

Wien bekommt ein neues Kaffeehausjuwel: Figlmüller eröffnet „Café am Dom“

Am 8. Mai eröffnet die Figlmüller Gruppe das „Café am Dom“ – mit Wiener Klassik, italienischer Kaffeekultur und einem kulinarischen Konzept, das Handwerk feiert.



Café am Dom: hier wird Traditions-Gastronomie neu gedacht - vor allem mit Blick auf moderne Bedürfnisse. © Lukas Lorenz

Wiener Kaffeetradition neu gedacht

Mitten am Stephansplatz, einem der symbolträchtigsten Orte Österreichs, öffnet am 8. Mai 2025 ein neues Kaffeehaus seine Pforten: das „**Café am Dom**“. Die **Figlmüller Gruppe**, bekannt für ihren Anspruch an Qualität und Authentizität, belebt damit einen historischen Ort neu. Wo einst das Café Weinwurm als erstes Stehkaffee Wiens die Kaffeekultur prägte, setzt man

heute auf die Symbiose aus Wiener Kaffeehaus und italienischer Espresso-Bar.

„Wir verbinden mit dem neuen Lokal zwei Kulturen, die wie kaum andere für Lebensfreude und Genuss stehen“, erklären Hans und Thomas Figlmüller. Die Eröffnung erfolgt feierlich mit Dompfarrer Toni Faber, der das Lokal segnet. Im Anschluss dürfen geladene Gäste den Südturm des **Stephansdoms** erklimmen – ein symbolischer Blick über die Stadt und ihre Gastronomietradition.



Kulinarik für Handwerk und Herz

Das Speisenangebot richtet sich an ein anspruchsvolles, aber breites Publikum. Neben Klassikern wie dem Wiener Schnitzel oder Kaiserschmarrn bietet das Café auch mediterran inspirierte Gerichte wie Pinsa und Burrata. Besonders das „Vienna BoHo Frühstück“ – ein Schnittlauchbrot mit Getränk – zeigt, dass regionale Einfachheit auf den Punkt gebracht werden kann.

Die Küche ist durchgehend geöffnet:

Frühstück à la carte: 9:00-11:30 Uhr

Warme Speisen: 9:00-22:00 Uhr

Öffnungszeiten gesamt: 9:00-23:00 Uhr

Die Mehlspeisen werden als Hommage an die Wiener Backtradition neu interpretiert. Gerade für Konditoren, Pâtissiers und Cafetiers eröffnet sich hier ein spannendes Schaufenster für moderne Rezepturen mit traditionellen Wurzeln.

Architektur zwischen Espresso- und Kaffeehaus

In Kooperation mit **BWM Designers & Architects** entstand ein Ort, der Vergangenheit und Gegenwart nahtlos verbindet. Rote Samttöne, Natursteinmosaike und ein offenes Raumkonzept ermöglichen den schnellen Espresso am Tresen genauso wie das längere Verweilen beim Nachmittagskaffee. Damit spricht das Café auch Gäste aus dem Lebensmittelhandwerk an, die nach einem zentralen, stilvollen Treffpunkt suchen.

Architekt Erich Bernard betont: „Es geht nicht um Nostalgie, sondern um eine Weiterentwicklung der Wiener Kaffeehausidee – für heutige Bedürfnisse.“ Ein Konzept, das in der Gastronomie und bei CafébetreiberInnen als Anregung dienen kann.



Die sog. „Wiener Trilogie“ ist eine kulinarische Reise durch die österreichische Tradition. © Lukas Lorenz

Treffpunkt mit Prominenz und Perspektive

Die Eröffnung am 8. Mai um 17:30 Uhr ist prominent besetzt – unter anderem haben sich Vertreter aus Mode, Kulinarik und Kultur angekündigt: Pâtissier **Jürgen Vsetecka**, Winzerin Fanny Salomon, Dirigent Michael Nemeth und zahlreiche ModedesignerInnen. Auch VertreterInnen aus der Finanzwelt wie Robert Zadrazil (UniCredit Bank Austria) werden erwartet.

Solch ein Netzwerk aus Branchenakteuren zeigt, dass das Café am Dom weit mehr als ein weiteres Kaffeehaus ist. Es ist ein Ort für Begegnungen – auch für UnternehmerInnen und ProduzentInnen aus dem Lebensmittelhandwerk.

Übersicht: Café am Dom auf einen Blick

Daten	Details
Eröffnung	8. Mai 2025, 17:30 Uhr
Adresse	1010 Wien, Stephansplatz 11
Website	cafeamdom.at
Öffnungszeiten	täglich 9:00–23:00 Uhr
Frühstückszeit	9:00–11:30 Uhr
Küche durchgehend geöffnet	9:00–22:00 Uhr
Reservierung	+43 1 533 95 31
Lageplan	Google Maps

Ein Zeichen für die Zukunft des Kaffeehauses

Mit dem „Café am Dom“ zeigt die Figlmüller Gruppe, wie Traditions gastronomie neu gedacht werden kann – ganz ohne Retro-Charme, sondern mit Blick auf moderne Bedürfnisse. Für Österreichs Back- und Konditoreibetriebe, Chocolatiers, Cafetiers und Hersteller hochwertiger Lebensmittelprodukte könnte das neue Kaffeehaus Inspiration sein: für Konzepte, die Handwerk, Herkunft und zeitgemäßes Design harmonisch verbinden.

Mehr Informationen unter www.cafeamdom.at

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at