



Restaurantkritik

So schmeckt's im "Café am Dom" am Stephansplatz

€€

Wien

europäische Küche

österreichische Küche

Figlmüller machte aus dem "Zwischengang" am Wiener Stephansplatz nun das "Café am Dom".



von Florian Holzer

22.05.25

 Artikel teilen

46-215084207

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 **Espressokultur** war. Allerdings wurde es halt nur mehr von Touristen besucht.

Beschreibung

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 Diner „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.