

Hofmühlgasse 19

Miethaus aus der Gründerzeit-Seitenflügelhaus

Baujahr: 1876

Architekt: Johann Sturany

Erster Besitzer **1876** (lt. Einreichplan): Franz Grazer

Eigentümer **1908** (Lelobel): Eduard und Elisabeth Tanzer

BewohnerInnen **1914** (Lenobel):

Schon damals finden sich im Paterre ein Gastwirt (Karl Holy), weiters ein Fleischselcher, der wohl auch mit dem Gastwirt zusammen arbeitete. Diese beiden fanden sich auf der linken Seite. Rechts neben dem Eingang gab es eine Schneiderei.

1938-1943 finden sich noch der gleiche Hauseigner und das „Cafe Hofmühle“ (ohne Namen) und auch ein Tischler (A. Dolivka) und eine Bettwarenerzeugerin (J. Rothbauer) im Tiefparterre.

Seit **1943** wohnt im Haus auch *M. Hauner*, der wohl auch schon zuvor der Kaffeehausinhaber des Cafe „Hofmühle“ war.

19 G.-E.-Nr. 414.	
Tanzer Rudolf u. Mitb., V. Margaretenstr. 143.	E
Vogt Karl, Fleischselcher.	P
Seidl Karl, Schneider.	P
Gyris Karl, Kürschner.	1
Friedl Johann, Mechaniker.	1
Danringer Josef.	1
Lang Max, Privatbeamter.	1
Plaun Anton, k. k. Post-Unterbeamtler.	1
Ungrad Anton, Schneiderm.	1
Pollauf Albert, k. k. Post-Unterbeamtler.	2
Baruch Theodor, Chorsänger.	2
Reigl Bernhard, Privatbeamter.	2
Jezek Karl, Schuhmacher.	3
Wittmann Franz, Mechaniker.	3
Hoffmann Georg.	3
Nowak Josef, Schneider.	3
Gada Anton, Hausbesorg.	P
Pfaffstetter Karl, Privatbeamter.	1
Leitner Anton, Drechslerm.	1
Sonnleitner Therese, Privat.	P
Holy Karl, Gastwirt.	P
Dreßler Anton, Tischler.	P
u. 13 kleine Wohnungen.	



Bildquellen: Fellner, MA 19; 2010

Im Hof findet sich ein zweiter Zugang zum teilweise überdachten Gastgarten.



Ein erstes Gasthaus „Zur Hofmühle“ findet sich unter den Besitzern Anton Hufnagl und Johann Fuchs bereits **1865** und **1868** in der Hofmühlgasse 7.¹ Hierbei handelt es sich um ein Ecklokal zur Mollardgasse 12, welches schon Ende der 1990er ein Chinarestaurant und später ein Massagesalon wurde.

Es trug wohl auch schon seit **1914** den Namen seines Inhabers (Carl Steigberger, nachgewiesen bis 1938).

Das Cafe Hofmühle

Speisekarte um 2000.

Das Lokal befand sich jahrzehntelang auf drei Ebenen:

Unten war der kleine Eingangsbereich mit Bar und 4 Tischen für die schnelle Kundschaft.

Darüber im Zwischengeschoss fand sich die große Küche, das WC und nur ein Tisch. Die KellnerInnen mussten mit den angerichteten also immer mehrere Stufen nach oben oder nach unten wandern...

Der Raum darüber gliederte sich in einen Großraum, einen überdachten Garten und einen offenen Garten (jeweils ca. 20 Tische).

Es gab durchgehend warme Küche von 6 – 21 Uhr an Werktagen.

