

Seit 1792

Konditorei & Confiserie

# Dom-Café

Inhaber : Familie Stolz

Markt 12-16 \* 55116 Mainz \* Tel : 06131/222365 \* Fax : 06131/6696249  
domcafemainz@t-online.de

\* \* \*

Sehr verehrte Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen im Dom-Café zu Mainz.  
Sie erwartet höchste Konditoreiqualität in traditioneller Wiener  
Caféhausatmosphäre. Ein täglich frisches Sortiment von Torten,  
Kuchen und Feingebäcken, verbunden mit einer aromatischen Tasse  
Kaffee, Tee oder Schokolade läßt Sie den Alltag vergessen.  
Probieren Sie auch unsere kleinen Gerichte und Snacks für die  
Mittagszeit. Aus unserer Confiserieabteilung empfehlen wir Ihnen für  
Zuhause oder auch als Gastgeschenk unsere selbsthergestellten  
Pralinen in großer Auswahl, natürlich auch im dekorativen  
Geschenkkarton.

Für Ihren Besuch bedanken wir uns herzlich und hoffen auf Ihre  
Zufriedenheit.

Ihre Familie Stolz und das Dom-Café Team

\* \* \*

Öffnungszeiten :	Montag bis Freitag :	8.30 Uhr bis 18.30 Uhr
	Samstags :	8.30 Uhr bis 18.00 Uhr
	Sonn- und Feiertags geschlossen	

Unsere Preise verstehen sich in EURO.

Die gesetzl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld sind im Preis enthalten.

Wir akzeptieren keine Kredit- oder EC-Karten.

# Partnerstädte Frühstück

Bis 12 Uhr

## **MAINZ**

8,20

Kännchen Kaffee oder Tee

Warme Mainzer Fleischwurst mit Senf und Brötchen.

## **ERFURT**

mit Tasse Kaffee oder Glas Tee

5,20

mit Kännchen Kaffee oder Tee

7,30

2 Brötchen, Butter, 2 x Konfitüre oder Honig oder Nutella.

## **LOUISVILLE**

Kännchen Kaffee oder Tee

1 Weißes Brötchen, 1 Vollkornbrötchen, Orangensaft 0,1 l

Frühstücksei, Butter, Konfitüre, gekochter- und roher

Schinken, Emmentaler Käse, Salami, Camembert.

10,90

## **WATFORD**

8,90

Kännchen Kaffee oder Tee

Spiegeleier oder Rühreier mit Schinken, Butter, Brötchen

und 2 Scheiben Toast.

## **DIJON**

7,90

Große Tasse Café au lait

Croissant, Brioche, Butter, Honig und Konfitüre.

## **VALENCIA**

7,90

Glas Latte Macchiato

Joghurt Natur mit frischen Früchten und Honig.

## **ZAGREB**

8,90

Kännchen Kaffee oder Tee

Zwei halbe belegte Brötchen mit Schinken/Käse und dazu ein

ofenfrisches Haselnussplunder.

## **HAIFA**

8,90

Glas Winzer Sekt 0,1 l oder frisch gepresster Orangensaft 0,2 l

2 knusprige Toasts, Butter, 2 Scheiben Räucherlachs und

Sahnemeerrettich.

# Warme Getränke

Tasse <b>Heimbs</b> Kaffee	2,40
Kännchen <b>Heimbs</b> Kaffee	4,50
Tasse Kaffee <b>HAG</b> <i>koffeinfrei</i>	2,40
Kännchen Kaffee <b>HAG</b> <i>koffeinfrei</i>	4,50
Tasse Schokolade <i>mit Schlagsahne</i>	3,30
<i>Choxo Edelschokolade mit 36% Kakaoanteil</i>	
Tasse Schümli Kaffee <i>Schweizer Spezialität</i>	2,80
Cappuccino	3,00
<i>Frisch gebrüht aus 100% Arabica Bohnen unserer Hausmarke Allegretto</i>	
Schokochino <i>Schokolade mit Milchschaum und Espresso</i>	3,60
Espresso	2,40
Doppelter Espresso	3,70
Glas Latte Macchiato	3,30
Große Tasse Milchkaffee	3,30
Kännchen Mocca <i>mit Schlagsahne</i>	4,20
Glas heiße Milch mit Honig	2,80
Glas heiße Zitrone <i>frisch gepresst</i>	2,80
Glas Glühwein	3,50
Glas Tee mit Rum <i>mit 2 cl Jamaica Rum</i>	3,90
Glas Grog <i>mit 4 cl Jamaica Rum</i>	4,50

