



Startseite > Lifestyle & Kulinarik > ZWISCHENGANG – Kaffeehauskultur am Wiener Stephansplatz

ZWISCHENGANG – Kaffeehauskultur am Wiener Stephansplatz

Lifestyle & Kulinarik

social MEDIA



© Figlmüller Group

Ab 28. Juni 2023 ist Wien um ein Café modernen Zuschnitts reicher: Vorläufig bis Jahresende verwandelt die Figlmüller Group das ehemalige „Café Weiwurm“ in das „Zwischengang“ und realisiert im traditionsreichen Steh-Espresso ein modernes Kaffeehauskonzept, das Wiener Tradition mit italienischem Chic und urbanem Lifestyle verbindet.

Design-Institution wird zum Zwischengang mit gutem Geschmack

Künstlerisch spannt **Paul Riedmüller** den Bogen, indem er klassische Sujets und bekannte Wienbilder neu interpretiert. Bekanntes wechselt sich auf den plakativen Wandgestaltungen mit Pop Art und Stilelementen der 1980er-Jahre ab und knüpft an die Geschichte des Kaffeehauses in bester Lage an, das bis in die frühen 2000er-Jahre zurecht als Designkone galt und sich in den 1950er-Jahren als erstes Espresso der Stadt rühmen konnte. Bei den sanften Adaptierungen für das temporäre Konzept wird der Vergangenheit des Hauses in prominenter Lage behutsam und nachhaltig gedacht. Für den charmanten Vintage-Look sorgen Einrichtungsgegenstände von österreichischen Herstellern, die sich eines zweiten Lebens erfreuen und die Ästhetik im „Zwischengang“ prägen. Die Wandlampen und Luster stammen aus dem Traditionshaus Kalmar und die liebevoll restaurierten Stühle von Wiesner-Hager. 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 im neuen „Zwischengang“ und stehen in einem spannenden Dialog mit Riedmüllers Kunst, die auch bei oftmaligen Besuchen immer wieder neue Details erkennen lässt.



© Figlmüller Group

Von früh bis spät – von Wien bis Triest

Der Tag beginnt im „Zwischengang“ mit unterschiedlichen Frühstücksvariationen wie dem „Wiener Frühstück“ (weiches Bio-Ei, Butter, Marmelade, Honig, Öfferl Bio-Semmel und Bio-Roggenbrot), dem „Domfrühstück“ (getrüffeltes Eierspeis, Butter, Marmelade, Honig, Räucherlachs, Öfferl Bio-Semmel, Bio-Roggenbrot und Croissant) oder „Boost your Day“ (Acai Bowl, Ingwer-Kurkuma-Shot, Öfferlbrot mit Spiegelei und Humus), sowie zahlreichen Eiergerichten und vitaminreichen Bowls. Hausgemachte Craft Sodas, Limonaden und Säfte stillen den Durst. Auf der Karte findet sich die erfrischende Vielfalt von „Muskatellertraube g'spritzt“ (Muskateller-Traubensaft von Weinkultur Preiß) über „Island Fusion Smoothie“ (Mango-Kokos-Smoothies) bis hin zur Limonade mit Himbeer, Minze und weißem Pfirsich.

Besonderes Augenmerk wird im neuen „Zwischengang“ auf den Kaffee – das Herzstück der Wiener Kaffeehauskultur – gelegt. Klassischen Espresso gibt es ebenso wie australischen „Flat White“ oder erfrischenden „Iced Latte“. Der Tradition des Stehcafés möchte das „Zwischengang“ treu bleiben und auch eilige Gäste begrüßen, die nur auf einen schnellen Kaffee vorbeischaun.

