



Liebe Gäste,

Bewährtes bewahren. Neues entdecken. Genuss erleben.

Mit **unserem neuen Küchenchef Peter Heneis** beginnt im Figl ein neues kulinarisches Kapitel.

Seine Leidenschaft für gutes Essen, sein Gespür für hochwertige Produkte und seine Freude am Kochen bringen frische Ideen in unsere Küche – ohne dabei unsere Wurzeln aus den Augen zu verlieren.

Die österreichische Wirtshausküche bleibt unser Herzstück.

Ehrliche Klassiker, traditionelle Rezepte und vertraute Geschmäcker treffen auf saisonale Kreationen, moderne Akzente und eine persönliche Handschrift.

Dabei legen wir besonderen Wert auf **Regionalität, Frische und Qualität**. Denn gutes Essen braucht nicht viel Schnickschnack, sondern ausgezeichnete Zutaten, handwerkliches Können und die Liebe zum Detail.

Unser Anspruch ist es, Ihnen Gerichte zu servieren, die vertraut schmecken, manchmal überraschen und vor allem eines machen: **Freude bereiten.**

Oktober/November 2026

Matthias Strunz

Figl's Choice

Menü des Hauses

Tatar vom Weiderind

Gebeizter Dotter | braune Butter Toast | Kapern | Schalotten

Ausgelöstes Zitronenbackhendl

Figl Klassiker seit 1994

Erdäpfel-Vogerlsalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Vanilleeis | Fruchtspiegel

39,80

Gedeck wird automatisch für alle unsere Gäste gereicht

Brot/Gebäck-Spezialitäten mit Figl's Klassiker 5,50

Information zu Allergenen

Informationen zu Allergenen Zutaten in unseren Speisen erhalten Sie gerne von unserem geschulten Servicepersonal.

Bitte sprechen Sie uns bei Fragen oder Unverträglichkeiten an.

Zum Start

Tatar vom Weiderind nach Art des Hauses

Gebeizter Dotter | braune Butter Toast | Kapern | Schalotten

130g 20,90

180g 25,50

Wasserburger Lachsforelle gebeizt & geflämmt

Kürbis Tzatziki | Dillöl 19,90

Gebackene Blunzenradl

Erdäpfelsalat | Süß-Saure Quitte | Kren 15,90

Wiener Weinbergschnecken vom Guckumuck

Cafe de Paris | Rosmarin Toast 17,90

Klares & Cremiges

Peter's Kürbiscremesuppe vom Hokkaido

Kernöl & Kerne 8,90

Traisentaler Fischsuppe

Pikant | reichlich Einlage 13,90

Figl's Suppentopf

Kräftige Rindersuppe | Wurzelgemüse

Frittaten **oder** Grießknödel 8,50

Zwischendurch zum erfrischen

Zitronensorbet

Paprikamarmelade | Sekt Aufguss 8,90

Gerade zum Empfehlen

Peter's Gemüsebeuscherl (vegetarisch)

Serviettenknödel | Pilze | Buchweizen 22,90

Wasserburger Saiblingsfilet gebraten

Maroni-Fregola Sarda | Beurre Blanc 34,50

Krenfleisch vom Saibling

Feiner Essigsud | Wurzelgemüse | Erdäpfel | Kren 32,80

Filetsteak vom Simmentaler Rind

Cafe de Paris | Erdäpfelschnitte | Pak Choi | kräftiger Jus 44,20

Jederzeit am Hauptplatz

Ausgelöstes Zitronenbackhendl

Figl Klassiker seit 1994

Erdäpfel-Vogelersalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren 26,90

Knusprige Blunzentascherl

Szegediner Kraut | Chorizoschaum 24,80

Original Wiener Schnitzel von der Kalbsschale

180g aus der Pfanne in **Butterschmalz** gebacken

Preiselbeeren | Petersilerdäpfel 27,90

Wiener Schnitzel vom Strohschwein

300g aus der Pfanne in **Butterschmalz** gebacken

Preiselbeeren | Petersilerdäpfel 24,90

als süßer Drüberstreuer

Figl's Kipferlschmarrn

Zwetschkenröster | Rum-Vanilleeis | 13,80

Sharing Size (ideal für zwei) 16,40

Marillen Palatschinken 2 Stück

hausgemachte Marmelade 12,90

Figl's gerührter Eiskaffee

Klassisch mit Schlagobers 9,90

Eierlikör Topping 13,90

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Vanilleeis | Fruchtspiegel 14,80

Peter's Crème brûlée

Beerensorbet 12,80

Käseauswahl

Brot | Marmeladen | Nüsse 15,80

Nur was kleines

Affogato al caffè

1 Kugel hausgemachtes Rum-Vanille-Eis | Espresso 8,80

Kleiner süßer Drüberstreuer 8,50



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

Peter Heneis | Küchenchef

Alexander Lacher | Cateringleiter

Ihr Serviceteam

Nikola Peham, Restaurantfachfrau | Leitung Bühne im Hof

Monica Clapa, Servicemitarbeiterin

Ihr Gastgeber

Matthias Strunz



falstaff

stp Gastro
Landeshauptstadtwirte

Figl am Hauptplatz | Figl im Hof (Bühne im Hof) | Figl Catering

Gaststätte Figl Betriebs GmbH

Geschäftsführer: Matthias Strunz

Hauptplatz 4

3100 St. Pölten-Ratzersdorf

figl
am Hauptplatz
Catering
im Hof

+43 2742 / 25 74 02 | office@gaststaette-figl.at | www.gaststaettefigl.at