



Chronik

1859 Geschäftseröffnung am 16. Oktober 1859 durch Adam Maldaner in der Friedrichstraße 5. Die Geschäftseröffnung fiel in eine günstige Zeit. Im Jahr 1866 hatte Wiesbaden nahezu 30.000 Kurgäste und galt bereits ein Jahr später mit 52.000 Besuchern, dem Doppelten seiner Einwohnerzahl, als „Königin der Badestädte“ 1905 wurde Wiesbaden mit 100.953 Einwohnern Großstadt und überstieg mit nahezu 190.000 Kurgästen jede bisherige Größenordnung.

1862 Umzug der Bäckerei von der unteren Friedrichstraße/Ecke Wilhelmstraße in die Marktstraße 25 (heute 27).

1888 Übergabe des Geschäftsbetriebes an den Sohn Wilhelm Maldaner.

1900 Kauf eines Gebäudes und Einrichtung der Backstube in der Metzgergasse 6, der heutigen Wagemannstraße (Gaststätte „Zum Schwejk“).

1902 Wilhelm Maldaner erwirbt das Grundstück Marktstraße 34. Dort befand sich das Wirtshaus „Zum schwarzen Rappen“. Später war das Gebäude Sitz einer Buchdruckerei. Dann diente es der katholischen Pfarrgemeinde lange Zeit als Notkirche, bis die Bonifatiuskirche eingeweiht wurde. Danach wurde es an einen Metzger verkauft bis es schließlich Wilhelm Maldaner erwarb. Kurz danach stürzte das ehemalige Rappengebäude ein. Man munkelte damals, Maldaner habe heimlich und ohne baupolizeiliche Genehmigung größere An- und Umbauarbeiten vornehmen lassen, was zum Einsturz geführt haben soll. Näheres wurde aber nicht bekannt. Das Ehepaar Maldaner ging zügig an den Neubau und es entstand ein großes dreistöckiges Gebäude mit doppelgeschossiger Schaufensterfront. Im Frontgiebel des Haupthauses wurde vor goldenem Hintergrund ein schwarzer Rappe angebracht – als letzte Erinnerung an das alte Haus. Das Gebäude wurde 1905 bezogen. In den Kellerräumen entstand eine Bäckerei und Zwiebackfabrik. Die Läden im Erdgeschoss wurden an das Kaufhaus „Noher & Co“ vermietet, im 1. Stock entstand ein „Wiener Café“ das zwei Jahre später an K. Lippert vermietet wurde, der es nun „Café Imperial“ nannte.

1906/07 Auch in der Stadt hielt der Bauboom weiter an. Am 13.11.1906 wurde der Wiesbadener Bahnhof und 1907 das Wiesbadener Kurhaus im Beisein von Kaiser Wilhelm II eingeweiht.

1909-1911 Die Firma expandiert und mehrere Filialbetriebe werden eröffnet.

Klarenthaler Straße 3, Wellritzstraße 47, Kaiser-Friedrich-Ring 44, Kochbrunnensplatz 3.

1912 Wilhelm Maldaner verstirbt am 7. März 1912 im Alter von 48 Jahren. Auch der Firmengründer Adam Maldaner verstirbt am 30. Oktober 1912 im Alter von 81 Jahren.



1913 Die Witwe Johanna Maldaner kündigt dem „Café Imperial“ und eröffnet an gleicher Stelle das „Café Maldaner“. Im 2. Stock wird das „Weinrestaurant Maldaner“ eingerichtet.

1918 Nach dem verlorenen 1. Weltkrieg und der Besetzung durch die Franzosen wird der Laden im Erdgeschoss zur französischen Pressestelle. Johanna Maldaner heiratet in 2. Ehe den 59-jährigen Carl Schwerdtfeger der von November 1906 bis Mai 1908 das Bahnhofsrestaurant bewirtschaftet hatte. Er bringt 5 Kinder und ein ansehnliches Vermögen mit in die Ehe.

