

Maldaner Anno 1859

Kaffeehaus · Konditorei · Kaffeerösterei

Seit über 150 Jahren genießen unsere Gäste die süßen Köstlichkeiten der hauseigenen Konditorei, in einer traditionellen Kaffeehaus-Atmosphäre der besonderen Art. Das Kaffeehaus präsentiert sich wie zu Beginn des 19. Jahrhunderts. Auf Grundlage historischer Aufnahmen wurde in liebevoller Handarbeit historisches Mobiliar wieder aufbereitet und die wunderschönen Stuckdecken sowie Holzvertäfelungen erhielten ihren alten Flair zurück. Stammgäste bezeichnen das Maldaner auch liebevoll als das „Wohnzimmer der Stadt Wiesbaden“.

”

*Willkommen
auf der
süßen Seite
des Lebens.*

“

Welcome to the sweet side of life!

For over 160 years, our guests have been enjoying the sweet delights of our very own confectionery, in a traditional coffee house atmosphere. The coffee house presents itself in the 19th century style. On the basis of historical photographs, antique furniture was lovingly restored and the beautiful stucco ceilings as well as wood paneling regained their old flair. Regular customers affectionately refer to the Maldaner as the „living room of Wiesbaden“.



Maldaner Kaffeehauskaffee

aus der hauseigenen Rösterei

direkt gehandelter Spezialitätenkaffee, jede Woche frisch geröstet

Filterkaffee „Wilhelm“ ⁽³⁾ 2,90 | 5,30
100% Arabica aus Kolumbien und Brasilien

Espresso „Franz“ ⁽³⁾ 2,50
70% Arabica aus Kolumbien, 30% Robusta aus Mexiko

Doppelter Espresso „Franz“ ⁽³⁾ 3,50

Espresso Macchiato ⁽³⁾ 2,70

Americano „Franz“ ⁽³⁾ 2,90

Cappuccino | Iced Cappuccino ^(3, 6) 3,50

Flat White | Iced Flat White ^(3, 6) 4,40
Doppelter Espresso mit leicht geschäumter Milch

Latte Macchiato | Iced Latte Macchiato ^(3, 6) 3,80

Schonkaffee „Josephine“ entkoffeiniert 3,00 | 5,40
100% Arabica aus Kolumbien, natürlich entkoffeiniert

Wiener Melange ^(3, 6) 3,60
Halb Kaffee, halb heiße, geschäumte Milch

Schoko Melange ^(3, 6) 3,90
Heiße Schokolade, Espresso und geschäumte Milch

Maldaner Melange ^(3, 6) 4,20
Zwei Drittel starker Kaffee, ein Drittel heiße Milch,
mit einer zusätzlichen Portion „Schlagobers“

Einspänner ^(3, 6) Starker schwarzer Kaffee in einem feuerfesten Kaffee Glas. Das Glas wird halb mit Kaffee und halb mit Schlagobers gefüllt	3,90
Überstürzter Neumann ^(3, 6) Schlagsahne in einer Tasse serviert, am Tisch mit einem großen Espresso überstürzt	3,90
Schälchen Schlagsahne ⁽⁶⁾	1,00
Sirup ^(1, 4, 5, 6) Vanille, Haselnuss oder Karamell	1,00
Alle Kaffeegetränke können auch mit Oatly Haferdrink zubereitet werden	0,30

Kalte Kaffeespezialitäten

Eiskaffee oder Eisschokolade ^(3, 6) mit Vanilleeis und Sahne	6,50
Wiener Eistraum ^(3, 6) Kaffee und Trinkschokolade mit Vanilleeis und Sahne	6,50
Espresso Tonic ⁽³⁾	5,00
Cold Brew auf Eis, saisonal ⁽³⁾ Über 18 Stunden kalt aufgebrühter Kaffee, der sich durch seine feine Süße und sanfte Seidigkeit auszeichnet	4,00
Cold Brew Tonic ⁽³⁾	5,00

