

ALKOHOLFREI

Frucade (Jugendgetränk)	0,35l	2,9
Bio Zitronenkracherl	0,33l	3,8
Bio Himbeer-Rhabarberkracherl	0,33l	3,8
.....		
Bio Eistee Black Lemon ohne Zuckerzusatz	0,25l	3,8
Bio Eistee Green Lime ohne Zuckerzusatz	0,25l	3,8
.....		
Coca-Cola / Coca-Cola Zero *	0,33l	3,5
Spezi - das Original Zitrone	0,33l	3,5
Spezi - das Original Orange	0,33l	3,5
Almdudler	0,35l	3,5
.....		
Bitter Lemon	0,20l	3,3
Tonic Water	0,20l	3,3
Red Bull	0,25l	3,8
.....		
Sodawasser	0,25l	1,9
Sodawasser mit frisch gepresstem Zitronensaft	0,25l	2,4
Strawberry Soda (Jugendgetränk)	0,50l	4,1
.....		
Vöslauer Mineralwasser still, prickelnd oder mild	0,33l	2,9
Vöslauer Mineralwasser still oder prickelnd	0,75l	5,0

* Beinhaltet eine Phenylalaninquelle. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

FIGLS NATURSÄFTE

Traubensaft aus dem eigenen Weingarten	0,25l	3,1
Traubensaft g'spritzt	0,25l	2,6
Apfelsaft Golden Delicious , Obsthof Dietrich	0,25l	3,1
Apfelsaft Roter Jonagold naturtrüb , Obsthof Dietrich	0,25l	3,1
Apfelsaft g'spritzt	0,25l	2,6
.....		
Frisch gepresster Orangensaft	0,25l	4,9
.....		
Birnennektar Williams Christ , Obsthof Dietrich	0,20l	3,5
Marillennektar , Obsthof Reisinger	0,20l	4,5
Johannisbeersaft , Obsthof Reisinger	0,20l	4,1
Tomatensaft	0,20l	2,6

HEISSGETRÄNKE

Espresso klein	2,8
Espresso groß	4,4
Melange ^G / Cappuccino ^G	3,9
Café Latte ^G	4,7
.....	
Tee	3,9
Schwarz-, Früchte-, Pfefferminz-, Kräuter-, Kamillen-, Grün- oder Ingwertee	
Heiße Schokolade ^G	4,1

* Unsere Heißgetränke servieren wir auch gerne mit Sojamilch.

Mehr Auswahl finden Sie auf unseren Weinbarte.

Abhängeninformation gemäß Codex-Empfehlung: Die Kennzeichnung der 14 Hauptabgengene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Die exakte Aufschlüsselung finden Sie auf der Rückseite unserer Spezialbarte am Brett.

BIER VOM FASS ^A

	0,2l	0,3l	0,5l
FIGLS Hausbier	3,1	3,5	4,4
Ein naturtrübes Bier mit ausgeglichenem Geschmack; malzig und vollmundig.			
FIGLS Gemischtes mit Hausbier	3,1	3,5	4,4
FIGLS Gemischtes mit Gold Fassl Pils	3,1	3,5	4,4
Eine edle Biermischung aus prickelndem hellen und verführerischem dunklen Bier; leicht süßlich und malzig.			
Rotes Zwickl	3,1	3,5	4,4
Besondere Spezialmalze bewirken die rötliche Färbung. Es schmeckt malzig, mit einer dezenten Karamellnote.			
Gold Fassl Pils	3,1	3,5	4,4
Eine herrlich leichte, schlanke Bierspezialität, mit einer betonten Hopfennote sowie edlem Körper.			
Ottakringer Dunkles	3,1	3,5	4,4
Ein meisterhaft gebrautes Bier, nach typischer Wiener Art.			
Budweiser Original	3,8	4,8	
Die einmalige Qualität wird durch Verwendung von feinstem Saafer Doldenhopfen, mährischem Malz, speziellem Hefepilz und artesischem Brunnenwasser garantiert.			
Paulaner Weißbier Naturtrüb	3,8	4,8	
Der Weißbierklassiker aus München. Feines Hefearoma, wunderbar spritzig und mild im Geschmack.			
Ottakringer Radler Naturtrüb	2,8	3,2	4,2
Die erfrischende Bierkreation mit Zitronenlimonade.			
Null Komma Josef	2,6	3,0	3,8
Der alkoholfreie Bier-Klassiker der Ottakringer Brauerei.			

