



**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**

Confiertes Eigelb | Schalotten | Paprika | Parmesan

### **Ausgelöstes Zitronenbackhendl**

Erdäpfel-Vogerlsalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren

### **Schoko Kächlein**

Vanille Eis

**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**

Confiertes Eigelb | Senf Kaviar | knusprige Kapern  
130g 19,90  
180g 25,90

**Smoke my Tatar** | serviert unter der Räucherglosche 3,00

### **Caprese Salat**

Tomaten| Avocado | Gurke | Mozzarella 15,90

## Suppen

### **Knoblauchcremesuppe**

Croutons | Schnittlauch 8,90

### **Figl's Suppentopf**

Tafelspitz | Suppengemüse 8,50  
Frittaten oder gebackenes Griesknöderl



---

## Figl's Finest®

### **Rinderfilet Steak**

Wildbrokkoli | Fregola Sarda | Figl-Jus  
44,60

### **Filet vom Neusiedler Zander**

Risotto | Tomate | Riesling Schaum  
32,50

### **Spitzkraut Umami**

Spitzkraut | Tagliolini | Apfel  
26,90

### **Kalbsrahmgulasch**

Spätzle | Creme Fraiche | Petersilie  
29,90



Zu jeder Zeit ein Klassiker

**Ausgelöstes Zitronenbackhendl**

Erdäpfel-Vogerlsalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren  
22,50

**Alt Wiener Backfleisch**

Kren | Petersilerdäpfel | Dijonsenf-Creme  
26,40

**Wiener Schnitzel von der Kalbsschale**

180g aus der Pfanne  
Preiselbeeren | Petersilerdäpfel  
27,90

*Salat dazu bestellen*

**Knackiger Blattsalat gemischt**  
6,90

**Erdäpfel-Vogerlsalat & Kernöl**  
7,50



---

## Süß & Fruchtig

### **Schoko Kächlein**

Vanille Eis 11,80

### **Topfenknödel**

Butterbrösel | Hausgemachter Röster 12,90

### **Panna Cotta**

Fruchtspiegel 10,90

### **Marillen-Palatschinken**

Hausgemachte Marmelade 9,90

### **Gerührter Eiskaffee**

mit Schlagobers 9,90

**oder Eierlikör verfeinert 13,90**

### **Affogato al caffé**

1 Kugel Vanille Eis | im Espresso 6,80

### **Käsebrett**

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**

Herbert Fuchs, Küchenchef

Alexander Sebastian Scheibner, Jungkoch

Renate Gamsjäger, Köchin

**Ihr Serviceteam**

Alexander Lacher | Restaurantleiter & Cateringleiter

Nikola Peham, Restaurantfachfreu | Leitung Bühne im Hof

Monica Clapa, Servicemitarbeiterin

**Ihr Gastgeber**

Alexander Lacher

**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-fogl.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 Gugeregg, Kapellen**  
Kürbis, Erdäpfel & Salat

**Familie Tempelmayr**  
Erdbeeren, Marillen

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

... und noch einige mehr ☺



**falstaff**

**stp Gastro**  
Landeshauptstadt-wirte