1921 Paul Schwerdtfeger, Carls Sohn aus erster Ehe steigt in den Betrieb ein.

1923 Die Franzosen geben die beschlagnahmten Räume frei. Das Haus wird renoviert und im Erdgeschoss entsteht ein Café. Im vorderen Bereich wird das Café im Wiener Stil und im hinteren Bereich im französischen Stil eingerichtet. Im 1. Stock entsteht ein Konzertcafé. Im 2. Stock wurde die „Arcandia-Diele“ eingerichtet, die von der Arkandischen Gesellschaft „Philandris“, die freimaurisches Gedankengut pflegte, genutzt wurde.

1924 Carl Schwerdtfeger verstirbt am 24. Mai 1924 im Alter von 65 Jahren.

1929 Josefine Jeuck, ausgebildete Lehrerin, tritt eine Stelle als Haushälterin bei Johanna und Paul Schwerdtfeger an und ist auch für die Kinderbetreuung zuständig. Am 25. Oktober 1929, dem so genannten „Schwarzen Freitag“ an der New-Yorker Börse, beginnt die Weltwirtschaftskrise.

1938 Paul Schwerdtfeger übernimmt die gastronomische Bewirtschaftung des Opelbades. Josefine Jeuck arbeitet nun am Buffet und verwaltet das Magazin.

1944 Brigitte Schwerdtfeger wird zur Hauptgeschäftsführerin ernannt. Paul Schwerdtfeger und Josefine Jeuck erhalten Anteile an den Maldaner-Betrieben überschrieben.

1945 Das Haus wird erneut beschlagnahmt. Diesmal durch die Amerikaner, die im 1. Stock einen Club einrichten, in dem Paul Schwerdtfeger als Geschäftsführer fungiert.

1949 Paul Schwerdtfeger verstirbt am 23. August 1949. Josefine Jeuck übernimmt die alleinige Geschäftsführung.

Ab 1960 wurde sie von ihrem Neffen Wilfried und ihrer Nichte Katharina (ab 1961) unterstützt. Im „Tanzcafé Maldaner“ haben spätere Größen wie z.B. Heinz Schenk, Hans-Joachim Kulenkampf und Paul Kuhn in den 50er Jahren ihre ersten Auftritte.

1964 Johanna Schwerdtfeger verstirbt am 14. Mai 1964 im Alter von 91 Jahren.

1966 Das Tanzcafé wird für 4 Jahre durch die „Ba-Ba-Lu-Gaststätte“ ersetzt.

1970 Bis 1978 zieht dann die „Herz-As-Bar“ im 1. Stock ein. Danach wurde renoviert und teilweise an Arztpraxen vermietet.

1991 Der eigene Backbetrieb wird eingestellt und der Bäckerladen vermietet.

2001 Josefine Jeuck übergibt das Café Maldaner im Alter von 95 Jahren zum 1. Januar 2001 an das Wiesbadener Gastronomenpaar Renate Schulz-Winkel und Michael Schulz.

2009 Das Maldaner feiert 150-jähriges Jubiläum und wird, als eine Institution der Landeshauptstadt Wiesbaden, mit der Stadtplakette in Gold ausgezeichnet.

2011 Das Maldaner wurde „1. Original Wiener Kaffeehaus Deutschlands“.

2011 Die Wiener Kaffeehauskultur ist weltberühmt – und wurde von der UNESCO sogar in die Liste des immateriellen Weltkulturerbes aufgenommen.

Quellenangaben: Zeitzeugen IV Mattiaca-Verlag; Hort Brusberg: Café Maldaner von 1997; Maria Dörrhöfer: Im Schatten des Spiegelbaumes

Der Maldaner



Schutzgebühr 1 €

Süße Tradition seit 1859

Dezember 2019

Herzlich willkommen im 1. Original Wiener Kaffeehaus Deutschlands

Bezeichnet man die belebte Marktstraße in der Wiesbadener Innenstadt als Herz der Stadt, dann ist das traditionsreiche Café „Maldaner“ die Seele. Seit 1859 genießen die Menschen die besondere Atmosphäre dieses Wiesbadener Traditionshauses.

denen Stadtgeschichte sind Renate Schulz-Winkel und Michael Schulz. Sie übernahmen das Haus am 1. Januar 2001, verliehen ihm das nötige Quäntchen Innovation und brachten den alten Glanz der Räumlichkeiten behutsam wieder zum Vorschein.

