figl am Hauptplatz

Liebe Gäste,

Bewährtes bewahren. Neues entdecken. Genuss erleben.

Die kalte Jahreszeit lädt ein zu **wärmenden Gerichten, kräftigen Aromen** und besonderen Genussmomenten.

Mit unserem **neuen Küchenchef Peter Heneis** beginnt im Figl ein **neues kulinarisches Kapitel**. Seine Leidenschaft, sein Gespür für hochwertige Produkte und seine persönliche Handschrift bringen frische Ideen in unsere Küche.

Die **österreichische Wirtshausküche** bleibt dabei unser Herzstück. Vertraute Klassiker treffen auf saisonale Spezialitäten und moderne Akzente. Regionalität, ehrliches Handwerk und die Liebe zum Detail stehen dabei stets im Mittelpunkt.

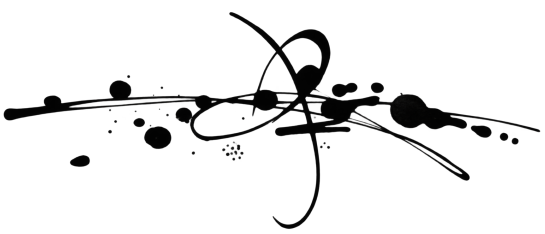
Auch unsere **Teller erzählen eine besondere Geschichte**: Jedes Stück ein **handbemaltes Unikat** des österreichischen **Künstlers Prof. Ernst Friedrich**, das wir von lieben Freunden,
Familie Melichar vom Nibelungenhof geerbt haben.

Unser Anspruch bleibt: ehrlicher Genuss, der vertraut schmeckt, manchmal überrascht und vor allem Freude bereitet.

Schön, dass Sie bei uns sind!

November 2026

Matthias Strunz



figl am Hauptplatz

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

Crème brûlée
Beerensorbet

39,80

Gedeck wird automatisch für alle unsere Gäste gereicht
Brot/Gebäck-Spezialitäten mit Figl's Klassiker 5,50

Alle ausgewiesenen Preise verstehen sich in EURO inkl. 10 % MwSt

figl am Hauptplatz

Zum Start

Tatar vom heimischen Weiderind
Gebeizter Dotter | braune Butter Toast | Kapern | Schalotten
130g 20,90 180g 25,50

Wasserburger Lachsforelle gebeizt & geflämmt
Süßerdäpfel | Dillöl 19,90

Geflämmter Ziegenfrischkäse
Paprikamarmelade 19,40

Wiener Weinbergschnecken vom Gugumuck
Cafe de Paris | Rosmarin Toast 17,90

Klares & Cremiges

Peter's getrüffelte Sellerieschaumsuppe
Erdäpfel Praline 8,90

Figl's Suppentopf
Kräftige Rindersuppe | Wurzelgemüse
Frittaten **oder** Grießknödel 8,50

figl am Hauptplatz

Zwischendurch

Traisentaler Quittensorbet
Sekt Aufguss 8,90

Gerade zum Empfehlen

Peter‘s Gemüsebeuscherl (vegetarisch)
Palfy-Serviettenknödel | Pilze | Buchweizen 22,90

Wasserburger Saiblingsfilet gebraten
Maroni-Risotto | Wintergemüse | Beurre Blanc 34,50

Geschmorte Rinderbackerl aus dem Römertopf
Süßerdäpfelcreme | wilder Brokkoli 29,90

Figl’s Kalbsrückensteak „zartrosa“
2erlei Erdäpfel | Pfeffersafterl 38,20

Jederzeit am Hauptplatz

Ausgelöstes Zitronenbackhendl
Figl Klassiker seit 1994
Erdäpfel-Vogerlsalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren 26,90

Gebackene Blunzenradl
Fleischerei Bogner
Erdäpfelsalat | Süß-Saure Quitte | Kren 24,80

Original Wiener Schnitzel von der Kalbsschale
180g aus der Pfanne in **Butterschmalz gebacken**
Preiselbeeren | Petersilerdäpfel 27,90

Kalbsbeuscherl „a la Gisi Krammel“
Frau Krammel war seit Beginn der 90er die Seele der Figl Küche
Preiselbeeren | Petersilerdäpfel 25,90

figl am Hauptplatz

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

Zimt Panna-Cotta
Zwetschkenröster | Vanilleeis 12,80

Peter's Crème brûlée
Beerensorbet 12,80

Käseauswahl
Brot | Marmeladen | Nüsse 15,80

Nur was Kleines

Affogato al caffé
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)

Ihr Küchenteam

Peter Heneis | Küchenchef

Alexander Lacher | Cateringleiter

Ihr Serviceteam

Nikola Peham, Restaurantfachfrau | Leitung Bühne im Hof

Monica Clapa, Servicemitarbeiterin

Ihr Gastgeber

Matthias Strunz

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.

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

Gaststätte Figl Betriebs GmbH

Geschäftsführer: Matthias Strunz

Hauptplatz 4

3100 St. Pölten-Ratzersdorf

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