

KLASSISCHE WIRTSCHAUSSPEZIALITÄTEN

Vorspeisen & kleine Jause


Brat'lcarpaccio mit Vogerlsalat und Senf-Krensaucce		10,50
Beef Tartare klassisch mariniert mit Toastbrot	klein groß	13,50 16,50
figls-Weißwurst mit süßem Weißwurstsenf		5,30
Brezel mit Mozzarellascheiben, Antipasti-Gemüse und Paradeiser-Basilikumpesto		7,90
Brezel mit saftigem Landschinken dazu bunte Paprikastreifen, Oliven und Kapernbeeren		7,90

Suppen

Kräftige Bouillon vom Tafelspitz mit Gemüse, Rindfleisch und hausgemachter Einlage (Frittaten oder Leberknödel)		3,50
Alt Wiener Erdäpfelsuppe mit Eierschwammerln		4,50

figls-Salate

Rosa gebratene Rinderfiletscheiben auf Rucolasalat, mit Grana und getrockneten Paradeisern		12,90
Gegrillte Hühnerbruststreifen auf gemischtem Blattsalat mit Balsamicodressing		9,80
Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel mit Rucola, Paradeisern und Gartenkresse		10,50
am besten schmeckt's mit unserem Riesenlaugenbrezel		3,20

	<p>Für die Verwendung von österreichischen Produkten wurde das figls mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet. Die genaue Produktauflistung finden Sie in unserem Eingangsbereich.</p>
---	--

KLASSISCHE WIRTSCHAUSSPEZIALITÄTEN

Hauptspeisen & figls-Klassiker

Saftige Fleischlaibchen	9,80
mit Erdäpfelpüree, knusprigen Röstzwiebeln und würzigem Bratensafterl am besten schmeckt's mit unserem Rahmgurkensalat	3,60
figls-Burger mit Käse (100 % Rindfleisch)	11,30
mit Potato Wedges, Barbecuesauce und Knoblauchkräuterrahm	
Burger American Style (100 % Rindfleisch)	13,50
mit knusprigem Speck, Spiegelei und Potato Wedges	
Würzige Spareribs	14,90
saftig gegrillt mit Barbecue- und Knoblauchkräuterrahm, Maiskolben und Potato Wedges	
Cremige Schinkenfleckerl	7,90
mit Beinschinken und Käse überbacken am besten schmeckt's mit unserem Blattsalat	3,60
Schweinsbraten	10,80
mit Zwickelkraut, Serviettenknödel und Bierkümmelsaft	
Tafelspitz in der Bouillon mit Gemüse serviert	16,50
dazu Schnittlauchsauce, Apfelkren und Rösterdäpfel	
Zwiebelrostbraten	15,90
mit Braterdäpfeln und knusprigen Röstzwiebeln	
Wiener Fiakergulasch	12,50
mit Spiegelei, Würstel, Gurkerl und Brezelknödel	
Saftiges Beefsteak vom Mastochsen	22,90
mit Spiegelei, Speckfisolen, Ofenerdäpfel mit Knoblauchkräuterrahm und Kräuterbutter	
Pfeffersteak vom Mastochsen	22,90
dazu Speckfisolen, Ofenerdäpfel mit Knoblauchkräuterrahm und grüner Pfeffersauce	

Alles gebacken!

Original Wiener Schnitzel	18,90
vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat	
Gebackenes Schnitzel	11,90
vom Schwein mit Erdäpfel-Vogerlsalat	
Backhendl nach Altwiener Art	11,90
in kleinen Stücken gebacken mit Erdäpfel-Vogerlsalat	



- schon auf „Gefällt mir“ geklickt?!