FRISCHGEMACHTE SPEISEN:		ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:	
Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Salat	7,50	Coca Cola Flasche 0,33 lt	2,30
Pariser Schnitzel (vom Schwein) mit Salat	7,50	Coca Cola Glas 0,25 lt	2,-
Nanner Schnitzel (vom Schwein) mit Bratkartoffeln	7,50	Schartner Bombe Zitrone	2,30
Cardou Blau (vom Schwein) mit Salat	7,-	Cappy Orange 0,20 lt	2,-
Grillfleisch garniert mit Pommes Frites	7,50	Almdudler Limonade Glas 0,25 lt	2,30
Schweinskotelet gebacken mit Salat	7,50	Pago Fruchtsäfte 0,20 lt	2,30
Zaurebraten mit Bratkartoffeln	9,50	Apfelbaj Glas 0,25 lt	1,20
Vanilleschinken mit Bratkartoffeln	9,50	Soda Himbeer od. Zitrone Glas 0,25 lt	1,50
Hühnerschnitzel gebacken mit Salat	7,50	Mineralwasser Glas 0,25 lt	1,20
Hühnerschnitzel natur mit Bratkartoffeln	7,50	Sodawasser 0,25 lt	1,20
Hühnerspieß garniert mit Pommes Frites	7,50	Frischmilch Glas 0,25 lt	
Gebackene Leber mit Salat	7,-		
Geraselte Leber mit Bratkartoffeln	7,-	WEINE:	
Glaciere Leber mit Bratkartoffeln	7,-	Weißwein / Neuburger 1/8 lt	1,20
Geraselte Nieruli mit Bratkartoffeln	6,-	Rotwein / Blaufränkisch 1/8 lt	1,20
Angusburger mit Bratkartoffeln und Salat	6,-	Gespitzter / rot oder weiß 1/8 lt	1,40
Knodel mit Ei und Salat	6,-		
		BIERE:	
BEILAGEN:		Gösser vom Fass / Krügel	3,10
1 Portion Reis	2,30	Gösser vom Fass / Seidel	2,60
1 Portion Bratkartoffeln	2,30	Gösser vom Fass / Pfiff 0,2 lt	1,-
1 Portion Salat	2,50	Gösser vom Fass / Pfiff 0,1 lt	1,-
1 Portion Pommes Frites	2,30	Clausthaler alkoholfrei / Flasche 0,50 lt	3,-
		SPIRITUOSEN:	
ZUM NACHTISCH:		Weinbrand 2 cl	2,30
Schokoladepalatschke / Nuss / Schlagobers	1,50	Obaler Barack, Birnenbrand 2 cl	2,50
Marmeladepalatschke	1,50	Underberg Bitter 2 cl	1,30
Baiser mit Schlagobers	2,50	Baileys 2 cl	2,20
		Aperol gespritzt	2,20
IMBISSE:		Campari Soda	2,20
Schinkenast / Käsetast	2,20		
Spezialast	2,50	WARME GETRÄNKE:	
Frankfurter mit Senf	2,20	Wiener Frühstück + 1 Gebäck	3,40
Knackwurst in Essig und Öl	2,40	Kleiner Mokka oder Brauner	1,90
Schinkenbrat	2,20	Großer Mokka oder Brauner	3,20
Belegtes Brot	2,50	Melange	2,50
Ham and Eggs (2 Eier)	3,-	Einspänner	2,50
Es im Glas (2 Stück)	1,30	Hefige Trinkschokolade	1,70
Bittersennel	1,30	Tea ohne	1,40
Handbrau	0,70	Tea mit Zitrone / Milch	2,70
Gebäck	1,-		

¹ Die Hofmühle (vormals Dorotheermühle; 6, Hofmühlgasse 7, 7a, Mollardgasse 12, 12a, 12b, Turmburggasse 10-14), war eine der vier Mühlen am Wienfluss im Bereich von Gumpendorf, 1414 unter den Namen Stampfmühle erstmals bezeugt. Die Grundherrschaft stand zunächst dem oberösterreichischen Nonnenkloster Pulgarn zu, ab 1546 Vinzenz Muschinger; ab 1582 war die Mühle freies Eigen. Der Besitz ging 1414 von Hans Perman an Harman von Ueteldorf, von diesem 1419 an Hermann Hesel über; ihm folgte 1433 das Wiener Augustiner-Chorherrenstift St. Dorothea, das die Mühle bis zu seiner Aufhebung 1786 besaß. Zum Unterschied von der Dominikanermühle, die in Eigenregie betrieben wurde, war die Dorotheermühle meist verpachtet. Nach 1786 sind bürgerliche Besitzer nachweisbar, so zwischen 1803 und 1833 Karl Hof, nach welchem die Mühle den Namen Hofmühle erhielt. Der Mühlenbetrieb endete 1847 mit der Auffassung des ab 1680 bestehenden, vom Wienfluss abgeleiteten Mühlbachs, der durch die Mollardgasse geflossen war.



Das Angebot richtete sich vor allem an ältere Stammgäste, auch aus dem nahe gelegenen PensionistInnenheim, welche die günstigen Mittagsmenus schätzten und danach zu Kartenspielrunden länger blieben. Schon damals sorgten der Eingangsbereich und der große, teils überdachte Gartenbereich dafür, dass bezüglich Rauchbelästigung nie Streit aufkam!

Gastgarten um 2011. Bildquelle: Cafe Hofmühle

STEFAN 2

Ab etwa 2011 wurde die Gastwirtschaft von einem bekannten Gastronomen übernommen (STEFAN 2, sein erstes Lokal STEFAN findet sich in der Schönbrunner Straße 98), welcher die geschätzte bodenständige Küche beibehielt, und das Lokal nur sehr feinfühlig veränderte.



Eingangsbereich STEPHAN 2.
Bildquelle: Internetwerbung