Nach aufwendigen Renovierungs- und Restaurierungsarbeiten präsentiert sich das Kaffeehaus heute wieder so wie zu Beginn des letzten Jahrhunderts. Die Bilder an den Wänden belegen dies. Auf der Grundlage der historischen Aufnahmen haben die beiden noch vorhandene Tische und Stühle in der hauseigenen Werkstatt aufgearbeitet, beziehungsweise nach altem Vorbild neu gebaut. Die wunderschöne Stuckdecke und die elegante Holzvertäfelung erhielten ebenso ihr altes Flair zurück. Flohmärkte und Antiquitätenläden

dienten als Fundus für die passenden Accessoires und Lampen, für stilechte antike Sofas und Sessel, die zum Hineinsinken einladen und zu den beliebtesten Plätzen des Cafés gehören.

Am 16. Oktober 2009 feierte das Maldaner 150-jähriges Jubiläum und wurde, als eine Institution der Landeshauptstadt Wiesbaden, mit der Stadtplakette in Gold ausgezeichnet.



Des Weiteren wurde das Kaffeehaus, für Verdienste um die heimische Wirtschaft, durch die Industrie- und Handelskammer geehrt.

Viele Stammgäste bezeichnen das heutige „Maldaner“ liebevoll als das „Wohnzimmer der Stadt Wiesbaden“, was für Renate Schulz-Winkel und Michael Schulz das größte Kompliment bedeutet und deren Philosophie widerspiegelt.

Am 5. Oktober 2011 wurde dem Café Maldaner, durch den Obmann der Wiener Kaffeesieder, Herrn Kommerzialrat Berndt Querfeld, die Auszeichnung „1. Original Wiener Kaffeehaus Deutschlands“ verliehen. Die Ehrung fand im Rahmen eines Festaktes unter dem Motto „ausgezeichnet wienerisch“ statt.



Die Magie beginnt schon beim Gang durch die nostalgische Holzdrehtür. Ein Kaffeehaus nach Wiener Tradition eröffnet sich dem Auge, bis ins kleinste Detail liebevoll mit viel historischem Mobiliar ausgestattet. Verantwortlich für die Renaissance dieses Stückes Wiesba-





