



Café
KRACKHARDT

Das Café am Maxplatz

Machen wir es uns schön !



Herzlich willkommen!

„Unser“ Café ist ein Angebot an alle, die eine Alternative zu „coffee-to-go“ genießen möchten. Dazu bieten wir von Zeit zu Zeit auch künstlerische Darbietungen an, sei es szenisch, musikalisch oder eine Ausstellung.

Wir haben einiges an Mühe in Planung und Ausführung gesteckt und hoffen nun, dass Sie die Mühen nicht sehen, sondern sich einfach wohlfühlen!

Die Tatsache, dass wir Quereinsteiger sind, haben wir immer als Chance begriffen; als Chance, möglichst viel Unverwechselbares einzubringen. Das beginnt bei den Räumlichkeiten, die mit eigens entworfenen Polstermöbeln ausgestattet sind und zum Verweilen einladen sollen – gerne auch mit einer Stangerl-Zeitung in der Hand. Die Einrichtung bietet unterschiedliche Komfort- und Nutzungsbereiche: Von Stühlen über Ledersitzbänke hin zu einem Lounge-Bereich bis zu einer Empore mit einer weiteren Lounge-Ecke. In einem Séparée können bis zu 10 Gäste unter sich sein. Der historische Pferdestall steht für geschlossene Veranstaltungen wie Musik-/Theater-Aufführungen, Ausstellungen oder Familien- bzw. Firmenfeiern zur Verfügung. Bei uns ist alles aus einer Hand buchbar. Im Sommer ergänzen der Innenhof und der Maximiliansplatz als Außenflächen unser Angebot.

Fast alle Kuchen werden nach unseren Rezepten vom Café am Dom zubereitet – eine hochgeschätzte Konditorei in Bamberg. Den Kaffee lassen wir in Bamberg speziell für unser Café mischen und rösten. Es hält sich das Gerücht, Essen und Trinken bei uns seien gut. Schmecken Sie selbst! Alles andere wäre wie ein erzählter Kuss ...

Österreichische Kaffee-Spezialitäten

Es tauchen hier Begriffe auf wie: verlängert, verkehrt, braun und andere mehr. Manch einer liest dies zum ersten Mal. Die Begriffe haben ihren Ursprung im Wien des 17. Jahrhunderts: Dort war Kaffee zwar schon seit Mitte des Jhds. bekannt, aber den Wienern wohl zu fremd und zu bitter. Der Durchbruch kam erst gegen Ende des Jhds., als der Kaffeegeschmack je nach Rezept durch Zugabe von Wasser, Milch, Sahne oder Zucker für Europäische Gaumen (v)erträglich gemacht wurde. Mit warmem Wasser gemildert, heißt der Kaffee dann „Verlängerter“; mit Milch „Brauner“. Dominiert der Milchanteil, heißt der Kaffee „verkehrt“. Freilich lässt sich die Milch auch durch Sahne („Obers“) oder Schlagsahne („Schlagobers“) ersetzen. Auch Alkohol darf dabei sein. Einigermaßen plausible Entstehungsgeschichten dazu kommen auch aus Wien ...

Extra: Aroma Haselnuss, Zimt, ...	1,00 € Aufpreis
Nicht jugendfrei ...	
Maria Theresia Mokka, Orangen-Likör, Schlagobers	4,90 €
Fiaker Großer Schwarzer, Zucker, Kirschwasser, Schlagobers	5,10 €

Pur oder mit Wasser

Kleiner / großer Schwarzer Mokka in der Espresso-Tasse	2,40 € / 3,80 €
Verlängerter Schwarzer kleiner Schwarzer mit heißem Wasser verlängert	2,70 €
Tasse Kaffee / große Tasse Kaffee	2,90 € / 4,10 €
Mit Milch oder Sahne	
Espresso Macchiato Mokka mit etwas Milch und zarter Schicht Milchschaum	2,70 €
Kleiner / großer Brauner Mokka mit Milch im Kännchen	2,80 € / 4,40 €
Verlängerter Brauner kleiner Brauner mit heißem Wasser verlängert	3,10 €
Franziskaner Verlängerter Schwarzer mit warmer Milch & Schlagobers	3,70 €
Kapuziner Mokka mit Obers; Extra: Schlagobers (0,20 €)	2,90 €
Wiener Melange Mokka, etwas heißes Wasser, warme Milch, Milchschaum	3,40 €
Cappuccino normal / groß Mokka, warme Milch, Milchschaum (kräftiger als Melange)	3,40 € / 4,80 €
Kaffee verkehrt Warme Milch, Milchschaum, Mokka	3,80 €
Affogato al Café Kleiner Schwarzer mit einer Kugel Vanilleeis	3,90 €
Milchkaffee Kaffee mit Milch im Pot	4,50 €