Tee

Bio English Breakfast Tea Blatt Traditionelle Blattmischung aus Indien für einen genussvollen Start in den Tag	3,50
Darjeeling Royal Zart blumige Sommerpflückung aus den besten Teegärten Nordasiens	3,50
Rooibos Vanille Aromatisiert mit Bourbon-Vanille weiche Süße, koffeinfrei	3,50
Assam Spezial Broken Kräftiger Edeltee aus Nordindien mit gehaltvollem Aroma	3,50
Earl Grey Zarte Blattmischung mit den Aromen feinster Bergamottfrüchte	3,50
Grüntee Asia Superior Blatt Unfermentierter Tee aus Zentralasien, zart und angenehm herb	3,50
Pfefferminze Grob geschnittene, getrocknete Pfefferminzblätter, erfrischend durch die ätherischen Öle	3,50
Kräutergarten Belebende Kräutermischung aus Süßholz, Lemongras, Nanaminze und Rotbusch	3,50
Sommerbeeren Eine Komposition aus Apfel-, Hibiskus-, Hagebuttenschalen und Holunderbeeren mit Himbeer- und Erdbeeraroma	3,50

Schokolade und Chaipur

Große Tasse Schokolade ⁽⁶⁾	3,80
Chai Latte ⁽⁶⁾ Eine feurige Mischung aus heißer Milch, anregendem Schwarztee und exotisch scharfen Gewürzen	3,80

Herzlwärmer

Espresso Martini ^(3, 6) mit 4cl Wodka 40% vol., 2cl Kahlúa 20% vol. und einem Espresso	7,90
Russische Schokolade ⁽⁶⁾ mit 4cl Pott-Rum 54% vol. und Sahne	8,50
Rüdesheimer Kaffee ^(3, 6) mit 4cl Asbach 36% vol. und Sahne	8,50
Irish Coffee ^(3, 6) mit 4cl Scotch Whisky 40% vol. und Sahne	8,50
Herzlwärmer ⁽⁶⁾ heiße Milch, 4cl Eierlikör 15% vol., Schlagsahne und Zimtzucker	7,90
Kaffee „Maria Theresia“ ^(3, 6) mit 4cl Grand Marnier 40% vol. und Sahne	8,50
Biedermeier Kaffee ^(3, 6) mit 4 cl Marillenlikör 20,5% vol. und Sahne	8,50

Frühstück *Breakfast*

täglich bis 14.30 Uhr *daily until 2.30 pm*

Marktfrühstück

5,50

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

1 bun, 1 croissant, jam or honey, butter, 1 soft boiled egg

Bauernfrühstück

5,90

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

Scrambled eggs with ham or bacon, 1 bun, butter

Käsefrühstück

7,90

Käseauswahl, Honig oder Marmelade,
Butter, 1 gekochtes Ei, Brot/Brötchenauswahl

Selection of cheese, jam or honey, butter, 1 soft boiled egg, selection of buns

Schinken-, Wurstfrühstück

7,90

Schinken- und Wurstausswahl, Honig oder Marmelade,
Butter, 1 gekochtes Ei, Brot/Brötchenauswahl

Selection of ham and slices of sausage, jam or honey, butter, 1 soft boiled egg, selection of buns

Ratsherrenfrühstück

8,90

Schinken-, Käse und Wurstausswahl, Honig oder Marmelade,
Butter, 1 gekochtes Ei, Brot/Brötchenauswahl

*Selection of ham, cheese and slices of sausage, jam or honey,
butter, 1 soft boiled egg, selection of buns*

Geflügel-, Käsefrühstück **8,90**

Geflügelwurst, Putenbrust und Käse, Honig oder Marmelade,
Butter, 1 gekochtes Ei, Brot/Brötchenauswahl

*Selection of ham, cheese and slices of sausage, butter, jam or honey,
1 soft boiled egg, selection of buns*

