



Liebe Gäste,

Schön, dass Sie bei uns sind.

Im Figl verbinden wir **österreichische Wirtshauskultur** mit moderner Küche und viel Liebe zu regionalen Zutaten.

Unsere Produzenten und Partner aus Niederösterreich liefern täglich frische Qualität – vom knackigen Gemüse über feines Fleisch bis zu erlesenen Milchprodukten und Fisch.

Daraus zaubert unser Küchenteam Gerichte, die gleichzeitig bodenständig und raffiniert sind.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente und eine gute Zeit bei uns!

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.

Matthias Strunz

September 2025

Figl's Choice Menü des Hauses

Tatar vom Weiderind

Dotter | Schnittlauch | Reiscracker

Ausgelöstes Zitronenbackhendl

Erdäpfel-Vogelersalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren

Figl's Crème brûlée

Frische Beeren

39,80

Gedeck wird automatisch für alle 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

Wachtelei | gepickelte Schalotten | Tomate | Parmesanchip | Kapern

130g 19,90

180g 25,90

NEU!

Smoke my Tatar | serviert unter der Räucherglosche 3,00

Lauwarm marinierter Thunfisch

Rösti | Julienne Gemüse | Mungobohnensprossen | Sweet Chili

19,90

Suppen

Eierschwammerlcremesuppe

Stunden Ei | Brotchip

8,90

Figl's Fischsuppe

Wasserburger Lachsforelle | Julienne Gemüse | Pak Choi

Mungobohnensprossen

8,90

Figl's Suppentopf

Dunkle stark eingekochte Rindsuppe

Tafelspitz | Suppengemüse | Frittaten

8,50



Figl's Finest®

Filet von der Wasserburger Lachsforelle

Getrübtes Erdäpfelpüree | Parmesanchip | dunkle Fischglace

32,50

Figl's Kalbsbeuscher'l

Schnittlauch | Serviettenknödel | Wurzelgemüse

25,90

Gebratene Riesengarnelen

Bunte Sommersalatmischung | Hausdressing | Schwarzbrot-Croûtons

22,50

Karamellisierte Ziegenkäse

Schmorpaprika

Bunte Sommersalatmischung | Hausdressing | Schwarzbrot-Croûtons

20,50

Eierschwammerl - Risotto

Parmesanchip | geröstete Eierschwammerl | Basilikum Öl

22,90

Zu jeder Zeit ein Klassiker

Ausgelöstes Zitronenbackhendl

Erdäpfel-Vogersalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren
22,50

Cordon Bleu vom Schwein

Petersilerdäpfel | Preiselbeeren
23,90

Wiener Schnitzel von der Kalbsschale

180g aus der Pfanne
Preiselbeeren | Petersilerdäpfel
27,90

Sanft geschmortes Rinderbackerl

Lauch-Erdäpfelpüree | Babykarotten | 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

Mille Feuille

Zartbitterschokolade | Vanille | Himbeere | Haselnuss | Bananen-Minz-Eis

14,90

Figl's Crème brûlée

Frische Beeren

11,90

Gerührter Eiskaffee

mit Schlagobers

9,90

oder Eierlikör vefeinert

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

Matthias Strunz, Küchenleitung

Marius Gabriel Rebendiuc, Chef de Partie

Yasmine Willach, Gastronomiefachfrau Lehrling 4. Jahr

Tobias Schmölz, Kochlehrling 3. Jahr

Julian Pilgerstorfer, Kochlehrling 3. Jahr

Mykyta Danyliuk, Abwäscher

Ihr Serviceteam

Mujo Osmanovic, Restaurantleiter

Alexander Lacher, Stv. Restaurantleiter | Cateringleiter

Nikola Peham, Restaurantfachfrau | Leitung Bühne im Hof

Monica Clapa, Servicemitarbeiterin

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 Tempelmayr
Erdbeeren, Marillen

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

Familie Graf
Käse

... und noch einige mehr ☺



falstaff



stp Gastro
Landeshauptstadtwirte