KLASSISCHE WIRTSCHAUSSPEZIALITÄTEN

Vegetarisch & Fisch

Karamellisierte Krautfleckerl mit geschrotetem Pfeffer	7,50
figs-Spinatknödel mit brauner Butter, cremigem Blattspinat und gehobeltem Parmesan	9,50
Zanderfilet auf cremigem Blattspinat mit Petersilienerdäpfeln	19,50

Beilagen

Brat- oder Petersilienerdäpfel	3,10
Pommes Frites, Butterreis	3,10
Gemischter Salat klein	3,60
groß	5,90

Gebäck

Riesenlaugenbrezel	3,20
Semmel	1,50
Salzstangerl	1,90
Kornspitz	1,90

Süßes & Ofenfrisches aus unserer Backstube

figs-Milchrahmstrudel mit Vanillesauce der Beste der Stadt	6,30
Lauwarmer Schokoladekuchen auf Karamellsauce mit hausgemachtem Vanilleeis in knackiger Schokohülle	6,50
Zweierlei Schokoladenmousse mit Marillenragout	6,50
Nougat Crème Brûlée mit frischen Beeren und Eis	6,90
Marillenpalatschinken (2 Stück)	4,80

APERITIF & SCHNÄPSE

Aperitif, Sekt & Champagner

Campari Bitter	4cl	2,40
mit 1/8l Soda		3,10
mit 1/8l frisch gepresstem Orangensaft		4,00
Martini Dry oder Martini Bianco	5cl	2,50
Sherry Dry Sack	5cl	2,80
Prosecco	0,1l	2,90
Sekt Vienna's Best Brut, Dr. Georg Wailand, Nußdorf	0,1l	3,90
mit frisch gepresstem Orangensaft	0,1l	3,90
	0,7l	25,00
Champagner Gobillard Brut Tradition	0,7l	48,00

Spirituosen

Averna, Fernet Branca	2cl	2,60
Baileys	2cl	2,60
Gordons Gin, Stolichnaya Vodka	2cl	2,60

Gebranntes

Marille, Schosser	2cl	3,90
Apfel aus dem Kastanienfass, Schosser	2cl	4,10
Alter Apfel, Alte Zwetschke, Kriecherl, Gölles	2cl	4,10
Gravensteiner Apfel, Rochelt	2cl	7,80
Hirschbirne, Retter	2cl	3,90
Rote Williams, Schosser	2cl	4,10
Williams, Rochelt	2cl	7,30
Quitte, Pirker	2cl	4,10
Quitte, Pfau	2cl	5,30
Himbeere, Pirker	2cl	6,60
Heidelbeer Selection, Erber	2cl	6,90
Vogelbeere, Pirker	2cl	6,60
Elsbeere, Pirker	2cl	9,50
Traubenwildkirsche, Schosser – Brand des Jahres 2010	2cl	4,80
Tresterbrand vom Gelben Muskateller, Tement	2cl	4,10
Grappa Brunello di Montalcino, G. Bertagnolli	2cl	3,90
Grappa Riserva Barrique „Celebration“, G. Bertagnolli	2cl	4,10
Walnusslikör, Guglhof	2cl	2,60
Obstler, Marille, Apfel – Unsere Hausbrände	2cl	2,60

FASSBIER & BIER SPEZIALITÄTEN

Bier vom Fass

figls-Hausbier		0,2l	0,3l	0,5l
		2,60	2,90	3,70
naturtrüb, ausgeglichen im Geschmack, malzig und vollmundig				
figls G'mischtes	mit Hausbier	2,60	2,90	3,70
	mit Gold Fassl Pils	2,60	2,90	3,70
Eine edle Biermischung aus prickelndem, hellen und verführerischem dunklen Bier; leicht süßlich und angenehm malzig.				
Ottakringer Pur		2,60	2,90	3,70
Das Premium Helle von Ottakringer, gebraut aus kontrolliert biologischen Zutaten.				
Rotes Zwickl		2,60	2,90	3,70
Besondere Spezialmalze bewirken die rötliche Färbung. Es schmeckt malzig rund mit einer dezenten Karamellnote.				
Gold Fassl Pils		2,60	2,90	3,70
Eine herrlich leichte, schlanke Bierspezialität, mit einer betonten Hopfennote sowie feinst abgestimmtem, edlem Körper.				
Ottakringer Dunkles		2,60	2,90	3,70
Ein meisterhaft gebrautes Bier, wie anno dazumal nach typischer Wiener Art.				
Schneider Weisse Original			3,00	3,90
Eine helle Honigfarbe, von feiner obergäriger Hefe durchzogen. Frisches und typisch obergäriges nelkenartiges Aroma.				
Budweiser Original			3,00	3,90
Die einmalige Qualität wird durch Verwendung von feinstem Saazer Doldenhopfen, mährischem Malz, speziellem Hefepilz und artesischem Brunnenwasser garantiert.				

