



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

Marillenknödel

1 Stück | Butterbrösel | Marillenragout

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

Tomatenkaltschale

Karamellisierter Mini Burrata | Basilikum Öl

8,90

Geeiste Gurkensuppe

Wasserburger Lachsforelle | Basilikum Öl

8,90

Figl's Suppentopf

Tafelspitz | Suppengemüse | Frittaten

8,50



Figl's Finest®

Filet von der Wasserburger Seeforelle

Fregola Sarda | Haselnuss

32,50

Hausgemachte Tafelspitz-Ravioli

Cremespinat | Semmelkren | Erdäpfel

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
21,90

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

Sorbetvariation

3 Kugeln | Frische Beeren | Prosecco

11,80

Gerührter Eiskaffee

mit Schlagobers

9,90

oder mit Figl's Finest® Eierlikör

Eierlikör mit ZACAPA RUM verfeinert

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

Martin Kaufmann, Küchenchef

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, 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 😊

