



**Liebe Gäste,**

schön, dass Sie heute bei uns im Figl sind.

Mit unserer neuen Speisekarte schlagen wir ein **frisches Kapitel** auf:  
Alle vier Wochen präsentieren wir Ihnen  
eine **saisonal abgestimmte Auswahl** an Gerichten,  
die Raum für **Kreativität, Qualität und Genuss** lässt.

Unser neuer Küchenchef **Herbert Fuchs** freut sich darauf,  
Sie mit seinen persönlichen Kreationen zu verwöhnen.  
**Modern interpretiert, klar im Geschmack** und stets mit Fokus auf  
**hochwertige Produkte und ehrliches Handwerk.**

Auch im Service gibt es eine Veränderung:  
**Alexander Lacher** hat das Ruder als Restaurantleiter übernommen  
und sorgt gemeinsam mit unserem Team dafür, dass Sie sich bei uns  
rundum wohlfühlen.

Ich bin sehr **stolz auf diese Mannschaft** – auf ihren Einsatz,  
ihre Leidenschaft und den täglichen Anspruch,  
unseren Gästen **schöne Genussmomente** zu bereiten.

Wir wünschen Ihnen eine entspannte Zeit, guten Appetit  
und viele genussvolle Augenblicke bei uns im Figl.

Matthias Strunz

Februar 2026



# Figl's Choice

## Menü des Hauses

### **Tatar vom Weiderind**

Eigelbcreme | braune Butter | Senfkaviar | Zwiebel

### **Ausgelöstes Zitronenbackhendl**

Erdäpfel-Vogerlsalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren

### **Figl's Marillen Palatschinken**

Röster | hausgemachte Marmelade

**39,80**

Gedeck wird automatisch für alle unsere Gäste gereicht

Mittag 4,50  
Brotspezialitäten mit Figl's Klassiker



# Mittagskarte

## Zum Start

### **Tatar vom Weiderind**

Eigelbcreme | braune Butter | Senfkaviar | Zwiebel  
130g 20,90

### **Pastinaken-Champagner-Schaumsuppe**

Pastinakencreme | Kräutercroutons | Schnittlauchöl 8,90

### **Figl's Suppentopf**

Tafelspitz | Wurzelgemüse | Frittaten oder Grießknödel 8,50



## Zum Hauptgang

### **Kalbsrahmgulasch**

Hausgemachte Nockerl | Crème fraîche | Petersilie 29,90

### **Figl's gekochter Tafelspitz**

Suppe | Wurzelgemüse | Röstkartoffeln | Schnittlauchsauce  
Apfel & Semmelkren 32,40

### **Halber Wasserburger Saibling vom Grill**

filetiert

Röstkartoffeln | Mascarpone-Blattspinat  
Zitronen-Thymian-Butter | kleiner Blattsalat 34,50

### **Alt Wiener Backfleisch**

Dijon-Senf-Limetten | braune Butter Mayonnaise  
Petersilienkartoffeln<sup>2</sup> | kleiner Vogerlsalat 29,90

### **Ausgelöstes Zitronenbackhendl**

Erdäpfel-Vogerlsalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren 26,90

### **Wiener Schnitzel von der Kalbsschale**

180g aus der Pfanne in **Butterschmalz gebacken**

Preiselbeeren | Petersilerdäpfel<sup>2</sup> | kleiner Vogerlsalat 29,90



---

## als süßer Drüberstreuer

### **Kaiserschmarrn**

Mascarpone | Orange | Rum-Vanilleeis | Marillenröster 13,80

**Sharing Size** (ideal für zwei) 16,40

### **Figl's Marillen Palatschinken**

Röster | hausgemachte Marmelade 12,90

### **Affogato al caffé**

1 Kugel hausgemachtes Rum-Vanille-Eis | Espresso 8,80



**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**

Herbert Fuchs, Küchenchef

Alexander Sebastian Scheibner, Jungkoch

Regina Gamsjäger, Köchin

**Ihr Serviceteam**

Alexander Lacher | Restaurantleiter & Cateringleiter

Nikola Peham, Restaurantfachfreu | Leitung Bühne im Hof

Monica Clapa, Servicemitarbeiterin

**Ihr Gastgeber**

Alexander Lacher



**falstaff**

**stp Gastro**  
Landeshauptstadtzwirte

**Figl am Hauptplatz | Figl im Hof (Bühne im Hof) | Figl Catering**

Gaststätte Figl Betriebs GmbH

Geschäftsführer: Matthias Strunz

Hauptplatz 4

3100 St. Pölten-Ratzersdorf

**figl**  
am Hauptplatz  
Catering  
im Hof

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