BIER AUS DER FLASCHE ^A

Schremser Roggenbier	0,50l	4,3
Die Wiederentdeckung einer jahrhundertealten Bierspezialität.		
Hirter Privat Pils	0,50l	4,3
Bierspezialität gebraut nach alter böhmischer Rezeptur.		

UNSERE HAUSWEINE ^O

Grüner Veltliner Weinviertel ^{DAC}	1/8l	3,9
Figlmüller Edition, Mailberg		
Riesling Nussberg Figlmüller Edition, Wien	1/8l	4,1
Blaufränkisch Figlmüller Edition, Illmitz	1/8l	3,5
Cabernet Sauvignon Barrique	1/8l	4,8
Figlmüller Edition, Illmitz		
Weißer Spritzer	1/4l	3,1



Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurde das Restaurant figls mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet. Die genaue Produktauffistung finden Sie in unserem Eingangsbereich.

5_2019

figls [®]
Wirtshaus & Biergarten



SPEISEN & GETRÄNKE

VORWEG & ZWISCHENDURCH

Steirisches Rindercarpaccio ^{CGOM}
mit Käferbohnencreme und Kernölmayo
13,9

FIGLS Weißwurst ^{ML}
mit süßem Weißwurstsenf
5,5

Tatar vom Rind ^{CGALM}
klassisch mariniert, mit Toastbrot
und Pommes frites
13,5/ groß 16,5

Kleine Grammelknöderl ^{CGAO}
mit Gabelkraut
7,9

Tatar vom Thunfisch ^{DCGANF}
mit Avocado, Wakame, Wasabimayo und
Toastbrot
15,9

Beef Salad ^{GNO}
mit Rinderfilet, Baby Leaf, Chipotle-Marinade und Granatapfel
16,9

FIGLS SALATE

Wiener Backhendlsalat ^{CGAMLO}
auf Erdäpfel-Vogersalat mit burgenländischem Kernöl
13,5

Wirtshaus Bowl ^{GOA}
mit grünem Spargel, Avocado, Paradeiser,
Bulgur, Büffelmozzarella & Kresse
12,5

Lauwarmer Ziegenkäse ^{GHO}
mit Schnittsalat, Birnen und Walnüssen
12,5

Dazu empfehlen wir:
Huhn gegrillt ^G 4,0 Garnelen gegrillt ^{GB} 6,0 Rinderfiletscheiben gegrillt ^G 6,0

BROT & GEBÄCK

Figs Brotkorb ^{GA}
mit Sauerteighausbrot
aus 100% Roggen **2,8**

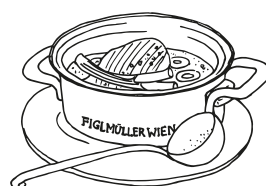
Dazu empfehlen wir:
Grammelschmalz ^A
vom Gansl **2,5**
Schnittlauchaufstrich ^G
2,5

Salzstangerl ^{GA} **1,9**

Laugenbrezerl ^{GA} **2,0**

**Getrübete
Erdäpfelsuppe** ^{GOL}
mit Erdäpfelchips
5,5

Kräftige Bouillon vom Tafelspitz ^{CGAL}
mit Gemüse, Rindfleisch und hausgemachter Einlage
nach Wahl: Frittaten oder Leberknödel
4,5



HEISSE TÖPFE

FIGLS KLASSIKER

Wiener Backhendl ^{CGALMO} **14,9**
in kleinen Stücken gebacken, serviert
mit Erdäpfel-Rahmgurkensalat

**Gebackenes Schnitzel
vom Ötscherblick-Schwein** ^{CGALMO} **14,8**
mit Erdäpfel-Vogersalat

Original Wiener Schnitzel ^{CGALMO} **20,8**
vom Kalb mit Erdäpfel-Vogersalat

Würzige Spareribs vom Grill ^{NFAGM} **19,5**
mit Maiskolben, Potato Wedges,
Barbecuesauce und Sour Cream