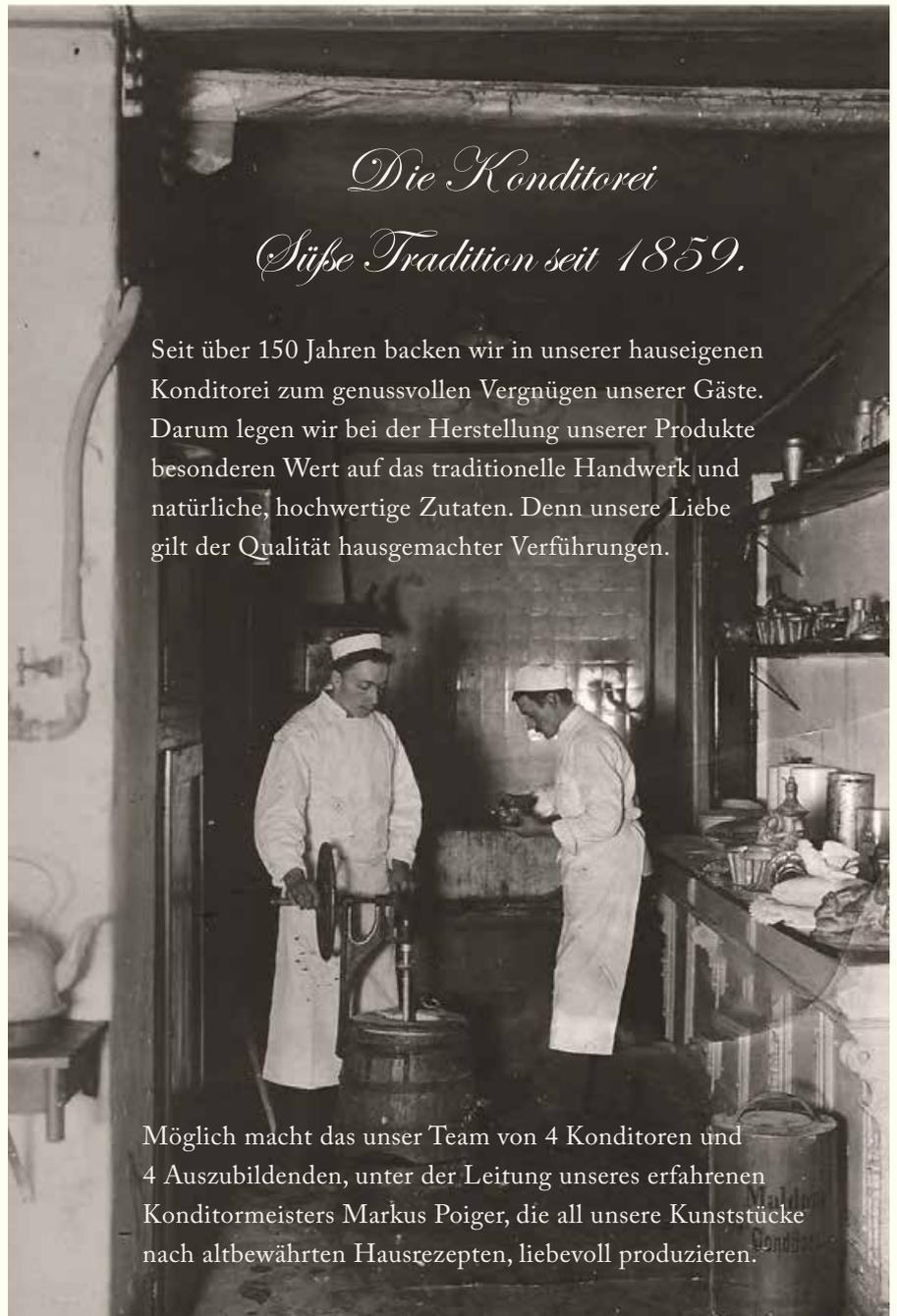
Petit Four



Der Klassiker des Hauses
„die Maldaner-Schnitte“



Maldaner Hausorte



Die Konditorei Süße Tradition seit 1859.

Seit über 150 Jahren backen wir in unserer hauseigenen Konditorei zum genussvollen Vergnügen unserer Gäste. Darum legen wir bei der Herstellung unserer Produkte besonderen Wert auf das traditionelle Handwerk und natürliche, hochwertige Zutaten. Denn unsere Liebe gilt der Qualität hausgemachter Verführungen.

Möglich macht das unser Team von 4 Konditoren und 4 Auszubildenden, unter der Leitung unseres erfahrenen Konditormeisters Markus Poiger, die all unsere Kunststücke nach altbewährten Hausrezepten, liebevoll produzieren.





Maldaner Kaffeehauskaffee
handgeröstet in unserer hauseigenen Rösterei
– auf Wunsch gerne auch entkoffeiniert –

Tasse Filterkaffee Wilhelm ⁽³⁾	2,70
100% Arabicamischung aus Kolumbien & Brasilien	
Kännchen Filterkaffee Wilhelm ⁽³⁾	5,10
100% Arabicamischung aus Kolumbien & Brasilien	
Tasse Café Creme - Elisabeth ⁽³⁾	2,70
85% Arabica aus Kolumbien, Brasilien und 15% Robusta aus Indien	
Tasse Schonkaffee -entkoffeiniert-	2,90
Sortenreiner Arabica natürlich entkoffeiniert	
Kännchen Schonkaffee -entkoffeiniert-	5,30
Sortenreiner Arabica natürlich entkoffeiniert	
Schälchen Schlagsahne zum Kaffee ⁽⁶⁾	0,50
Espresso - Franz ⁽³⁾	2,00
70% Arabica 30% Robusta	
Doppelter Espresso - Franz ⁽³⁾	3,80
70% Arabica 30% Robusta	
Espresso Macchiato ^(3,6)	2,10
Cappuccino ^(3,6)	3,20
Latte Macchiato ^(3,6)	3,50
Wiener Melange ^(3,6)	3,50
halb Kaffee, halb heiße, geschäumte Milch, in einer großen Tasse serviert	
Schoko-Melange ^(3,6)	3,50
heiße Schokolade, Espresso und geschäumte Milch in einer großen Tasse serviert	
Maldaner Melange ^(3,6)	3,50
wird in einem Stielglas serviert. Zwei Drittel starker Kaffee und ein Drittel heiße Milch, mit einer zusätzlichen Portion „Schlagobers“	
Einspänner ^(3,6)	3,20
Dies ist ein starker schwarzer Kaffee in einem feuerfesten Kaffeeglas. Das Glas wird halb mit Kaffee und halb mit Schlagrahm („Schlagobers“) gefüllt	
Überstürzter Neumann ^(3,6)	3,90
Schlagsahne in einer leeren Tasse serviert, am Tisch mit einem großen Espresso überstürzt	
Kaffeearomen ^(1,4,5,6) Vanille, Haselnuss oder Caramel	0,70