Warme Getränke

Tee

Schwarzer Tee, Tasse / Kännchen (0,4L) **3,20€ / 5,40 €**
Ceylon, Assam, Earl Grey

Grüner Tee (Bio), Tasse / Kännchen (0,4L) **3,20€ / 5,40 €**
Japan Sencha

Grüner Rooibos Tee (Bio), Tasse / Kännchen (0,4L) **3,20€ / 5,40 €**
Limone & Ingwer

Gourmet Kräuter Tee, Tasse / Kännchen (0,4L) **3,20€ / 5,40 €**

Pfefferminz Tee (Bio), Tasse / Kännchen (0,4L) **3,20€ / 5,40 €**

Früchtetee, Tasse / Kännchen (0,4L) **3,20€ / 5,40 €**

Bio-Matcha Latte **3,40 €**
Matcha-Tee mit Milch (0,2L im Glas)

Chai Latte (0,2L im Glas) **4,90 €**

Milch

Kalte / warme Milch (0,2L im Glas) **2,50 € / 2,80 €**
Warme Milch zusätzlich mit Honig **3,00 €**

Süßes

Trinkschokolade (aus Milch & bestem Kakao), (0,2L im Glas) **3,40 €**
zusätzlich mit Sahne **3,80 €**

Kalte Schokolade (Milch & Kakao), (0,2L im Glas) **3,10 €**

Othello (Trinkschokolade mit Mokka, (0,2L im Glas) **5,70 €**

Kalte Getränke

Alkoholfrei

Adelholzener (0,2L / 0,4L / 0,75L) **2,20 € / 3,60 €**
Klassisch, Medium oder Still **/ 5,40 €**

Saft (0,2L / 0,4 L) **2,80 € / 4,40 €**
Apfel (klar oder naturtrüb) | Orangen | Johannisbeere | Maracuja

Frisch gepresster Orangensaft (0,1L / 0,2L) **2,80 € / 4,70 €**

Saft-Schorle (0,2L / 0,4 L) **2,40 € / 4,20 €**
Apfel (klar oder naturtrüb) | Orangen | Johannisbeere | Maracuja

Limonade (0,4L) **4,10 €**
Holunder, Maracuja, Cranberry

Orangina (0,25L) **3,60 €**
Original | Rouge

Bionade (0,33L) **3,70 €**
Holunder | Ingwer-Orange

Cola / Cola Zero (0,33L) **3,70 €**

Bitter Lemon (0,2L) **2,70 €**

Sprite (0,2L / 0,33L) **2,70 € / 3,70 €**

Kalte Getränke

Alkoholisches von der Traube

Secco (0,1 L / 0,75L) **3,80 € / 24,00 €**

Weißwein (0,1L / 0,2L) **2,90 € / 4,10 €**

Silvaner, Qualitätswein, Unterfranken
Weißburgunder Kabinett trocken, Unterfranken
Gorgorito Verdejo, Spanien, Rueda (D.O.)

Rotwein (0,1L / 0,2L) **3,30 € / 4,40 €**

Nero D'Avola, Enoselezione, Sizilien
Primitivo, Enoselezione, Apulien

Aperitif

Hugo (0,4L) **6,10 €**

Secco, Sodawasser, Holunderblütensirup, Minze

Aperol Spritz (0,4L) **6,10 €**

Secco, Aperol Likör, Sodawasser, Eis

Lillet Wild-Berry (0,4L) **6,50 €**

Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Eiswürfel, gefrorene Beeren

Bier

Keesmann Herrenpils (0,5L) **3,60 €**

Huppendorfer (0,5L) Vollbier, Weizen, Radler **3,60 €**

Mönchshof (0,5L): Kellerbier, alkoholfrei **3,60 €**

Kapuziner (0,5L) Weizenbier, alkoholfrei **3,60 €**

Aufstellungen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie am Ende dieser Karte

Kleines Frühstück (von 9.30 bis 12.00)

Bamberger Reiter **5,10 €**

Ein Heißgetränk* mit einem Bamberger Bio-Hörnla

Maxplatz **7,50 €**

Ein Heißgetränk* mit hausgem. Marmelade, Wald-Honig,
2 Bio-Brötchen, Butter

Altenburg **9,10 €**

Ein Heißgetränk* mit Schinken und Käse, 2 Bio-Brötchen, Butter

Heumarkt **9,90 €**

Ein Heißgetränk* mit Käse, Bio-Joghurt,
0,1L frisch gepresstem Orangensaft, 1 Bio-Brötchen, Butter

Apfelweibla **10,50 €**

Ein Heißgetränk* mit Käse, hausgemachtem Bircher Müsli,
0,1L frisch gepresstem Orangensaft, 1 Bio-Brötchen, Butter

ERBA **12,50 €**

Ein Heißgetränk* mit Schinken, Käse, hausgemachter Marmelade
und Wald-Honig, 0,1L frisch gepresstem Orangensaft,
2 Bio-Brötchen, Butter

Kinderfrühstück **5,90 €**

Trinkschokolade, 1 Bio-Brötchen, Butter,
wahlweise entweder Marmelade oder Wald-Honig oder Nutella

*Kaffee ohne Alkohol / Tasse Tee / Trinkschokolade. Kanne Tee / große Kaffees +1€.

