



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 **saisonale 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.

Februar 2026

Matthias Strunz



Figl's Choice

Menü des Hauses

Tatar vom Weiderind

Zwiebelmarmelade | Eigelb | Kapern | braune Butter

Ausgelöstes Zitronenbackhendl

Erdäpfel-Vogerlsalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren

Figl's Marillen Palatschinken

Röster | hausgemachte Marmelade

39,80

Gedeck wird automatisch für alle unsere Gäste gereicht

„Kleiner Happen“
Brotspezialitäten mit Figl's Klassiker

5,90



Zum Start

Beef Tatar vom Weiderind

Zwiebelmarmelade | Eigelb | Kapern | braune Butter

130g 20,90

180g 28,90

Smoke my Tatar | serviert unter der Räucherglosche 3,00

Avocado & Garnele

Carpaccio | Tatar | Feldgurke | Hummerbutter | Kaviar 19,80

Rote Rübe & Kichererbse

Tatar | Hummus | Kokosnuss | Schnittlauch 16,90

Klares & Cremiges

Pastinaken-Champagner-Schaumsuppe

Pastinakencreme | Kräutercroutons | Schnittlauch Öl 8,90

Figl's Suppentopf

Tafelspitz | Wurzelgemüse | Frittaten oder Grießknödel 8,50



Figl's Finest®

Saibling & Rote Rübe

Wasserburger Fischzucht

Polenta | Chioggia Rübe | Beurre Blanc | Kaviar 29,50

„Sous Vide“ Rinderfilet

Zeller | Trüffelkartoffel | Speck | Schokolade 42,80

Surf'n'turf | pro gegrillter Garnele 4,90

Alles vom Zeller

Steak | Püree | Jus | Haselnuss | Buchweizen 25,90

Gemischter Salat der Saison

8,90

Blattsalat

6,50

Apfelbalsam - Rapsöldressing

Gerne servieren Wir Ihnen Kürbiskern oder Olivenöl dazu



Zu jeder Zeit ein Klassiker

Kalbsrahmgulasch

Hausgemachte Nockerl | Crème fraîche | Petersilie 29,90

Figl's gekochter Tafelspitz

Suppe | Wurzelgemüse | Röstkartoffeln | Schnittlauchsauce
Apfel & Semmelkren 32,40

Alt Wiener Backfleisch

Dijon-Senf-Limetten | braune Butter Mayonnaise
Petersilienkartoffeln² | kleiner Vogerlsalat 29,90

Ausgelöstes Zitronenbackhendl

Erdäpfel-Vogerlsalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren 26,90

Wiener Schnitzel von der Kalbsschale

180g aus der Pfanne in **Butterschmalz gebacken**
Preiselbeeren | Petersilerdäpfel² | kleiner Vogerlsalat 29,90



Süß & Fruchtig

Kaiserschmarrn vom Fuchs

Mascarpone | Orange | Rum-Vanilleeis | Marillenröster 13,80

Sharing Size (ideal für zwei) 16,40

Marillen Palatschinken & Marillen³

Röster | Sorbet | Fru Fru 12,90

Quadratur von der Feige

karamellisierte Schokolade | Portwein | Meringues 14,90

Figl's Bananenschnitte

Weißes Schokoladenmousse

Salzkaramell | gebackene Banane | Tonkabohne 13,90

Affogato al caffé

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

Parmesanbruch

Schnittlauchöl | grober Pfeffer | hausgemachtes Chutney | Jourgebäck
Klein 14,80

Sharing Size (ideal für zwei) 17,40



**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

Regina Gamsjäger, Köchin

Ihr Serviceteam

Alexander Lacher | Restaurantleiter & Cateringleiter

Nikola Peham, Restaurantfachfreu | Leitung Bühne im Hof

Monica Clapa, Servicemitarbeiterin

Ihr Gastgeber

Alexander Lacher



falstaff

stp Gastro
Landeshauptstadtzwirte

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