Schokolade

Große Tasse Schokolade ⁽⁶⁾	3,50
--	------

Chaipur

„CHAI-LATTE“ ⁽⁶⁾	3,50
eine feurige Mischung aus heißer Milch, anregen- dem Schwarztee und exotisch scharfen Gewürzen	
Bio English Breakfast Tea Blatt	3,20
Traditionelle Blattmischung aus Indien für einen genussvollen Start in den Tag	
Darjeeling Royal	3,20
zartblumige Sommerpflückung aus den besten Teegärten Nordasiens	
Roiboos Vanille	3,20
aromatisiert mit Bourbon-Vanille weiche Süße, koffeinfrei	
Assam Spezial Broken	3,20
kräftiger Edeltee aus Nordindien mit gehaltvollem Aroma	
Earl Grey	3,20
zarte Blattmischung mit dem Aroma feinster Bergamottfrüchte	
Grüntee Asia Superior Blatt	3,20
unfermentierter Tee aus Mittelasien, zart und angenehmen herb	
Pfefferminze	3,20
erfrischend durch die ätherischen Öle grob geschnittene, getrocknete Pfefferminzblätter	
Kräutergarten	3,20
belebende Kräutermischung aus Süßholz, Lemongras, Nanaminze und Rotbusch	
Sommerbeeren	3,20
Eine Komposition aus Apfel, Hibiskus, Hagebuttenschalen und Holunderbeeren mit Himbeer- und Erdbeeraroma	

Herzwärmer

Russische Schokolade ⁽⁶⁾	7,90
mit 4cl Pott-Rum 54% und Sahne	
Rüdesheimer Kaffee ^(3,6)	7,90
mit 4cl Asbach und Sahne	
Irish Coffee ^(3,6)	7,90
mit 4cl Scotch Whisky und Sahne	
Herzwärmer	6,90
heiße Milch, Eierlikör 15% vol., Schlagsahne und Zimt	
Kaffee „Maria Theresia“ ^(3,6)	7,90
mit 4cl Grand Marnier und Sahne	
Biedermeier	7,90
mit 4cl Marillenlikör und Sahne	

Frühstück

täglich bis 12.30 Uhr

„Marktfrühstück“ 4,90

1 Brötchen, 1 Croissant, Honig oder Marmelade, Butter und 1 gekochtes Ei

„Bauernfrühstück“ 5,90

Rührei von 3 Eiern mit Schinken oder Speck, 1 Brötchen, 1 Butter, Salatgarnitur

„Käsefrühstück“ 7,90

Käseauswahl, Honig oder Marmelade,
Butter, 1 gekochtes Ei, Brötchenkorb

„Schinken-, Wurstfrühstück“ . . . 7,90

Schinken- und Wurstausswahl, Honig oder Marmelade,
Butter und 1 gekochtes Ei, Brötchenkorb

„Ratsherrenfrühstück“ 8,90

Schinken-, Käse und Wurstausswahl, Honig oder Marmelade,
Butter und 1 gekochtes Ei, Brötchenkorb

„Geflügel-, Käsefrühstück“ 8,90

Geflügelwurst, Putenbrust und Käse, Honig oder Marmelade,
Butter, 1 gekochtes Ei, Brötchenkorb