Untertags und abends wird eine breite Auswahl an kleineren Zwischengängen serviert, die vor allem für den kleineren Hunger zwischendurch ausgelegt sind und sowohl den Wiener Geschmack als auch die Vorlieben internationaler Gäste treffen. Italophile Feinschmecker kommen bei Burrata di Adria mit eingelegten Paradeisern; Strozzapreti mit Melanzani, Pinienkernpesto und veganem Pesto oder dem Antipasti-Teller (Oliven, Parmesan, Trüffelsalami, eingelegte Paradeiser und Grissini) auf ihre Kosten. Den Wiener Gaumen erfreut das Schnitzel vom Kalb in Zwischengang-Größe mit Figlmüllers Erdäpfelsalat oder Sacherwürstel mit Senf, Kren und Gebäck sowie getrüffeltes Kalbsbackerl mit Erdäpfelpüree. Leichten Genuss versprechen die „Stephansbowl“ (Bulgur, grüner Spargel, Avocado, Paradeiser, wahlweise mit Büffelmozzarella oder veganem Feta) oder „Crispy Karfiol“ mit Granatapfel und Cashew-Curry-Creme. Etwas deftiger fallen der Wagyu Beef Burger mit Trüffelchips oder die Black-Tiger-Garnelen mit Knoblauch und Öfferlbrot aus.



© Figlmüller Group

Süße Hommage an die Fiaker

Eine Premiere feiert unweit des Fiakerstands am Stephansplatz der gleichnamige „Fiakerkrapfen“, welcher der gemeinsamen Kreativität von Figlmüller und einem Zuckerbäcker entspringt. Der Schokoladekuchen wird mit flüssigem Kern und Himbeer-Coulis serviert.

Naschkatzen lassen sich auch Buchteln mit Vanilleeise, Crème brûlée mit frischen Himbeeren, den „Dom Cheese Cake“, Kardinalsschnitten, Sacherwürfel oder Zitronentarte schmecken. Nicht fehlen darf natürlich der Wiener Eiskaffee.

Vinophile Freuden aus Österreich und italienische Inspiration für das After Work

Auf der Weinkarte finden sich ausschließlich österreichischen Positionen. Glasweise werden „Grüner Veltliner 2022 Figlmüller Edition“, „Gemischter Satz Bisamberg 2022“ vom Weingut Fuchs-Steinklamm, „Gelber Muskateller 2022“ vom Weingut Gutmayer, „2022 Rosé Viennois“ von **Fiona Figlmüller**, „The Butcher Blaufränkisch 2020“ vom Weingut Schwarz (92 Falstaff-Punkte) oder „Zweigelt Hackenberg 2020“ vom Weingut Kroiss angeboten. Eine große Vielfalt an heimischen Kreszenzen findet sich in der fein selektierten Weinkarte.



Die Aperitivo-Kultur wird mit zahlreichen Aperio- und Sprizz-Varianten gepflegt. Traditionell italienischen Genuss versprechen Campari-Soda und -Orange sowie Aperol-Sprizz und Limoncello-Sprizz. Kreative Erfrischung steckt in „Sissi Sprizz“ (Sissi Wermut und Ginger Beer), „Oriental Hugo“ (Hibiskus, Granatapfel, Prosecco, Soda), „Canonita de Mallorca Sprizz“ (Prosecco und Orange Twist) oder „Raspberry Bellini Sprizz“ (Prosecco, weißer Pfirsich und Himbeere).

Wer den Tag mit einem Cocktail ausklingen lassen möchte, kann traditionell italienisch „Negroni“, „Negroni Sbagliato“ oder „Espresso Martini“ genießen. Auch Klassiker wie „Mojito“ oder „Gin Basil“ finden sich auf der Karte. Ausgesuchte Whiskys, Bourbons, Rum und Wodkasorten – unter anderem „4X50“ und „Vodka Axberg“ von Reisetbauer – runden die Karte ab.

Beim Bier setzt Figlmüller auch im „Zwischengang“ auf die bewährte Zusammenarbeit mit Ottakringer. Vom Fass gibt es Lager und Zwickl von der Wiener Traditionsbrauerei sowie „Schneider Weisse Tap1“. In der Flasche lassen sich Bierfans „Goldfassl Pils“ von Ottakringer oder „Wildshut Bio Perlage“ von Stiegl schmecken, die in Kennerkreisen als der „Champagner unter den Bieren“ gehandelt wird.

Das Zwischengang hat täglich, von 8 bis 22 Uhr, geöffnet. Weitere Informationen auf zwischengang.at



TWITTER



FACEBOOK



GOOGLE+



PINTEREST