figl am Hauptplatz

Liebe Gäste,

Bewährtes bewahren. Neues entdecken. Genuss erleben.

Mit **unserem neuen Küchenchef Peter Heneis** beginnt im Figl ein neues kulinarisches Kapitel.

Seine Leidenschaft für gutes Essen, sein Gespür für hochwertige Produkte und seine Freude am Kochen bringen frische Ideen in unsere Küche – ohne dabei unsere Wurzeln aus den Augen zu verlieren. **Die österreichische Wirtshausküche bleibt unser Herzstück.**

Ehrliche Klassiker, traditionelle Rezepte und vertraute Geschmäcker treffen auf saisonale Kreationen, moderne Akzente und eine persönliche Handschrift.

Dabei legen wir besonderen Wert auf **Regionalität, Frische und Qualität**. Denn gutes Essen braucht nicht viel Schnickschnack, sondern ausgezeichnete Zutaten, handwerkliches Können und die Liebe zum Detail.

Unser Anspruch ist es, Ihnen Gerichte zu servieren, die vertraut schmecken, manchmal überraschen und vor allem eines machen: **Freude bereiten.**

Oktober/November 2026

Matthias Strunz

figl am Hauptplatz

Figl's Choice

Menü des Hauses

Tatar vom heimischen Wild
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

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.

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

figl am Hauptplatz

Zum Start

Tatar vom heimischen „Dunkelsteiner“ Wild
Gebeizter Dotter | braune Butter Toast | Kapern | Schalotten
130g 20,90 180g 25,50

Wasserburger Lachsforelle gebeizt & geflämmt
Kürbis Tzatziki | Dillöl 19,90

Figl’s Grammelknödel 1 Stück
Szegediner Kraut | Schweinepopcorn 15,90

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

Klares & Cremiges

Peter’s Maronicremesuppe
Erdäpfel Praline 8,90

Traisentaler Fischsuppe
Pikant | reichlich Einlage 13,90

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

figl am Hauptplatz

Zwischendurch zum erfrischen

Traisentaler Quittensorbet
Sekt Aufguss 8,90

Gerade zum Empfehlen

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

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

Krenfleisch vom Saibling
Feiner Essigsud | Wurzelgemüse | Erdäpfel | Kren 32,80

Filetsteak vom Simmentaler Rind
Cafe de Paris | Erdäpfelschnitte | Pak Choi | kräftiger Jus 44,20

Hirsch-Butterschnitzerl „Wild vom Nolz“
Selleriecreme | Dirndl 26,80

figl am Hauptplatz

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

Wiener Schnitzel vom Strohschwein
300g aus der Pfanne in **Butterschmalz gebacken**
Preiselbeeren | Petersilerdäpfel 24,90

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

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Vanilleeis | Fruchtspiegel 14,80

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)

Ruhetage: Sonntag, Montag & Feiertage

Ihr Küchenteam
Peter Heneis | Küchenchef
Alexander Lacher | Cateringleiter

Ihr Serviceteam
Nikola Peham, Restaurantfachfrau | Leitung Bühne im Hof
Monica Clapa, Servicemitarbeiterin

Ihr Gastgeber
Matthias Strunz

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