„Lachsfrühstück“ 12,90

1 Glas Winzersekt

Portion Räucherlachs mit Dill-Senfsauce, Schmand, Toast und Butter

„Maldaner-Frühstück“ 25,00

– für 2, die sich mögen –

1 Glas Winzersekt oder frisch gepresster Orangensaft 0,1l

Schinken-, Käse und Wurstausswahl, Räucherlachs,

Honig, Marmelade, Brötchenkorb, Eier nach Wunsch zubereitet

– dieses Frühstück ist beliebig erweiterbar und kostet für jede weitere Person 12,50 –

„Champagner-Frühstück“ 49,00

– für 2, die sich mögen –

1 kleine Flasche Champagner Laurent Perrier 0,2l

2 Glas frischgepresster Orangensaft (0,1 l)

Schinken-, Käse und Wurstausswahl, Räucherlachs

Honig, Marmelade, Brötchenkorb, Eier nach Wunsch zubereitet

1 Kaiserbrötchen oder 1 Roggenbrötchen oder 1 Körnerbrötchen	0,80
1 glutenfreies Brötchen	1,70
1 Buttercroissant	2,00
2 Scheiben Toast	1,00
Portion Butter 20 gr.	0,90
Portion Marmelade oder Honig oder Nutella	1,00
1 gekochtes Ei	1,50
2 gekochte Eier im Glas	3,00
Portion Rührei natur mit Kräutern	3,90
Portion Rührei mit Speck	4,50
Portion Rührei mit Schinken	4,50
Portion Rührei mit Käse	4,50

Portion Rührei mit Tomaten	4,50
Portion Schinken gekocht	3,50
Portion Schinken roh	3,90
Portion Käse	3,50
Portion Wurst	3,50
Portion Räucherlachs	6,50
Müsli mit frischem Obst und Milch	4,90
Joghurt mit frischem Obst	4,90
Frischer Obstsalat	5,50
½ belegtes Brötchen mit Käse oder Wurst oder Schinken	2,90
½ belegtes Brötchen mit Räucherlachs	4,50



Mittagstisch

täglich von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
Unser Angebot finden Sie in unserer
gesonderten Speisekarte

Snacks

werktags von 11.30 Uhr bis 18.00 Uhr
an Sonn- und Feiertagen
von 11.30 Uhr bis 17.30 Uhr

Suppen

	klein	groß
Kartoffelsuppe mit Gemüse	3,90	6,50
Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	4,50	7,50
Linseneintopf mit Gemüse	3,90	6,90
Linseneintopf mit Gemüse, Speck und Wursteinlage	4,50	7,50
Tafelspitzboullion mit Gemüse und Nudeln	3,90	6,90

Salate

Bunter Marktsalat mit Käse, Schinken und Ei, Hausdressing, Baguette	9,50
Caesar's Salad Römersalatherzen, Grana Padano, Champignons, Croutons, Rahmdressing und Baguette	9,80
-mit gegrillten Hähnchebruststreifen	14,50

Klassiker

Bauernomlette mit Kartoffeln, Speck, Schinken, Tomaten, Gurken, Champignons und Kräutern	9,50
Bauernrösti mit 2 Spiegeleiern, Bacon und Salat	9,50
Grüne Sauce „Frankfurter Art“ mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln	9,50
Rösti-Burger 180 gr. reines Rindfleisch, mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Bacon und Gurken	9,90
Club Sandwich gegrillte Hähnchenbrust, Speck, Käse, Tomaten, Römersalat, Pommes frites	12,50
Räucherlachs an Kartoffelrösti mit Blattsalaten, Dillsenf und Crème fraiche	13,90

Süße Küche

werktags von 9.00 Uhr bis 18.00 Uhr
an Sonn- und Feiertagen von 10.00 Uhr bis 17.30 Uhr

Palatschinken mit Puderzucker und Apfelkompott	7,90
Palatschinken mit Puderzucker und Zwetschgenkompott	7,90
Palatschinken mit Puderzucker und Schokoladensauce	7,90
Palatschinken mit Preiselbeeren, Puderzucker und kleinem Obstsalat	7,90
Palatschinken mit Marillenmarmelade, Puderzucker und kleinem Obstsalat	7,90