# Heiße Spezialitäten

Rüdesheimer Kaffee <i>mit 2 cl Asbach Uralt</i>	5,50
Irish Coffee <i>mit 2cl irischem Whisky</i>	5,50
Russische Schokolade <i>mit 2 cl Jamaica Rum</i>	5,50
Mozart Kaffee <i>mit 2 cl Cointreau Likör</i>	5,50
Kleine Pralinenauswahl <i>zum Kaffee ( 5 Stück )</i>	3,90



# Teekarte

SELECTED TEA SINCE 1823

**Glasportionen** *im Teavelope* 2,40

English Breakfast ( Ceylon ), Green Angel ( BIO ), Pfefferminz, Kamille, Red Berries, Classic Green

**Kannenportionen** 4,50

*Wir servieren Ihnen die ausgesuchten Blatt und Broken Tees im dafür entwickelten **Tea Caddy**. Darin hat der Tee genügend Raum zur Entfaltung seines Aromas.*

**Darjeeling Summer Gold** *Schwarzer Tee*

Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnet diese herausragende Sommerpflückung aus.

**English Breakfast** *Schwarzer Tee*

Vollmundiger, leicht herber Tee mit prickelndem Flavour aus dem Osten der Insel Ceylon.

**Assam Bari** *Schwarzer Tee*

Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, malzig, würzig.

**Earl Grey** *Schwarzer Tee aromatisiert*

Vollaromatischer Herbst-Darjeeling, komponiert mit spritzig-frischem Zitrusaroma der Bergamotte.

**Greenleaf** *Grüner Tee Darjeeling*

Sorgfältig gearbeiteter Plantagentee aus dem indischen Hochland mit zart-herbem Darjeeling Aroma.

**Morgentau** *Grüner Tee China aromatisiert*

Die faszinierende Teekomposition mit großblättrigem Sencha und feinfruchtigen Aromen und Blüten.

**Pear & Peach** *Weißer Tee aromatisiert, BIO Qualität*

Erfrischend fruchtig. Eine gelungene Komposition mit der typischen Süße der Birne und einer reifen Pfirsichnote.

**Refreshing Mint** *Kräutertee*

Der entspannend typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

**Cream Orange** *Rooibos Tee aromatisiert*

Vollmundiger Rooibos aus Südafrika mit cremig sanftem Vanillearoma und dem Pep reifer Orangen.

**Sweet Berries** *Früchtetee aromatisiert*

Eine überraschend beerige Komposition aus kräftigen Fruchtstückchen und echten Säften.

# Erfrischungsgetränke

Elisabethen Quelle <i>mit Kohlensäure</i>	0,25 l	2,30
Elisabethen Quelle <i>mit Kohlensäure</i>	0,75 l	6,20
Fachinger <i>ohne Kohlensäure</i>	0,25 l	2,40
Coca-Cola <i>koffeinhaltig, mit Farbstoff</i>	0,33 l	3,20
Coca-Cola light <i>koffeinhaltig, mit Farbstoff, Süßstoff</i>	0,33 l	3,20
Orangina <i>mit Farbstoff</i>	0,25 l	2,70
Zitrone „Naturell“ <i>frisch gepresst</i>	0,3 l	3,20
Schweppes Bitter Lemon <i>chininhaltig</i>	0,2 l	2,70
Schweppes Indian Tonic Water <i>chininhaltig</i>	0,2 l	2,70
Schweppes American Ginger Ale <i>mit Farbstoff</i>	0,2 l	2,70
Bionade Holunder	0,33 l	3,20

# Rapp's Fruchtsäfte

Bio Apfelsaft klar	0,2 l	2,70
Orangensaft	0,2 l	2,70
Johannisbeernektar <i>schwarz</i>	0,2 l	2,70
Roter Traubensaft	0,2 l	2,70
Tomatensaft	0,2 l	2,70
Apfelsaftschorle	0,3 l	3,20
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	3,70