Lachsfrühstück **12,90**

1 Glas Winzersekt, 1 Portion Räucherlachs mit Dill-Senfsauce,
Schmand, Toast und Butter

*1 glass of champagne, smoked salmon with mustard-dill-sauce, sour cream,
toast and butter, 1 soft boiled egg, selection of buns*

Maldaner-Frühstück für Zwei, die sich mögen **25,00**

1 Glas Winzersekt oder frisch gepresster Orangensaft 0,1 l
Schinken-, Käse und Wurstausswahl, Räucherlachs, Butter,
Honig, Marmelade, Brot/Brötchenauswahl, Eier nach Wunsch zubereitet
dieses Frühstück ist erweiterbar und kostet für jede weitere Person 12,50

*1 glass of champagne or fresh orange juice 0,1 l, selection of ham, cheese and slices of sausage,
smoked salmon, butter, jam or honey, eggs as desired, selection of buns*

This breakfast can be extended and costs 12,50 € for each additional person

Champagner-Frühstück für Zwei, die sich mögen **49,00**

1 kleine Flasche Champagner Laurent Perrier 0,2 l
2 Gläser frisch gepresster Orangensaft 0,1 l
Schinken-, Käse und Wurstausswahl, Räucherlachs,
Honig, Marmelade, Brot/Brötchenauswahl, Eier nach Wunsch zubereitet

*1 bottle of champagne Laurent Perrier 0,2 l, 2 glasses of freshly squeezed orange juice 0,1 l,
selection of ham, cheese and slices of sausage, smoked salmon, butter, jam or honey,
eggs as desired, selection of buns*

1 Kaiser-/Roggen-/Körnerbrötchen <i>1 bun or seed bun</i>	0,80
1 glutenfreies Brötchen <i>1 gluten-free bun</i>	1,70
1 Buttercroissant <i>1 butter croissant</i>	2,00
2 Scheiben Toast oder 1 Scheibe Bauernbrot <i>2 slices of toast or 1 slice of bread</i>	1,00
1 Portion Butter <i>1 portion of butter</i>	1,00
1 Portion Marmelade / Honig / Nutella <i>1 portion of jam / honey / nutella</i>	1,00
1 gekochtes Ei <i>1 soft boiled egg</i>	1,50
2 gekochte Eier im Glas <i>2 eggs in a glass</i>	3,30
Portion Rührei natur oder mit Kräutern <i>scrambled eggs</i>	3,90
Portion Rührei mit Speck / Schinken / Käse <i>scrambled eggs with bacon / ham / cheese</i>	4,50
Portion Rührei mit Tomaten <i>scrambled eggs with tomatoes</i>	4,50
Portion Schinken gekocht <i>portion ham</i>	3,50
Portion Schinken roh <i>portion raw ham</i>	3,90
Portion Käse / Wurst <i>portion cheese / sliced sausage</i>	3,50
Portion Räucherlachs <i>portion smoked salmon</i>	6,50
Bircher-Müsli mit frischem Obst <i>Bircher muesli with fresh fruit</i>	4,90
Joghurt mit frischem Obst <i>yoghurt with fresh fruit</i>	4,90
Frischer Obstsalat <i>fresh fruit salad</i>	5,50
1/2 belegtes Brötchen mit Käse / Wurst / Schinken <i>1/2 bun with cheese / sausage / ham</i>	2,90
1/2 belegtes Brötchen mit Räucherlachs <i>1/2 bun with smoked salmon</i>	4,50

Herzhafte Küche

Unser Angebot für den Mittagstisch, Snacks und Suppen finden Sie in unserer gesonderten Speisekarte

Süße Küche

Palatschinken

7,90

mit Puderzucker und Apfelkompott

mit Puderzucker und Zwetschgenkompott

mit Puderzucker und Schokoladensauce

mit Preiselbeeren, Puderzucker und einem kleinem Obstsalat

mit Marillenmarmelade, Puderzucker und kleinem Obstsalat

Kaiserschmarrn

9,90

mit Rosinen, Mandeln, Rum und Zwetschgenkompott

Eine der vielen Legenden, die sich um die Herkunft des Kaiserschmarrns ranken, besagt, dass Kaiser Franz Joseph I. (1830–1916) bei einem seiner Jagdausflüge im Salzkammergut einen Holzfällerschmarrn vorgesetzt bekam. Dieser wurde ihm zu Ehren mit guten Zutaten wie Milch, Rosinen und Eiern verfeinert. So wurde aus einem gewöhnlichen Holzfällerschmarrn ein vornehmer Kaiserschmarrn.