Extras:

Bio-Brötchen (Weizen / Körner) **1,00 € / 1,50 €**

1 Scheibe Käse oder Schinken **1,20 €**

Ei oder Nutella **1,50 €**

Butter / Wald-Honig / hausgemachte Marmelade **1,20 € / 1,50 € / 1,80 €**

Bamberger Bio-Hörnla **2,20 €**

Bio-Joghurt **2,70 €**

Griechischer Joghurt mit Preiselbeeren oder Wald-Honig **3,30 €**

Bircher Müsli **3,90 €**

1 Wiener Würstchen **1,00 €**

Aufstellungen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie am Ende dieser Karte

Ab Mittag (11:30)

Leichtes aus Italien Bruschetta, je Scheibe	2,50 €
Chorizo (spanische Salami vom Schwein) mit Aioli und Brot	4,90 €
Wechselnde Mittagsgerichte Siehe Aushang oder fragen Sie unser Servicepersonal	
Suppen Wechselndes Angebot. Siehe Aushang oder fragen Sie unser Servicepersonal	5,90 €
Belegtes Bio-Brötchen mit Schinken oder Käse	3,50 €
1 Paar Wiener Würstchen mit Bio-Brötchen und Senf	4,20 €
Toast-Sandwich <ul style="list-style-type: none">• Aioli, Schinken, Käse, Tomate• Toast Hawaii• Camembert mit Preiselbeeren	5,80 €

Zur Kaffee-Zeit (und sonst auch ...)

Kuchen Stück	3,60 €
------------------------	--------

Torten Stück	3,80 €
------------------------	--------

Fragen Sie unser
Service-Personal
nach der
Tagesempfehlung

Extras: Portion Sahne	1,00 €
---------------------------------	--------



Wo sind wir hier eigentlich?

Sie sind hier in den Räumen des ehemaligen Katharinenspitals, das zwischen 1729 und 1738 errichtet wurde zur Pflege und Betreuung alter, kranker oder armer Bewohner der Stadt. Die Sorge für die Armen und Kranken an diesem Ort begann im letzten Drittel des 12. Jh. durch das „hospitale sancte Katerine“, 1203 erstmals urkundlich erwähnt, gegründet vom Geschlecht der Tockler.

Die Kirche kaufte weitere Gebäude auf bis schließlich(ein geschlossener Bereich entlang der Westseite des heutigen Maximiliansplatzes entstand, auf dem bis 1808 die alte Martinkirche samt Friedhof gelegen war.

In den 1720-ern kam die Idee auf, das zerklüftete Sammelsurium an Gebäuden und Grundstücken durch einen größeren Komplex zu ersetzen: Durch das nämliche Katharinenspital. Als Bauherr fand sich der damalige Fürstbischof Friedrich Karl von Schönborn. Am 13.4.1729 wurde der Bau mit Balthasar Neumann als Architekten begonnen und das Gebäude als architektonisches Spiegelbild zum gleichzeitig errichteten Priesterseminar, dem heutigen Rathaus gegenüber, konzipiert. Erste Insassen zogen 1738 ein, die Kapelle wurde erst 1782 fertiggestellt (am betreffenden Fassadenabschnitt ist heute ein Balkon angebracht).

Im Rahmen der Säkularisation fiel das Spital 1802 an Kurbayern, die Insassen auch anderer Spitäler wurden auf Rat von Dr. Adalbert Friedrich Marcus in das Benediktinerkloster St. Michael verlegt.

Der Wirtschaftsteil (Nord-West) wurde im Rahmen einer Versteigerung 1804 verkauft (heutiger Nutzer ist Karstadt). Der süd-östliche Teil wurde 1842 von Friedrich Krackhardt erworben.

Quelle: So ein Theater, Karin Dengler-Schreiber (2003), ISBN: 3-933469-13-9

Der umtriebige Kaufmann hat in Bamberg die Gasbeleuchtung initiiert und wollte den Erfolg mit der Elektrifizierung aus der Wasserkraft der Regnitz fortsetzen. Dazu aber war der politische Wille nicht vorhanden und er suchte nach Alternativen für die Nutzung der Wasserkraft. Dies gelang ihm schließlich zusammen mit dem Ingenieur August Riedinger: 1858 gründete er die Spinnerei und Weberei, ab 1927 ERBA genannt. Sie wurde auf Gaustadter Grund zusammen mit Wohnhäusern für die bis zu 5000 Arbeiter errichtet. Seit der Landesgartenschau 2012 wird das Gelände als Wohngebiet genutzt. Eine Straße erinnert dort heute an den Gründer.