# Aus dem Suppentopf

<b>Pfälzer Kartoffelsuppe</b> Mit Speck und Gemüse.	3,80
<b>Schwäbische Maultaschensuppe</b> Rindsbouillon mit Maultaschen.	3,80
<b>Tomatencremesuppe</b> Mit Sahnehäubchen.	3,80
<b>Wiener Gulaschsuppe</b> Der pikante Suppenklassiker mit Einlage.	3,80

# Überbackene Toasts

<b>Napoli Toast</b> 2 Toast mit Salami und Tomatenscheiben belegt, mit jungem Goudakäse überbacken.	6,20
<b>Berner Käse Toast</b> Roggenmischbrot belegt mit rohem Schinken und mit jungem Goudakäse überbacken.	6,20
<b>Hawaii Toast</b> 2 Toast mit gekochtem Schinken und Ananas belegt, mit jungem Goudakäse überbacken.	6,20
<b>California Toast</b> 2 Toast mit gekochtem Schinken und Pfirsich belegt, mit jungem Goudakäse überbacken.	6,20
<b>Schlemmer Toast</b> 2 Toast mit gekochtem Schinken, darauf Ragout fin und mit jungem Goudakäse überbacken.	7,90
<b>Williams Birne Toast</b> 2 Toast mit gekochtem Schinken und Birnenspalten belegt, mit Camembert Käse überbacken.	6,20

# Caféhaus Küche

Warme Mainzer Fleischwurst Mit Brötchen und Senf.	Metzgerei Riechardt	4,50
Zwei Spiegeleier oder Rühreier Mit gekochtem Schinken, dazu ein Brötchen und Butter.		4,90
Strammer Max Roggenmischbrot mit Schinken und 2 Spiegeleiern.		6,20
Königin Pastetchen Blätterteigpastete gefüllt mit pikantem Ragout fin.		6,90
Gemüsequiche Mit Tomaten, Karotten, Erbsen, Broccoli und Blumenkohl. Cremefraiche Quiche mit geriebenem Emmentaler Käse.		4,10
Zwei halbe belegte Brötchen mit Garnitur		
➤ Junger Goudakäse		3,70
➤ Emmentaler Käse		3,70
➤ Salami		3,70
➤ Roher Schwarzwälder Schinken		3,70
➤ Gekochter Schinken		3,70
➤ Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Ei		5,50
➤ Camembert		3,70
➤ Gekochtes Ei		3,70

## Salate

Gemischte Blattsalate mit Ei, Salatgurke, Karotten, Paprika, Mais,  
Tomate und darüber unser Hausdressing.

➤ Natur	5,90
➤ Mit Schinken- und Käsestreifen	7,90
➤ Mit gebratenen Fleischwurstscheiben	8,90
➤ Mit Räucherlachsstreifen	8,90
➤ Mit gemischten Nüssen	7,90

# Biere

Bitburger Pils	0,33 l	3,10
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	3,10
Bitburger Radler	0,33 l	3,10
Erdinger Weizenbier Kristall	0,5 l	3,90
Erdinger Weizenbier Hefe	0,5 l	3,90
Berliner Weiße mit Schuß Himbeer oder Waldmeister	0,33 l	3,10

# Weine aus der Region

Rauenthaler Steinmächer Riesling, trocken Winzergenossenschaft Rauenthal	0,2 l	3,60
Erbacher Honigberg Riesling, feinherb Weingut Lamm-Jung	0,2 l	3,60
Grauer Burgunder trocken Weingut Christophorus Hof, Mainz-Hechtsheim	0,2 l	4,40
Ingelheimer Dornfelder Rotwein, trocken Weingut Adam	0,2 l	3,90
Rheinhessischer Landwein Riesling Kabinett, trocken Weingut Worf, Ebersheim	0,2 l	3,20
Weißweinschorle	0,3 l	3,60



## Sekt

Winzer Sekt „Schloss Kehl“ Nierstein	0,1 l	3,70
Flasche Winzer Sekt „Schloss Kehl“	0,75 l	24.-
Kir Royal Winzer Sekt mit Crème de Cassis	0,1 l	4,50
Bellini Winzer Sekt mit Pfirsich Likör	0,1 l	4,50

