



Liebe Gäste,

herzlich willkommen bei uns im Figl!

Der Sommer steht in voller Blüte – und mit ihm die besten Zutaten, die **unsere Region** zu bieten hat. Frisch geerntetes **Gemüse, aromatische Kräuter, zartes Fleisch** und feine Spezialitäten bilden das Herzstück unserer **saisonalen Küche**.

Unser Küchenteam rund um **Martin Kaufmann** hat mit viel Leidenschaft und Gespür für das Wesentliche ein Menü zusammengestellt, das den Sommer auf den Teller bringt: **ehrlich, regional und voller Geschmack**.

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 Signatur Menü ab 18.00 Uhr

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Martin Kaufmann mit einem von Ihm persönlich zusammengestellten Menü verwöhnen.
Freuen Sie sich auch auf einige Grüße aus der Küche!

Carpaccio von der Wasserburger Lachsforellen

Gartenkräuter | Paprika | Kapern | Pinienkerne

Cremiges aus unserem Kräutergarten

Wachs-Ei | Lauch | Balsamico

Gebackenes Kalbsbries

Sellerie | Eierschwammerl | Heu-Hollandaise

Tafelspitz - Ravioli

Cremespinat | Semmelkren | Erdäpfel

Ratzersdorfer Rehfilet

Erdäpfel | zerlei Sellerie | Kirsch-Jus | Buchweizen

Alles von der Marille

Knödel | Sorbet | Ragout | Butterbrösel

Käse vom Graf

cremig | hart | jung | gereift

Wählen Sie auch die Weinbegleitung!
Zu jedem Gang passende Weine von unserem
Restaurantleiter Mujo Osmanovic.

5 Gang Menü

exkl. Gedeck 89,50

Weinbegleitung 33,00

7 Gang Menü

exkl Gedeck 104,90

Weinbegleitung 48,00

Gedeck wird automatisch für all 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

Carpaccio von der Wasserburger Lachsforelle

Gartenkräuter | Paprika | Kapern | Pinienkerne

19,40

Klares & Cremiges

Cremiges aus unsrem Kräutergarten

Wachs-Ei | Lauch | Balsamico

9,50

Figl's Suppentopf

Tafelspitz | Suppengemüse | Frittaten

8,50



Figl's Finest®

Filet von der Wasserburger Seeforelle

Zucchiniblüte | Ricotta | Fregola Sarda | Haselnuss

32,50

Hausgemachte Tafelspitz-Ravioli

Cremespinat | Semmelkren | Erdäpfel

26,90

Gebackenes Kalbsbries

Getrüffeltes Erdäpfelpüree | Eierschwammerl | Heu-Hollandaise

29,90

Ratzersdorfer Rehfilet

Erdäpfel | 2erlei Sellerie | Kirsch-Jus | Buchweizen

33,90

Eierschwammerl - Gulasch

Gartenkräuter-Knödel | Sauerrahm | Haselnuss

22,90

Zu jeder Zeit ein Klassiker

Ausgelöstes Zitronenbackhendl

Erdäpfel-Vogerlsalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren
22,50

Figl's Kalbsbeuscher'l

Schnittlauch | Serviettenknödel | Wurzelgemüse
25,90

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

Topfenknödel

(15-20 min Wartezeit)

Erdbeerragout

12,90

Marillen-Palatschinken

Hausgemachte Marmelade

9,90

Marillenknödel

(15-20 min Wartezeit)

2 Stück | Butterbrösel | Marillenragout

14,90

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 😊



falstaff



stp Gastro
Landeshauptstadtwirte