Bierspezialitäten in der Flasche

Innstadt Helles		0,5l	3,70
in der Bügelverschlußflasche			
Schremser Roggenbier		0,5l	3,80
Die Wiederentdeckung einer jahrhundertealten Bierspezialität.			
Stiegl Pils		0,5l	3,70
edel-hopfiges Pils, leicht und spritzig, mit dem Bukett vom feinsten Saazer Hopfen			
Hirter Privat Pils		0,5l	3,70
Diese Bierspezialität wird nach einer alten böhmischen Rezeptur gebraut.			
Murauer Märzen		0,5l	3,50
Das Märzenbier schmeckt harmonisch, ausgewogen malzig und ist mild hopfenbitter.			
Die Weisse		0,33l	3,90
Dieses Weißbier bekommt durch die Originalflaschengärung eine milde Kohlensäure.			
Ottakringer Radler naturtrüb		0,5l	3,30
Die erfrischende Bierkreation mit Zitronenlimonade für den Sommer.			
Almradler		0,33l	2,90
erfrischender natürlicher Biergenuss aus 40 % Märzenbier und 60 % Almdudler			
Null Komma Josef		0,5l	3,30
Der alkoholfreie Bier-Klassiker der Ottakringer Brauerei.			

KRACHERL, SÄFTE & KAFFEE

Alkoholfrei

Frucade (Jugendgetränk)	0,35l	2,40
Zitronenkracherl (Jugendgetränk)	0,35l	2,40
Flüx (gebraute Limonade ohne Zuckerzusatz)	0,33l	2,90
Almdudler	0,35l	2,60
Eistee Black Lemon aus 100 % Bio-Zutaten (zuckerfrei)	0,25l	3,50
Eistee Green Lime aus 100 % Bio-Zutaten (zuckerfrei)	0,25l	3,50
Coca Cola	0,33l	2,60
Coca Cola Zero	0,33l	2,60
Schweppes Bitter Lemon	0,20l	2,70
Schweppes Tonic Water	0,20l	2,70
Red Bull	0,25l	3,50
Sodawasser	0,25l	1,40
Sodawasser mit frisch gepresstem Zitronensaft	0,25l	1,80
Vöslauer Mineralwasser still, prickelnd oder mild	0,33l	2,30
Vöslauer Mineralwasser still oder prickelnd	0,75l	4,70

figls Natursäfte

Traubensaft aus dem eigenen Weingarten	0,25l	2,50
Traubensaft g'spritzt	0,25l	2,00
Frisch gepresster Orangensaft	0,25l	3,20
Apfelsaft Golden Delicious, Obsthof Dietrich	0,25l	2,50
Apfelsaft g'spritzt	0,25l	2,00
Apfelsaft Jonathan naturtrüb, Obsthof Dietrich	0,25l	2,50
Birnenektar Williams Christ, Obsthof Dietrich	0,20l	2,90
Marillennektar, Obsthof Reisinger	0,20l	3,60
Johannisbeersaft, Obsthof Reisinger	0,20l	3,30
Tomatensaft	0,20l	2,60

Kaffee & Tee

Espresso klein		2,30
Espresso groß		3,60
Melange / Cappuccino		3,10
Café Latte		3,40
Schwarz-, Früchte-, Pfefferminz-, Kräuter-, Kamillen-, Grüner- oder Ingwertee		3,20
Heiße Schokolade		3,10

