

Liebe Gäste,

schön, dass Sie heute bei uns im Figl sind.

Mit unserer Speisekarte laden wir Sie auf eine kulinarische Reise ein, die das Beste aus zwei Welten verbindet: **ehrliche Regionalität** und die **unvergänglichen Klassiker der Wirtshauskultur**.

Wir glauben daran, dass **Qualität beim Ursprung** beginnt. Deshalb wählen wir unsere Zutaten mit größter Sorgfalt aus der Region aus.

Auf den Teller kommt, **was die Jahreszeit uns schenkt** – frisch, unverfälscht und auf den Punkt zubereitet.

Neben unseren saisonalen Akzenten feiern wir die Gerichte, die ein **echtes Wirtshaus** ausmachen: **Beliebte Klassiker**, die Vertrautheit schenken, **Erinnerungen wecken** und einfach glücklich machen.

Wir wünschen Ihnen eine entspannte Zeit, **guten Appetit** und viele genussvolle Augenblicke bei uns im Figl!

Figl's Choice
Menü des Hauses

Tatar vom Weiderind

Gebeizter Dotter | braune Butter Toast | Kapern | Schalotten

Ausgelöstes Zitronenbackhendl

Erdäpfel-Vogerlsalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren

Figl's Marillen Palatschinken

Röster | hausgemachte Marmelade

39,80

Gedeck wird automatisch für alle unsere Gäste gereicht

Mittag 4,50 | Abend 5,90
Brot/Gebäck-Spezialitäten mit Figl's Klassiker

Zum Start

Tatar vom Weiderind

Gebeizter Dotter | braune Butter Toast | Kapern | Schalotten

130g 20,90

180g 25,50

Gurke Dill Sorbet im Gin Tonic Bad

Eine Kugel im Glas angerichtet 8,90

Burrata auf Tomatenraritäten

Basilikum Pesto | kaltgepresstes Olivenöl | Balsamico Reduktion 18,90

Klares & Cremiges

Pastinaken-Champagner-Schaumsuppe

Pastinakencreme | Kräutercroutons | Schnittlauchöl 8,90

Cremiges vom Marchfelder Solo-Spargel

Kräutercroutons | Schnittlauchöl 8,90

Figl's Suppentopf

Tafelspitz | Wurzelgemüse

Frittaten oder frittiertes Grießknödel 8,50

Gerade zum Empfehlen

Marchfelder Solo-Spargel

Schonend gekocht | Petersielerdäpfel | Sauce Hollandaise 24,80

Cordon bleu vom Marchfelder Solo-Spargel

Schinken & Käse | Petersielerdäpfel | Sauce Hollandaise 25,80

Donau-Wels vom Grill

Paradeiserschaum | Spargelrisotto
Zitronen-Thymian-Butter 34,50

Klassisches Cordon Bleu vom Strohschwein

Schinken & Gauda | Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren 22,80

Jederzeit am Hauptplatz

Ausgelöstes Zitronenbackhendl

Erdäpfel-Vogerlsalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren 26,90

Figl's gekochter Tafelspitz

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

Gegrillte Riesengarnelen 5 Stück

Black Tiger – Blue Label

Olivenöl & Knoblauch | auf grünem Sommersalat 28,90

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 Drückerstreuer

Figl's Kaiserschmarrn

Apfelmus | Rum-Vanilleeis | Rosinen separat 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

Affogato al caffè

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



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

Alexander Lacher, Küchenleiter & Cateringleiter

Regina Gamsjäger, Köchin

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