Eine weitere Legende besagt, dass Kaiser Franz Joseph zum Nachtisch gerne Mehlspeisen aß; vorzugsweise Palatschinken. Gelangen diese dem Koch nicht, waren sie z. B. zu dick oder zerrissen, so wurden sie dem Personal als „Kaiserschmarrn“ gereicht, da sie für den Kaiser nicht geeignet waren („A Schmarrn des am Kaiser zu servieren“).

Wiener Apfelstrudel

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

Waffeln

Hausgemachte Waffeln	
mit Puderzucker	3,00
mit Puderzucker und Sahne	3,50
mit Schokoladensauce und Sahne	5,50
mit heißen Kirschen und Sahne	5,50
mit heißen Himbeeren und Sahne	5,50
Zur Waffel empfehlen wir eine Kugel Eis nach Wahl	2,00

Zusatzstoffe

⁽¹⁾ mit Farbstoff ⁽²⁾ chininhaltig ⁽³⁾ koffeinhaltig ⁽⁴⁾ mit Taurin ⁽⁵⁾ mit Süßungsmittel

⁽⁶⁾ mit Milcheiweiß ⁽⁷⁾ mit Antioxidationsmittel

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und aktueller gesetzlicher Mehrwertsteuer

Alle Preise in €

Winzersekt

Weingut Egert, Hattenheim

Rieslingsekt brut

0,1l 5,50 | 0,75l 33,50

Rheingauer Spätburgunder Rosé brut

0,1l 5,50 | 0,75l 33,50

Champagner

Jeder Tag ist ein Glas Champagner wert

Laurent Perrier Cuvée

0,2l 25,00 | 0,375l 39,00 | 0,75l 75,00

Laurent Perrier Rosé brut

0,75l 105,00

Laurent Perrier Grand Siecle

0,75l 220,00

Rotwein

Gran Passine Rosso

0,1l 3,00 | 0,2l 5,90

IGT Veneto

Concha y Torro „Camp Largo“

0,1l 3,00 | 0,2l 5,90

Cabernet-Sauvignon/Merlot, Chile

Rosé

Blanc de Noir

0,1l 2,90 | 0,2l 5,50

QbA feinherb, Weingut Egert, Hattenheim

Manz Cuvée Rosé

0,1l 2,90 | 0,2l 5,50

Weingut Manz

Weißwein

Oestricher Doosberg Riesling Kabinett, trocken, Weingut Egert, Hattenheim	0,1l 2,90 0,2l 5,50
Johannisberg „V“ ^(4,7) Riesling Kabinett, feinherb, Weingut Johannishof, Johannisberg	0,1l 3,00 0,2l 5,90
Lugana DOP Antica Casa Visconti	0,1l 3,00 0,2l 5,90
Grauer Burgunder QbA trocken Weingut Steitz	0,1l 3,00 0,2l 5,90

Biere

Bitburger Pilsener	0,33l 3,50
Bitburger Radler	0,33l 3,50
Bitburger alkoholfrei 0,0%	0,33l 3,50
Bitburger Radler alkoholfrei 0,0%	0,33l 3,50
Benediktiner Weissbier naturtrüb	0,5l 4,50
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,5l 4,50

Apfelwein

Der alte Hochstätter

Gespritzter	0,33l 3,50
-------------	------------

Alkoholfreie Getränke

Elisabethen Quelle medium oder still	0,25l 2,90 0,5l 4,90
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Mezzo-Mix ^(1,3,4,7)	0,2l 2,90
Fever Tree, Indian Tonic Water	0,2l 3,00

