



Liebe Gäste,

Schön, dass Sie heute bei uns sind.

im Figl verbinden wir weiterhin echte niederösterreichische Produktkultur mit moderner, saisonaler Kochkunst. Die aktuelle Karte spiegelt genau das wider: Regionale Produzenten liefern uns täglich frische Qualität – vom Gemüse über Wild und Geflügel bis hin zu Fisch aus den umliegenden Gewässern.

Unser Küchenteam rund um **Küchenmeister Thomas List**, aktuell unterstützt von **Alexander Lacher**, verarbeitet diese Zutaten mit viel Leidenschaft und Präzision zu Gerichten, die von klaren Aromen und feinem Handwerk leben. Ob Tatar vom Weiderind, Velouté vom Hokkaido, Beef & Goose, Zanderfilet, gegrillter Oktopus oder unsere beliebten Klassiker – jedes Gericht soll bodenständig bleiben und gleichzeitig eine moderne, elegante Linie zeigen.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden und eine wunderbare Zeit bei uns im Figl!

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

November 2025

Figl's Choice Menü des Hauses

Tatar vom Weiderind

Confiertes Eigelb | Schalotten | Paprika | Parmesan

Ausgelöstes Zitronenbackhendl

Erdäpfel-Vogelersalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren

Topfenknödel Butterbrösel

Marinierte 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

Confiertes Eigelb | gepickelte Schalotten | Trüffelcreme | knusprige Kapern

130g 19,90

180g 25,90

NEU!

Smoke my Tatar | serviert unter der Räucherglocke 3,00

Ceviche von der Wasserburger Lachsforelle

Lachsforelle | Fenchel | Sesam | Karotte | Yuzu

18,90

Gebratene Salatherzen

Salatherzen | Senfcreme | Rotkrautsorbet | Brioche | Granatapfel

15,90

Suppen

Veluté vom BIO Hokkaido Kürbis

Schafstopfen | Zitrone | Kernölstaub

8,90

Figl's Suppentopf

Tafelspitz | Suppengemüse

Frittaten **oder** gebackenes Griesknödel

8,50



Figl's Finest®

Beef & Goose

Rinderfilet | Gänseleber | Fregola Sarda | Schwarzwurzel
39,90

Gebratene Maishuhnbrust

Belugalinsen | Baby Karotten | Karamellisierte Maroni | Miso
32,60

Filet vom Neusiedler Zander

Flusskrebse | Beure Blanc | Petersilienwurzel | Schnittlauch
34,50

Pulled Wildschwein

Hausgemachte Tagliolini | Wurzelgemüse | Parmesan | Petersilie
28,90

Gegrillter Oktopus

Risotto | Wilder Brokkoli | Braune Butter | Tomatenraritäten
33,90

Butternuss-Kürbis

VEGAN

Sellerie | Baby Karotte | Granola | Birne | Estragon
22,90

Zu jeder Zeit ein Klassiker

Ausgelöstes Zitronenbackhendl

Erdäpfel-Vogersalat | 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

Sanft geschmortes Rinderbackerl

Erdäpfel | Trüffel | Baby Karotte | Buchweizen
29,90

Salat dazu bestellen

Knackiger Blattsalat gemischt

6,90

Erdäpfel-Vogersalat & Kernöl

7,50



Süß & Fruchtig

„die Birne“

Schokolade | Birne | Haselnuss | Zwetschke 13,80

Topfenknödel

Butterbrösel | Beeren | Vanille 12,90

Figl's Crème brûlée

Tonkabohne | Cassis | Feige 12,90

Marillen-Palatschinken

Hausgemachte Marmelade
9,90

Zweierlei von der Schokolade

Helles & Dunkles Mousse | Baumkuchen | Sanddorn | Orange
14,90

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

Küchenmeister Thomas List, Küchenchef

Julian Pilgerstorfer, Koch

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