmüller und machten hier eine Art Pop-up-Szenelokal namens „Zwischengang“. „Aber irgendwie war's das nicht“, sagt Thomas Figlmüller. Man beauftragte die Star-Architekten von BWM und bewies – wie schon beim Dinner „Joma“ und dem Neo-Wirtshaus „Lugeck“ – gestalterischen Mut. Denn Architekt Erich Bernard durfte seiner Verehrung für norditalienische Espresso-Kultur freien Lauf lassen: rote Bänke, Terrakotta-farbene Wände, bunter Fliesenboden, roter Samt und ein leicht chaotisches Beleuchtungsmanagement. Wenn das „Café am Dom“ schon etwas Patina hätte, würde man sagen: Wie in Turin! Die Karte spielt einerseits Klassiker wie Schnitzel, Gulasch und Sacherwürstel, andererseits Internationales wie Wagyu-Burger, Pinsa und Pommes frites mit Trüffelmayo, wird also touristischen Bedürfnissen gerecht. Das Highlight ist zweifellos die „Trilogie“: eine Etagere mit einer Portion Thum-Beinschinken mit Kren, einem kleinen (und exzellenten) Kalbswienerschnitzel mit Erdäpfelsalat und einer respektablen Portion Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster. Um knapp 30 Euro – so günstig, gut und lässig gestylt ist man in der Innenstadt selten.

Von Florian Holzer

Wien 1, Stephanspl. 11, 01/533 95 31, Mo-So 9-23,
cafeamdom.at

SCHANIGARTEN: JA – HUNDE: JA – KARTENZAHLUNG: JA



ESSEN

39/50



SERVICE

9/10



WEINKARTE

11/15



AMBIENTE

21/25

GESAMT

80/100

FOTOS: LUKAS LORENZ, ISTOCKPHOTO.COM