Naturtrübe Bio-Limonaden & Schorlen

Proviant Fruchtmanufaktur

Limonade Zitrone Orange Rhabarber Ingwer-Zitrone	0,33l 3,80
Schorle Apfel Kirsche-Granatapfel Maracuja-Orange	0,33l 3,80

Saft

Orangensaft frisch gepresst	0,1l 2,90 0,2l 4,90
--------------------------------	-----------------------

Smoothie

Maldaner-Smoothie Obst der Saison verquirlt mit frisch gepresstem Orangensaft	0,3l 5,50
--	-------------

Aperitifs & Long Drinks

Osborn Sherry Pedro Ximénez 1827 17% vol.	5cl 4,50
Sweet Sherry 17% Alc.	5cl 4,50
Martini bianco 14,4% vol. ⁽¹⁾	5cl 5,00
Campari* Orange ^(1,3)	0,2l 6,50
Aperol SPRITZ auf Eis ⁽¹⁾ 4 cl Aperol 11% vol. mit Sekt und Soda	0,2l 6,50
„Hugo“ ^(1,4,5,7) Sekt, Wein, Soda, Limette, Minze, Holunderblütensirup, Eis	0,2l 6,50
Gin Tonic 4cl Tanqueray Gin 47,3% vol., Fever Tree Indian Tonic	0,2l 6,90

Spirituosen

Aus der Prinz Fein-Brennerei 1886 41% vol. Alte Kirsche Alte Marille Alte Haselnuss	2cl 3,50
Likör 16% vol. aus der Prinz Fein-Brennerei 1886 Apfelstrudel Marille	2cl 3,50
Asbach Uralt 40% vol.	2cl 3,50
Martell VS Single Distillery Cognac 40% vol.	2cl 4,00
Hine Rare & Delicate VSOP Cognac 40% vol.	2cl 4,50
Botucal Reserva Exclusiva 40% vol. Angenehm milder Rum aus Venezuela	2cl 4,00

Maldaner Eistörtchen

Eine Sünde wert

Genießen Sie eine Riesen-Eis-Kugel serviert auf einem hausgemachten Mürbeteig Tartelette

Eistörtchen Eis & Heiß 8,50

Bourbon Vanilleeis wahlweise mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen und Sahne

Champagnertörtchen 8,90

Marc de Champagne Trüffeleis garniert mit Schokoladensauce und Sahne

Eistörtchen Santorin 8,50

Joghurt „Griechischer Art“-Eis garniert mit Joghurt, Nüssen, Honig und Sahne

Amarena Törtchen 8,50

Amarenaeis garniert mit Amarena Kirschen, Mandelsplittern und Sahne

Waldbeeren Törtchen 8,50

Bourbon Vanilleeis mit Waldbeeren, Waldbeerensauce und Sahne

Eistörtchen Melba 8,50

Bourbon Vanilleeis garniert mit Pfirsich, Fruchtsauce und Sahne

Nussknacker Törtchen 8,50

Walnusseis oder Pistazieneis garniert mit Schokoladensauce, Nüssen, Krokant und Sahne

Obst Törtchen 8,50

Erdbeereis mit Obstsalat, Fruchtsauce und Sahne

Schoko Törtchen 8,50

Schokoladeneis mit Schokoladensauce und Sahne

Kleine Eiskugel nach Wahl je 2,00

Bourbon Vanille, Erdbeere, Schokolade, Joghurt „Griechischer Art“, Amarena, Marc de Champagne-Trüffel, Walnuss, Pistazie

Kaffee mit Charakter

Spezialitätenkaffee aus Wiesbaden. Direkt gehandelt. Handgeröstet.

Ein Stück Wiesbaden Zuhause genießen. Erhältlich im Kaffeehaus, in der Maldaner Rösterei oder online unter www.maldaneroffee.com.
Als 250g, 500g oder 1kg auf Wunsch für Ihre Zubereitungsart frisch gemahlen.