Weißweine

Gemischter Satz 2010	1/8l	3,90
Weingut Franz, Jedlersdorf Dieser gemischte Satz wächst über der Donau an den Hängen der Lage „Jungenberg“ zwischen Strebersdorf und der ehemaligen Senderanlage, am Rande der Stammersdorfer Kellergasse. Durch die Vielfalt der Rebsorten, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Grauburgunder und Traminer, viele bis zu 18 Jahren alt, entsteht hier ein sehr facettenreicher Wein.		
Riesling Steinberg 2010	1/8l	3,80
Selektion Figlmüller, Grinzing Auf dem Weg zum Krapfenwald Bad befindet sich linker Hand, mit Blick über Wien, der Grinzing Steinberg. Der Muschelkalkboden verleiht dem Riesling Steinberg seine einzigartige Mineralik. Die Thermik der Stadt und die kühle Brise des Wienerwaldes ermöglichen einen späten Lesezeitpunkt, der dem Wein seine natürliche Fruchtsüße gibt.		
Grüner Veltliner Ried Reisser 2011	1/8l	3,80
Weinbau Roland & Erika Kroiss, Sievering Die Riede Reisser ist eine Urlage des Sieveringer Weinbaus und liegt zwischen Sievering und Neustift/Warechts neben der Agnesgasse auf die Salmansdorfer Höhe ansteigend. Durch ihren lehmigen schweren Boden bringt diese Lage die Würze und das Pfefferl des Grünen Veltliners besonders hervor.		

Rotweine

Shiraz 2009	1/8l	4,50
Weingut Fuchs-Steinklammer, Jedlersdorf & Mauer/Wien Dieser Shiraz wächst in der Lage Gabrissen welcher ein beliebter Wanderweg ist, der rechts neben der Stammersdorfer Kellergasse abzweigt. Die sanfte Hanglage und lange intensive Sonnenstunden lassen, mit einem leichten sandigen Boden, eine sehr frühe Reife zu.		
Zweigelt Bisamberg 2009	1/8l	3,90
Weingut Rainer Christ, Jedlersdorf/Wien Wenn man die Stammersdorfer Kellergasse hinauf wandert kommt man kurz nach dem Heurigen Göbel Abzweigung der Senderstraße. Hier wendet man sich nun in die entgegengesetzte Richtung gelangt somit Gabrissen, wo die Reben für diesen Zweigelt reifen. Die Gabrissen enden bei den Schießständen des österr. Bundesheeres. Der mit Kieselsteinen durchsetzte Lössboden verleiht dem Wein einerseits die attraktive Fund andererseits durchaus auch Charakter und Kraft.		
Cuvée Trio (ZW, CS, M) 2007	1/8l	4,20
Weingut Dr. Georg Wailand, Nußdorf Dieser Cuvée wächst an der Riede Pratteln, eine Lage an der Kahlenberger Straße, Ecke Eisenehandgasse. Durch die begünstigte Lage mit seinem schweren Boden reifen hier sehr kraftvolle und fruchtige Weine. Die Riede Pratteln liegt an der Flyschzone an den Gipfelregionen der Wiener Hausberge Leopoldsberg, Kahlenberg und Hermannskogel.		

Hausweine aus dem Weingut Figlmüller

Grüner Veltliner	1/8l	1,90
Blaufränkisch	1/8l	2,00
G'spritzter weiß oder rot	1/4l	2,60
Zweigelt Barrique 2009	0,75l	22,80
Cabernet Sauvignon Barrique 2009	0,75l	22,80