Kaiserschmarrn

mit Rosinen, Mandeln, Rum und
Zwetschgenkompott 9,90

Wiener Apfelstrudel

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Puderzucker	5,90
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Sahne oder Vanillesauce	6,90
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,90
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne	7,90

Waffeln

Hausgemachte Waffel mit Puderzucker	3,00
Hausgemachte Waffel mit Puderzucker und Sahne	3,50
Hausgemachte Waffel mit Schokoladensauce und Sahne	5,50
Hausgemachte Waffel mit heißen Kirschen und Sahne	5,50
Hausgemachte Waffel mit heißen Himbeeren und Sahne	5,50

Zur Waffel empfehlen wir eine große Kugel Eis nach Wahl 2,00

Der Maldaner

Seife Tradition seit 1859

Winzersekt

Egert Rieslingsekt brut	Glas 0,10l	5,50
Weingut Egert, Hattenheim	Fl. 0,75l	33,50
Rheingauer Spätburgunder Rosé brut . . .	Glas 0,10l	5,50
Weingut Egert, Hattenheim	Fl. 0,75l	33,50

Champagner

– jeder Tag ist ein Glas Champagner wert–

Laurent Perrier Cuvée	Fl. 0,20l	25,00
Laurent Perrier Cuvée	Fl. 0,375l	39,00
Laurent Perrier Cuvée	Fl. 0,75l	75,00
Laurent Perrier Cuvée Rosé	Fl. 0,75l	105,00
Laurent Perrier Cuvée Grand Siecle . .	Fl. 0,75l	220,00

Alkoholfreie Getränke

Elisabethen Quelle	Fl. 0,25l	2,70
medium oder still	Fl. 0,50l	4,90
Coca-Cola ^(1,3,4,7)	Fl. 0,20l	2,90
Coca-Cola Zero ^(1,3,4,7)	Fl. 0,20l	2,90
Mezzo-Mix ^(1,3)	Fl. 0,20l	2,90
Fever-Tree, Indian Tonic	Fl. 0,20l	3,00

Naturtrübe Bio-Limonaden und Schorlen aus der Proviand Fruchtmanufaktur

Zitronenlimonade	Fl. 0,33l	3,50
Orangenlimonade	Fl. 0,33l	3,50
Rhabarberlimonade	Fl. 0,33l	3,50
Ingwer-Zitronenlimonade	Fl. 0,33l	3,50
Apfelschorle	Fl. 0,33l	3,50
Kirsche-Granatapfelschorle	Fl. 0,33l	3,50
Maracuja-Orangenschorle	Fl. 0,33l	3,50

Saft

Orangensaft -frisch gepresst-	Glas 0,10l	2,90
.	Glas 0,20l	4,90

Smoothies

„Maldaner-Smoothie“	0,30l	5,00
frisches Obst der Saison verquirlt mit frisch gepresstem Orangensaft		

Apfelwein

Der alte Hochstätter, Gespritzter	Fl. 0,33l	3,00
---	-----------	------

Bier

Bitburger Pilsener	Fl. 0,33l	3,00
Bitburger Radler	Fl. 0,33l	3,00
Bitburger alkoholfrei 0,0%	Fl. 0,33l	3,00
Bitburger Radler 0,0%	Fl. 0,33l	3,00
Benediktiner Weissbier naturtrüb . . .	Fl. 0,5l	3,90
Benediktiner Weissbier alkoholfrei . .	Fl. 0,5l	3,90

Aperitifs & Long Drinks

Osborn Sherry Pedro Ximenez 1827		
Sweet Sherry 17% Alc.	5cl	4,50
Osborn Sherry Coquinero Secco 17% Alc.	5cl	4,50
Martini bianco ⁽¹⁾	5cl	5,00
Campari* Orange ^(1,3)	0,2l	6,50
Apérol SPRIZZ auf Eis ⁽¹⁾	0,2l	6,50
4 cl Apérol, mit Sekt und Soda		
„Hugo“ ^(1,4,5,7)	0,2l	6,50
Sekt, Wein, Soda, Limette, Minze, Holunderblütensirup, Eis		
Gin Tonic	0,2l	6,50
4cl Tanqueray, Fever Tree Indian Tonic		

