



Liebe Gäste,

herzlich willkommen bei uns im Figl!

Der Sommer zeigt sich von seiner besten Seite – und wir holen ihn für Sie auf den Teller: mit knackig-frischen Zutaten aus der Region, aromatischen Kräutern, zartem Fleisch und feinen Spezialitäten, die einfach nach Sommer schmecken.

**Neu auf unserer Karte: unsere Figl's Sommersalate!**

Vier kreative Kompositionen mit bunten Blattsalaten und hausgemachtem Dressing – von knusprigem **Crispy Chicken** über pikantes **Funky Chicken** bis zu feinen **Garlic Gambas** oder **karamellisiertem Ziegenkäse** für unsere Veggies.

Leicht, frisch und perfekt für warme Tage!

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.

Juli 2025

Matthias Strunz

*Figl's Choice*  
*Menü des Hauses*

**Tatar vom Weiderind**

Dotter | Schnittlauch | Reiscracker

**Ausgelöstes Zitronenbackhendl**

Erdäpfel-Vogerlsalat | 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**

Dotter | Schnittlauch | Reiscracker

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

### **Tomatenkaltschale**

Karamellisierter Mini Burrata | Basilikum Öl

8,90

### **Figl's Fischsuppe**

Wasserburger Lachsforelle | Julienne Gemüse | Pak Choi

Mungobohnensprossen

8,90

### **Figl's Suppentopf**

Tafelspitz | Suppengemüse | Frittaten

8,50



## Figl's Finest®

### **Filet von der Wasserburger Lachsforelle**

Getrüffeltes Erdäpfelpüree | Parmesanchip | dunkle Fischglace

32,50

### **Figl's Kalbsbeuscher'l**

Schnittlauch | Serviettenknödel | Wurzelgemüse

25,90

### **Zart geschmorter Zwiebelrostbraten**

Braterdäpfel | Speckfisolen | Röstzwiebel

28,90

### **Eierschwammerl - Gulasch**

Gartenkräuter-Knödel | Sauerrahm | Haselnuss

22,90

## Figl's Sommersalate

### **Crispy Chicken**

Knusprig Gebackene Hühnerbruststücke  
Bunte Sommersalatmischung | Hausdressing | Schwarzbrot-Croûtons  
21,50

### **Funky Chicken**

Gebratene Hühnerbruststücke pikant mariniert  
Bunte Sommersalatmischung | Hausdressing | Schwarzbrot-Croûtons  
21,50

### **Garlic Gambas**

Gebratene Garnelen mit Knoblauch  
Bunte Sommersalatmischung | Hausdressing | Schwarzbrot-Croûtons  
22,50

### **Veggie Goat**

Karamellisierte Ziegenkäse | Schmorpaprika  
Bunte Sommersalatmischung | Hausdressing | Schwarzbrot-Croûtons  
20,50

### **Eierschammerl Spezial**

Geröstete Eierschwammerl  
Bunte Sommersalatmischung | Hausdressing | Schwarzbrot-Croûtons  
22,50

Zu jeder Zeit ein Klassiker

**Ausgelöstes Zitronenbackhendl**

Erdäpfel-Vogerlsalat | 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**

Schnittlauch-Erdäpfelpüree | Eierschwammerl | 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

### **Marillenknödel**

(15-20 min Wartezeit)

2 Stück | Butterbrösel | Marillenragout

14,90

**Figl's Choice**

### **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](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, Krens**  
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