

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.

Gerade jetzt zeigt sich die Küche von ihrer besonders frischen Seite:
Zarter Spargel und aromatischer Bärlauch
stehen im Mittelpunkt und bringen den Frühling
mit all seinen feinen Nuancen auf den Teller
leicht, elegant und voller Geschmack.

Im Service spüren Sie **die Handschrift**
von Alexander Lacher vor allem in den Details:
aufmerksame Abläufe, ein gutes Gespür für den richtigen Moment
und ein Team, das mit Übersicht, Ruhe und **echter Gastfreundschaft**
arbeitet – genau so, wie man es sich wünscht.

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

Figl's Choice
Menü des Hauses

Tatar vom Weiderind

Eigelbcreme | braune Butter Toast | Bärlauch | 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 | Abend 5,90
Brot/Gebäck-Spezialitäten mit Figl's Klassiker

Zum Start

Tatar vom Weiderind

Eigelbcreme | braune Butter Toast | Bärlauch | Zwiebel
130g 20,90 180g 25,50

Burrata & Tomatenraritäten

Bärlauchpesto | kaltgepresstes Olivenöl | Balsamico 18,90

Klares & Cremiges

Pastinaken-Champagner-Schaumsuppe

Pastinakencreme | Kräutercroutons | Schnittlauchöl 8,90

Cremesuppe vom Bärlauch

Selbst gepflückt in der Wasserburger Au
Sauerrahm | kleines Fleischlaberl | Schnittlauchöl 8,90

Cremiges vom Marchfelder Solo-Spargel

Kräutercroutons | Schnittlauchöl 8,90

Figl's Suppentopf

Tafelspitz | Wurzelgemüse
Frittaten oder frittiertes Grießknödel 8,50

Gerade zum Empfehlen

Marchfelder Solo-Spargel

Schonend gekocht | Petersielerdäpfel | Sauce Hollandaise 24,80

Cordon bleu vom Marchfelder Solo-Spargel

Schinken & Käse | Petersielerdäpfel | Sauce Hollandaise 25,80

Halber Wasserburger Saibling vom Grill

filetiert

Paradeiserschaum | Spargelrisotto

Zitronen-Thymian-Butter 34,50

Alt Wiener Backfleisch

Dijon-Senf-Mayonnaise | Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren 29,90

Jederzeit am Hauptplatz

Figl's Hausgulasch

Serviettenknödel | Essiggurkerl | Spiegelei | Frankfurter 29,90

Figl's gekochter Tafelspitz

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

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 Drückerstreuer

Figl's Kaiserschmarrn

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

Sharing Size (ideal für zwei) 16,40

Marillen Palatschinken 2 Stück

Marillentröster | hausgemachte Marmelade 12,90

Figl's gerührter Eiskaffee

Klassisch mit Schlagobers 9,90

Eierlikör Topping 13,90

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

Matthias Strunz, 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

figl 
am Hauptplatz
Catering
im Hof

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