FIGLS Burger* ^{neu} **15,9**
(100% Rindfleisch/Höllerschmid) ^{CFNAGM}
für den besten Geschmack empfehlen wir das Fleisch medium zu braten
mit gegrilltem Gemüse, Rucola, Cheddar, karamellierte
Zwiebeln, Pommes frites, Barbecuesauce und Sour Cream
***gerne auch als Double Beef Burger+4,0**

Steaksandwich ^{GCMALO} **15,9**
knuspriges Ciabatta, rosa gebratenes Dry Aged Beiried
mit Rotkrautsalat, Pommes frites und
Remouladendip

WIENER KÜCHE

**Faschierte
Kalbsbutterschnitzel** ^{CGALO}
mit Erdäpfelpüree
14,5

**Ofenfrischer Schweinsbraten
vom Ötscherblick-Schwein** ^{CGAL}
mit Zwickelkraut, Serviettenknödel
und Bierkummelsaft
14,8

Tafelspitz im Topf ^{CGALMO}
mit Rösteräpfeln, Apfelfren und Schnittlauchsauce **19,9**

Kaisergulasch vom Kalb ^{CGAL}
mit Nockerln und Kapern **16,9**

Zwiebelrostbraten ^{GALOM}
mit knusprigen Röstzwiebeln
und Brateräpfeln
18,9

GRILL

Filetsteak ^{GALO}
vom Rind, 250g
25,9

Rib Eye Steak ^{GALO}
Dry Aged Höllerschmid, 400g
33,0
gerne auch mit Bio-Spiegelei ^C + 2,0

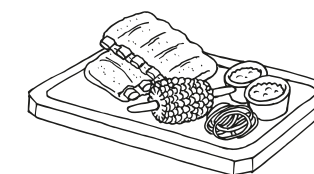
Wagyu Beef Burger ^{CFANG}
für den besten Geschmack empfehlen wir das Fleisch medium zu braten
vom Wagyuhof Mostviertel mit Cheddar, Trüffelmayo,
Avocado, karamellisierten Zwiebeln und Pommes frites
21,9

BEILAGEN ZUR WAHL 4,0

Grüne Bohnen mit Speck ^G
Geschmorte Kirschtomaten ^G

Pommes frites ^G
Sweet potato fries ^A
Röstgemüse ^G

Gebackene Zwiebelringe ^{CGA}
Gegrillter Buttermaiscolben ^G



VEGETARISCH & FISCH

Karamellierte Krautfleckerl ^{CGAL}
mit geschrotetem Pfeffer **8,5**

Kärntner Kasnudeln ^{CGAH}
mit Topfen, Sauerrahm, Zwiebeln und Walnussbutter **11,5**

Süßkartoffel-Curry ^H
mit Basmatireis & Cashewnüssen **11,5**
**schmeckt auch köstlich mit:*
Huhn gegrillt ^G 4,0
Garnelen gegrillt ^{GB} 6,0
Rinderfiletscheiben gegrillt ^G 6,0

Seesaibling auf Stampferdäpfeln ^{DCGO}
mit Schnittlauch-Hollandaise **22,9**

Riesengarnelen vom Grill ^{BGAO}
mit Knoblauch, Olivenöl, Avocado-Paradeisersalat und Fladenbrot **20,9**

SAUCEN & CO

BBQ Sauce ^{FA} **2,0**
geräuchert

Sauce béarnaise ^{MCGA} **2,0**
mit Schalotten und Estragon

Pfeffersauce ^{LOGA} **2,0**
mit grünem Madagaskar Pfeffer

Preiselbeeren **2,0**

Trüffelmayo ^{OG} **2,0**

Ketchup, Mayonnaise ^{CM, Senf M} **0,5**

BEILAGEN

Brat- oder Petersilienerdäpfel ^G **4,0**

Basmatireis ^G **4,0**

Gemischter Salat ^{MLO} **4,0**

SÜSSES

FIGLS Eisbecher ^{CGAH}
mit Vanilleeis, frischen Beeren
und karamellisierten Walnüssen
8,5

Zweierlei Schokomousse ^{CGAO}
mit Marillenragout
7,5

Lauwarmer Schokoladenkuchen ^{CGAH}
mit Karamellsauce und Vanilleeis
8,5

Crème brûlée ^{CG}
mit frischen Beeren und Eis
7,9

Marillenpalatschinken ^{CGA} (2 Stück)
5,8