Rotwein

Gran Passine Rosso	0,10l	3,00
IGT Veneto	0,20l	5,90

Rosé

Blanc de Noir -	0,10l	2,50
QbA. feinherb, Weingut Egert, Hattenheim . .	0,20l	4,90

Weisswein

Oestricher Doosberg	0,10l	2,50
Riesling Kabinett, -trocken-	0,20l	4,90
Weingut Egert, Hattenheim		
Johannisberg „V“	0,10l	3,00
Riesling Kabinett, feinherb	0,20l	5,90
Weingut Johannishof, Johannisberg		
Lugana DOP	0,10l	3,00
Antica Casa Visconti	0,20l	5,90
Grauer Burgunder	0,10l	3,00
QbA. -trocken-, Weingut Steitz	0,20l	5,80

Spirituosen

Apfelstrudel Likör 16% vol.		
Prinz Fein-Brennerei 1886, Österreich. . . .	0,2cl	3,50
Marillenlikör 20,5% vol.	0,2cl	3,50
Alte Kirsche 41% vol.		
Prinz Fein-Brennerei 1886, Österreich. . . .	0,2cl	3,50
Alte Marille 41% vol.		
Prinz Fein-Brennerei 1886, Österreich. . . .	0,2cl	3,50
Alte Haselnuss 41% vol.		
Prinz Fein-Brennerei 1886, Österreich. . . .	0,2cl	3,50
Asbach Uralt 40% vol.	0,2cl	3,50
Martel VS Single Distillery Cognac. . . .	0,2cl	4,00
Hine Rare & Delicate VSOP.	0,2cl	4,50
Botucal Reserva Exclusiva	0,2cl	4,00
angenehm milder Rum aus Venezuela		

Zusatzstoffe

⁽¹⁾ mir Farbstoff ⁽²⁾ chininhaltig ⁽³⁾ Koffeinhaltig ⁽⁴⁾ mit Taurin ⁽⁵⁾ mit Süßungsmittel ⁽⁶⁾ mit Milcheiweiß ⁽⁷⁾ mit Antioxidationsmittel

alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und 19 % Mehrwertsteuer – alle Preise in €



Maldaner schenken

Taler, Taler du musst wandern von dem einen Gast zum andern.

Währungsreform im
Café Maldaner,
schenken Sie Gold.

Während viele
Menschen noch
der D-Mark nach-
trauern, geht das
Maldaner für Sie noch
einige Schritte weiter
zurück, bis in die Kaiserzeit
und hat ein eigenes Zahlungsmittel, den „Maldaner
Taler“ prägen lassen.

Wie in der „guten alten Zeit“ kann im Café ab sofort
wieder mit einem goldenen Taler bezahlt werden.



Der Taler entspricht einem Wert von 2,50 €.

Erhältlich ist der Taler an der
„Wechselstube“ im Maldaner-Shop.

Der Goldtaler ist eine Alternative zu
den beliebten Maldaner-Gutscheinen,
die natürlich weiter erhältlich sind.



Maldaner-Kaffeehauskaffee

jetzt auch Zuhause genießen.

12 Spezialitätenkaffees aus unserer hauseigenen Rösterei

Guter Kaffee brachte schon immer Menschen zusammen. Dichter, Denker, Maler, Revolutionäre - sie alle trieb es in die von heftigen Debatten erfüllten Räumlichkeiten der Wiener Kaffeehäuser.

Doch leider ist Kaffee inzwischen zu einem industriellen massenproduzierten Gut geworden.

Zu einem Wachmacher, der beiläufig „to go“ konsumiert wird und die Besinnung auf Qualität, Geschmack und Vielfalt oft auf der Strecke bleibt. Dieser Entwicklung möchten wir mit unserem Anspruch, den Alltag zu entschleunigen, entgegentreten und Menschen wieder dazu inspirieren, sich Zeit für die süßen Seiten des Leben

zu nehmen. Die hochwertigen Hochland Arabicabohnen stammen aus ausgewählten Teilen der Erde wie Zentral- und Südamerika, Südostasien und Ostafrika. Diese werden ausschließlich in kleinen Mergen, nach traditioneller Langzeit-röstung, regional veredelt.



Wir beraten Sie gerne an der Kaffee- und Kuchentheke.