



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.

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
Petersilienkartoffeln² | kleiner Vogerlsalat 29,90

Ausgelöstes Zitronenbackhendl

Erdäpfel-Vogerlsalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren 26,90

Wiener Schnitzel von der Kalbsschale

180g aus der Pfanne in **Butterschmalz** gebacken
Priselbeeren | Petersilerdäpfel² | 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 caffè

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, Restaurantfachfrau | Leitung Bühne im Hof

Monica Clapa, Servicemitarbeiterin

Ihr Gastgeber

Alexander Lacher



falstaff

stp Gastro
Landeshauptstadtwirte

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

Gaststätte Figl Betriebs GmbH

Geschäftsführer: Matthias Strunz

Hauptplatz 4

3100 St. Pölten-Ratzersdorf



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