## Aperitifs

Martini bianco	5 cl	3,10
Martini rosso	5 cl	3,10
Sandeman Sherry	5 cl	3,10
Campari Soda <i>mit Farbstoff</i>	0,2 l	4,90
Campari Orange <i>mit Farbstoff</i>	0,2 l	4,90
Aperol Spritz <i>Aperol, Sekt, Mineralwasser, Orange</i>	15 cl	5,50

## Spirituosen 2 cl

Malteserkreuz Aquavit		2,80
Kümmerling <i>im Original Fläschen</i>		2,80
Schladerer Kirschwasser		3,10
Schladerer Himbeergeist		3,10
Schladerer Williams Birne		3,10
Doornkaat		2,80
Batida de Coco		2,80
Cointreau		2,80

## Cognac & Weinbrand

Rémy Martin	2 cl	3,90
Asbach Uralt	2 cl	3,20

## **Die Chronik unseres Hauses**

Als Johann Wolfgang von Goethe am 23. August 1792 bei seiner Ankunft in Mainz geradewegs zum königlich-preußischen Kammerherrn von Stein eilte, konnte er nicht wissen, daß just in diesem Jahr der Zuckerbäcker Franz Anton ALISKY vom Domkapitel die Konzession für die Eröffnung eines Wiener Kaffeehauses im altehrwürdigen Mainz erhalten hatte. Hätte er es gewußt, wäre sicherlich sein „... habe ich doch, Freunde mit Recht, immer den Kaffee gehaßt“ so nicht überliefert worden.

Überliefert hingegen ist, daß dem Gründer ALISKY seitens der Mainzer Bevölkerung durch jahrzehntelangen Zuspruch nicht zuletzt aufgrund seiner Tüchtigkeit reiche Belohnung zuteil wurde. So kam es auch, daß seine Tochter Klara Josepha, zwölftes Kind aus zweiter Ehe und geboren am 8. Dez. 1815, den Konditorenberuf erlernte, was zu dieser Zeit völlig unüblich war. Sie heiratete 1854 den Konditormeister HILLEBRANDT, mit dem sie später das Dom-Café, das in der Zwischenzeit in Mainz schon ein Begriff geworden war, übernahm.

Ihnen folgten in ununterbrochener Reihenfolge namhafte Konditoren wie die Herren JANSON, OSWALD, SCHMIDT und STOLZ.

1931 wurde das Café unter Konditormeister Oswald erweitert. Der vordere Teil des Gebäudes wurde hinzugenommen und nach dem Ausbau durch den bischöflichen Baumeister BAYER zu einem vornehmen, gemütlichen Kaffeehaus umgestaltet.

Dann kam der Krieg. 1942 - im 150. Jahr seines Bestehens - Zerstörung des vorderen Teiles durch Luftminen. 1944 erneut beschädigt, wurde das Dom-Café beim großen Angriff am 27. Februar 1945 dem Erdboden gleich gemacht. Der Wiederaufbau fiel schwer. Noch fünf Jahre später beklagte der damalige Inhaber Ludwig SCHMIDT die unbegreiflichen Schwierigkeiten in einer Denkschrift.

Aber mit Gottes und des Domkapitels Hilfe ging es wieder aufwärts.

Im Jahre 1962 - 170 Jahre nach Gründung des Unternehmens - erhielt der Konditormeister Karl STOLZ vom Domkapitel die privilegierte Inhaberschaft des renomierten und traditionsreichen Hauses. Heute führt sein Sohn Karl-Heinz und dessen Kinder Alexandra und Markus die Tradition fort. Immer darauf bedacht, den Ruf „bester Qualität“ zu wahren. Einen Ruf, den in 220 Jahren nur 7 Konditormeister begründet haben, was sowohl für ihre fachlichen Leistungen als auch für den Hausherren, das Domkapitel spricht, das sich immer um ein gutes Einvernehmen bemüht hat.

Wenn Johann Wolfgang von Goethe heute noch einmal nach Mainz kommen könnte, würde das Dom-Café seiner Aufmerksamkeit gewiß nicht entgehen. Ein Haus mit modernem Verkaufsraum und doch anheimelnd, gut angepaßt dem gemütlichen Café mit einem Hauch aus Wien und Venedig. Auch er würde, wie viele Besucher des altehrwürdigen Domes beim Verlassen des Gotteshauses fragen :

„Wo gehen wir jetzt hin ?“

Und die Antwort könnte lauten : „Ins 220 Jahre junge Dom-Café !“