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 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 am Hauptplatz

Figl's Choice
Menü de 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

figl am Hauptplatz

Zum Start

Tatar vom Weiderind
Dotter | Schnittlauch | Reiscracker
130g 19,90
180g 25,90

NEU!
Smoke my Tatar | serviert unter der Räucherglosche 3,00

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
Fregola Sarda | Haselnuss
32,50

Hausgemachte Tafelspitz-Ravioli
Cremespinat | Semmelkren | Erdäpfel
26,90

Gebackenes Kalbsbries
Getrüffeltes Erdäpfelpüree | Eierschwammerl | Heu-Hollandaise
29,90

Eierschwammerl - Gulasch
Gartenkräuter-Knödel | Sauerrahm | Haselnuss
22,90

figl am Hauptplatz

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

figl am Hauptplatz

Süß & Fruchtig

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 caffé
1 Kugel Vanille Eis | im Espresso
6,80

Käse vom Graf
cremig | hart | jung | gereift
18,90

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

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, Restaurantfachfreu | 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

figl am Hauptplatz

#Vielen Dank an unsere regionalen Lieferanten

Stephan Burger, Wasserburg/Pottenbrunn
täglich frischer Fisch & Kaviar

Höllerschmied, Krems
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 ☺

Gault&Millau 2025 Figl am Hauptplatz

Ausgezeichnete Wirtshauskultur 2022|23

Mostviertel Qualitätspartner 2020

falstaff

Niederösterreichische Wirtshauskultur seit 1994

stp Gastro Landeshauptstadtwirte