



Liebe Gäste,

wir **freuen uns**, dass Sie den **Weg zu uns gefunden haben!**
In unserem Restaurant vereinen wir **die Liebe** zur
hochwertigen, regionalen Küche mit einer einladenden
Atmosphäre. Jedes Gericht wird mit **frischen, lokalen**
Zutaten zubereitet – denn wir glauben, dass **das Beste** aus
unserer Region auf Ihren Teller gehört.

Unser Küchenteam, unter der Leitung von Martin Kaufmann,
hat sich mit dieser Komposition
aus Regionalität, Erfahrung und Fachwissen
ordentlich ins Zeug gelegt, um Ihnen etwas Besonderes
zu bieten.

Wir wünschen guten Appetit!

Figl's GalaDinner

Im Zuge dessen darf ich auch
unsere **sehr erfolgreiche Eventreihe vorstellen**.
Durch die überdurchschnittlich hohe Nachfrage findet
mittlerweile **1 Mal pro Monat** unser **Event-Abend** statt.
Zu verschiedenen Themen zaubert **unsere Haubenküche** ein

5 Gänge Menü inklusive aller Getränke um nur € 75,--

Falls Sie gerne über die **zukünftigen „Figl-Events“**
informiert werden möchten, würde ich Sie bitten
Ihre **Visitenkarte** oder einfach Ihre **Mailadresse** dem Servicepersonal zu
überreichen.

April 2025

Matthias Strunz

Figl Signatur Menü ab 18.00 Uhr

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Martin Kaufmann mit einem von Ihm persönlich zusammengestellten Menü verwöhnen.
Freuen Sie sich auch auf einige Grüße aus der Küche!

Tatar² Wasserburger Lachsforellen - Marchfelder Spargel

Salzzitrone | Spargel Beurre Blanc | Kaviar

Cremiges vom Marchfelder Spargel

Wachs-Ei | Lauch | Balsamico

Figl's Kalbsbeuscher'l

Schnittlauch | Serviettenknödel | Wurzelgemüse

Spargel Rigatoni

Morcheln | Saubohne | Kaviar | Shiso

Gespickte Maishendlbrust

Erdäpfelpüree | Grüner Spargel | Misu Mohn Jus | Salzzitrone

Grießflammerie

Rhabarber | Tonkabohne | Schoko Sponge

Käse vom Graf

cremig | hart | jung | gereift

Wählen Sie auch die Weinbegleitung!
Zu jedem Gang passende Weine von unserem
Restaurantleiter Mujo Osmanovic.

5 Gang Menü

exkl. Gedeck 89,50

Weinbegleitung 33,00

7 Gang Menü

exkl Gedeck 94,90

Weinbegleitung 48,00

Gedeck wird automatisch für all unsere Gäste gereicht

Abend 5,90
„Kleiner Happen“
Brotspezialitäten mit Figl's Klassiker

Mittag 4,50
Brotspezialitäten mit Figl's Klassiker

Zum Start

Tatar vom Weiderind

Karfiol | Dotter | Trüffel | Schweinepop

130g 19,90

180g 25,90

NEU!

Smoke my Tatar | serviert unter der Räucherglosche 3,00

Tatar²

Wasserburger Lachsforellen - Marchfelder Spargel

Salzzitrone | Spargel Beurre Blanc | Kaviar

19,40

Klares & Cremiges

Cremiges vom Marchfelder Spargel

Wachs-Ei | Lauch | Balsamico

9,50

Figl's Suppentopf

Schulterschertz'l | Suppengemüse | Frittaten

8,50



Figl's Finest®

Wasserburger Bachforelle im Ganzen

Erdäpfelkuchen | grüner Spargel | Rollgersten-Gurkensalat
32,50

Das Beste vom Waldviertler Reh

Capsicum | Bärlauch | Serviettenknödel | Burgunder Jus
34,90

Gespickte Maishendlbrust

Erdäpfelpüree | Grüner Spargel | Misu Mohn Jus | Salzzitrone
29,90

Spargel Rigatoni

Morcheln | Saubohne | Kaviar | Shiso
24,90

Zu jeder Zeit ein Klassiker

Ausgelöstes Zitronenbackhendl

Erdäpfel-Vogelersalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren

22,50

Figl's Kalbsbeuscher'l

Schnittlauch | Serviettenknödel | Wurzelgemüse

25,90

Wiener Schnitzel von der Kalbsschale

180g aus der Pfanne

Preiselbeeren | Petersilerdäpfel

27,90

Sanft geschmortes Rinderbackerl

Schnittlauch-Erdäpfelpüree | Wilder Karfiol | Dirndl Jus | Buchweizen

29,90

Bunte Salatschüssel der Saison

8,90

Gemischter Blattsalat

6,50

Apfelbalsam - Rapsöldressing

Gerne servieren Wir Ihnen Kürbiskern oder Olivenöl dazu

Süß & Fruchtig

Marillen-Palatschinken

Hausgemachte Marmelade

9,90

Grießflammerie

Rhabarber | Tonkabohne | Schoko Sponge

16,90

Gerührter Eiskaffee

mit Schlagobers

9,90

oder mit Figl's Finest® Eierlikör

Eierlikör mit ZACAPA RUM verfeinert

13,90

Affogato al caffè

1 Kugel Vanille Eis

im Espresso

6,80

Käse vom Graf

cremig | hart | jung | gereift

18,90



Öffnungszeiten

Dienstag – Samstag

11.30 – 14.30 & 18 – 22.00 Uhr

(Bestellzeit 11.00- 14.00 Uhr | 18.00- 21.00 Uhr)

Ruhetage: Sonntag, Montag & Feiertage

Ihr Küchenteam

Martin Kaufmann, Küchenchef

Marius Gabriel Rebendiuc, Chef de Partie

Tobias Schmölz, Kochlehrling 3. Jahr

Julian Pilgerstorfer, Kochlehrling 3. Jahr

Mykyta Danyliuk, Abwäscher

Ihr Serviceteam

Mujo Osmanovic, Restaurantleiter

Alexander Lacher, Stv. Restaurantleiter

Moritz Nagl, Restaurantfachmann

Monica Clapa, Servicemitarbeiterin

Yasmine Willach, Gastronomiefachfrau Lehrling 4. Jahr

Ihr Gastgeber

Mujo Osmanovic

Gaststätte Figl Betriebs GmbH

GF: Matthias Strunz

Hauptplatz 4

3100 St. Pölten-Ratzersdorf

+43 2742 / 25 74 02 | office@gaststaette-figl.at | www.gaststaettefigl.at

Vielen Dank an unsere regionalen Lieferanten

Stephan Burger, Wasserburg/Pottenbrunn
täglich frischer Fisch & Kaviar

Höllerschmied, Krems
Fleisch

Jagdverband Ratzersdorf
Wild

Familie Burger, Oberwölbling
Hühnereier

Plattner Mühle, Schildberg
Mehl

Hannes Hiegesberger, Statzendorf
Milchprodukte

Biohof Gugerell, Kapellen
Kürbis, Erdäpfel & Salat

Familie Karner, St. Margarethen an der Sierning
Obst & Gemüse

Familie Graf
Käse

... und noch einige mehr 😊



falstaff



stp  Gastro
Landeshauptstadtwirte