WIENER WEINE

Weißweine

Wiener Gemischter Satz „Klippe“ 2010 Weingut Steinklamm Fuchs, Mauer	0,75l	17,40
Gemischter Satz-Nussberg Grand Reserve 2008 Weingut Alfred und Richard Zahel, Mauer	0,75l	37,00
Grüner Veltliner „X“ 2010 Weingut Christ, Jedlersdorf	0,75l	24,70
Grüner Veltliner Mitterberg 2009 Weingut Dr. Georg Wailand, Nußdorf	0,75l	21,60
Riesling Selection 2009 Weingut Roland und Erika Kroiss, Sievering	0,75l	26,70
Riesling 2010 Weingut Lenikus, Grinzing	0,75l	24,60
Sauvignon Blanc Reisberg 2008 Weingut Edelmoser, Mauer	0,75l	33,30
Sauvignon Blanc Breiten 2011 Weingut Christ, Jedlersdorf	0,75l	23,40
Weißburgunder Gabrissen 2009 Weingut Peter Göbel, Stammersdorf	0,75l	18,80
Weißburgunder 2010 Weingut Lenikus, Grinzing	0,75l	26,50
Grauburgunder Platinum 2007 Weingut Franz Michael Mayer, Nussdorf	0,75l	51,50
Chardonnay Kadolzberg 2009 Weinbau Alfred und Richard Zahel, Mauer	0,75l	24,50
Chardonnay 2010 Weingut Walter, Strebersdorf	0,75l	23,40
Chardonnay Francisco Miguel 2008 Weingut Franz Michael Mayer, Nussdorf	0,75l	59,90
Mauerberg Grand Reserve (WB, CH) 2001 Weingut Michael Edlmoser, Mauer	0,75l	49,90
Rheinriesling Hackenberg Selection 2009 Weingut Roland und Erika Kroiss, Sievering	Magnum 1,50l	55,00
Grüner Veltliner 2009 Weingut Roland und Erika Kroiss, Sievering	Magnum 1,50l	56,00

WIENER WEINE

Rotweine

Zweigelt Barrique Ried Pratteln 2008 Weingut Dr. Georg Wailand, Nußdorf	0,75l	25,20
Zweigelt Breiten 2008 Weingut Peter Göbel, Stammersdorf	0,75l	20,60
Zweigelt Ried Hackenberg 2008 Weingut Roland und Erika Kroiss, Sievering	0,75l	18,90
Cabernet Franc 2009 Weingut Fuchs Steinklammer, Mauer	0,75l	24,60
Shiraz La Paz 2006 Weingut Edelmoser, Mauer	0,75l	69,90
Sankt Laurent 2010 Weinbau Alfred und Richard Zahel, Mauer	0,75l	25,80
Pinot Noir 2007 Weingut R. und A. Pfaffl, Stetten	0,75l	39,70
Pinot Noir Dolomit 2007 Weinbau Alfred und Richard Zahel, Mauer	0,75l	42,90
Wiener Trilogie (ZW, CS, ME) 2009 Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf	0,75l	21,60
Antares Grand Reserve (SL, CS, ZW, ME) 2007 Weinbau Alfred und Richard Zahel, Mauer	0,75l	49,90
Danubis Grand Select (CS, ME, ZW) 2007 Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf	0,75l	49,90
Mephisto (ZW, ME, CS) 2008 Weingut F. und J. Christ, Jedlersdorf	0,75l	27,80
Wiener Trilogie (ZW, CS, ME) 2008 Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf	Magnum 1,50l	53,00
Zweigelt Hackenberg 2008 Weingut Roland und Erika Kroiss, Sievering	Magnum 1,50l	53,00

Rosé

Rosé Sekt, Traditionelle Methode Wiener Brut, Nussberg 2009 Weingut Hajszan, Grinzing	0,75l	32,00
Rosé Nussberg Riedencuvée Weingut Hajszan, Grinzing	0,75l	22,90

Dessertweine aus unseren Lagen

Welschriesling Neuburger Trockenbeerenauslese 2008	1/16l	3,50
Zweigelt Beerenauslese 1981, Goldmedaille 1986	0,50l	68,00
Chardonnay Trockenbeerenauslese 1995	0,375l	38,00