Friedrich Krackhardt unterstützte das Gemeinwesen nach Kräften weiter: Er bewahrte das E.T.A. Hoffmann Theater vor dem wirtschaftlichen Aus durch großzügige und tatkräftige Unterstützung wie den Kauf der Immobilie (Kauerscher Hof) unmittelbar vor der drohenden Zwangsversteigerung. Darüber hinaus wahrte er als Vorsitzender der Harmoniegesellschaft deren bürgerschaftlichen Einfluss auf die Geschicke des Theaters.

Und hier schließt sich heute ein Kreis: Im Keller dieses Anwesens, sozusagen unter Ihren Füßen, hat sich seinerzeit E.T.A. Hoffmann mit seinem Freund, Weinhändler, Verleger und Leihbibliotheksbetreiber Carl Friedrich Kunz (1808-11 in diesem Haus wohnhaft) bei einigen Gläsern Weines Inspiration und Abstand vom Alltag verschafft. Er selbst bezeichnete diese Räume als „die herrlichen Katakomben des Maxplatzes“. In just diesem Keller soll als nächster Schritt ein Theater mit ca. 50 Plätzen entstehen.

Damit verfügt dann das Café Krackhardt nicht nur schon heute über das Kaffee-Haus und den historischen Pferdestall, sondern eben später auch über ein eigenes Theater und eine Kleinkunstabühne in einem weiteren Kellerbereich.

Ihre Familie Krackhardt



Wir möchten uns bedanken.

Was nützt der schönste Plan, wenn es keine Hände gibt, die bauen, wenn es niemanden gibt, der ihn lebt, wenn er nicht bei den Gästen - bei Ihnen - ankommt.

Für alle Phasen haben wir viel Wohlwollen erfahren dürfen und konnten uns glücklich schätzen für die vielfältige tatkräftige Unterstützung zuverlässiger Lieferanten, Dienstleister und Kooperationspartner. Es ist uns ein großes Bedürfnis, uns hier bei den Mitstreitern zu bedanken, wo sie doch sonst eher im Hintergrund bleiben.

Unverzichtbares und zuverlässiges Scharnier zwischen Idee, Planung und Umsetzung ist das Architekturbüro Rebhan.

Für die Innenraumgestaltung haben wir je nach Bereich zeitweise bis zu drei Berater bemüht – das ist verständlicherweise gerade für künstlerisch geneigte Dienstleister nicht einfach zu verdauen; ein besonderes Dankeschön hier daher an alle: Frau Doris Engelhardt, The Lounge-Company Uwe Winkel und Frau Caroline Trunk.

Und jetzt – man müsste eigentlich die Fanfaren hören – ein ganz besonderer Dank an unsere Handwerker! In Zeiten des Baubooms ist es bekanntlich erfolversprechender, Lotto zu spielen, als mehrere Handwerker termintreu zu orchestrieren, so man denn überhaupt ein Angebot erhält. All dies war bei unserer „Truppe“ nie spürbar. Stattdessen: Saubere und pünktliche Arbeit zu jeder Zeit. Sicherlich zahlt sich da eine größtenteils jahrzehntelange Partnerschaft aus.

Aber auch die neu dazugekommenen Firmen haben problemlos „geliefert“. Das ist dann wohl der Beginn weiterer Traditionsbeziehungen ...

Rohbau:	Fa. Valentin Reinfelder GmbH & Co. KG
Trockenbau und Malerarbeiten:	Fa. Schmuck GmbH
Sanitär-Anlagen	Fa. Spiegel Haustechnik GmbH
Schreinerarbeiten:	Fa. Habenstein, Trabelsdorf
Bodenlegearbeiten:	Fa. Parkett Deinlein, Gundelsheim
Küchenbau:	Fa. MFA Großküchentechnik GmbH, Litzendorf
Elektro:	Fa. Elektro Wittner GmbH

Beim Betrieb des Cafés und des Kulturbetriebs haben wir großes Glück mit unseren Kooperationen: Die Familie Weigand unterstützt uns mit Kuchen nach unseren Rezepten. Für das künstlerische Programm zeichnet Frau Nina Lorenz verantwortlich – vielen bekannt als ehemalige Regisseurin am E.T.A. Hoffmann Theater und aktiv als Regisseurin und Mitbegründerin des Theaters im Gärtnerviertel (TiG). Um das musikalische Programm kümmert sich Jakob Fischer.

Und last but definitely not least: Danke an Sie für Ihren Besuch !