

**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-Vogelersalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren

**Schoko Kuchlein**

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 Küchlein**

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 caffè**

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, Restaurantfachfrau | 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-figl.at](mailto:office@gaststaette-figl.at) | [www.gaststaettefigl.at](http://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

...und noch einige mehr ☺

