

## ALKOHOLFREI

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

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

## FIGLS NATURSÄFTE

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

## HEISSGETRÄNKE

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

\* 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 <sup>A</sup>

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

## BIER AUS DER FLASCHE <sup>A</sup>

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

## UNSERE HAUSWEINE <sup>O</sup>

<b>Grüner Veltliner Weinviertel</b> <sup>DAC</sup>	1/8l	<b>3,9</b>
Figlmüller Edition, Mailberg		
<b>Riesling Nussberg</b> Figlmüller Edition, Wien	1/8l	<b>4,1</b>
<b>Blafränkisch</b> Figlmüller Edition, Illmitz	1/8l	<b>3,5</b>
<b>Cabernet Sauvignon Barrique</b>	1/8l	<b>4,8</b>
Figlmüller Edition, Illmitz		
<b>Merlot</b> Butxet, Mallorca	1/8l	<b>4,8</b>
<b>Weißer Spritzer</b>	1/4l	<b>3,1</b>



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

11\_2018

**figls** <sup>®</sup>  
Wirtshaus & Biergarten



**SPEISEN & GETRÄNKE**

## VORWEG & ZWISCHENDURCH

**Steirisches Rindercarpaccio** <sup>CGOM</sup>  
mit Käferbohnencreme und Kernöl  
13,9

**FIGLS Weißwurst** <sup>ML</sup>  
mit süßem Weißwurstsenf  
5,5

**Tatar vom Rind** <sup>CGALM</sup>  
klassisch mariniert, mit Toastbrot  
und Pommes frites  
13,5/ groß 16,5

**Kleine Grammelknöderl** <sup>CGAO</sup>  
mit Gabelkraut  
7,9

**Tatar vom Thunfisch** <sup>DCGANF</sup>  
mit Avocado, Wakame, Wasabimayo und  
Toastbrot  
15,9

**Beef Salad** <sup>GNO</sup>  
mit Baby Leaf, Chipotle-Marinade und Granatapfel  
15,9

### FIGLS SALATE

**Wiener Backhendlsalat** <sup>CGAMLO</sup>  
auf Erdäpfel-Vogersalat mit burgendländischem Kernöl  
13,5

**Wirtshaus Bowl** <sup>GO</sup>  
mit grünem Spargel, Avocado, Paradeiser, Büffelmozzarella & Kresse  
12,5

**Lauwarmer Ziegenkäse** <sup>GHO</sup>  
mit Schnittsalat, Birnen und Walnüssen  
12,5

*Dazu empfehlen wir:*  
Huhn gegrillt <sup>G</sup> 4,0 Garnelen gegrillt <sup>GB</sup> 6,0 Rinderfiletscheiben gegrillt <sup>G</sup> 6,0

## BROT & GEBÄCK

**FIGS Brotkorb** <sup>GA</sup>  
mit Sauerteighausbrot  
aus 100% Roggen 2,8

*Dazu empfehlen wir:*  
**Grammelschmalz** <sup>A</sup>  
vom Gansl 2,5  
**Schnittlauchaufstrich** <sup>G</sup>  
2,5

**Salzstangerl** <sup>GA</sup> 1,9

**Laugenbrezerl** <sup>GA</sup> 2,0



### HEISSE TÖPFE

**Getrübte Erdäpfelsuppe** <sup>GOL</sup>  
mit Erdäpfelchips  
5,5

**Kräftige Bouillon vom Tafelspitz** <sup>CGAL</sup>  
mit Gemüse, Rindfleisch und hausgemachter Einlage  
nach Wahl: Frittaten oder Leberknödel  
4,5

## FIGLS KLASSIKER

**Wiener Backendl** <sup>CGALMO</sup> 14,9  
in kleinen Stücken gebacken, serviert  
mit Erdäpfel-Rahmgurkensalat

**Gebackenes Schnitzel vom Ötscherblick-Schwein** <sup>CGALMO</sup> 14,8  
mit Erdäpfel-Vogersalat

**Original Wiener Schnitzel** <sup>CGALMO</sup> 20,8  
vom Kalb mit Erdäpfel-Vogersalat

**Würzige Spareribs vom Grill** <sup>NFAG</sup> 18,5  
mit Maiskolben, Potato Wedges,  
Barbecuesauce und Knoblauch-Kräuterrahm

**FIGLS Burger mit Käse\* (100% Rindfleisch)** <sup>CFNAG</sup> 14,9  
mit gegrilltem Gemüse, Rucola, Pommes frites,  
Barbecuesauce und Knoblauch-Kräuterrahm  
gerne auch als **Double Beef Burger** +4,0

**Steaksandwich** <sup>GCMALO</sup> 15,9  
knuspriges Ciabatta, rosa gebratenes Dry Aged Beiried  
mit Rotkrautsalat, Pommes frites und  
Remouladendip

## WIENER KÜCHE

**Faschierte Kalbsbutterschnitzel** <sup>CGALO</sup>  
mit Erdäpfelpüree  
14,5

**Ofenfrischer Schweinsbraten vom Ötscherblick-Schwein** <sup>CGAL</sup>  
mit Zwickelkraut, Serviettenknödel  
und Bierkümelsaft  
14,8

**Tafelspitz im Topf** <sup>CGALMO</sup>  
mit Rösteräpfeln, Apfelfren und Schnittlauchsauce 19,9

**Kaisergulasch vom Kalb** <sup>CGAL</sup>  
mit Nockerln und Kapern 14,9

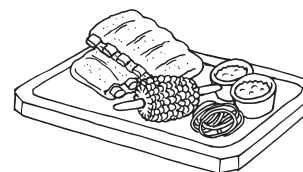
**Zwiebelrostbraten** <sup>GALOM</sup>  
mit knusprigen Röstzwiebeln  
und Brateräpfeln  
18,9

## GRILL

**Filetsteak** <sup>GALO</sup>  
vom Rind, 250g  
25,9

**Rib Eye Steak** <sup>GALO</sup>  
Dry Aged Höllerschmid, 400g  
33,0  
gerne auch mit Bio-Spiegelei <sup>C</sup> + 2,0

**Wagyu Beef Burger** <sup>CFANG</sup>  
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** <sup>G</sup>  
**Geschmorte Kirschtomaten** <sup>G</sup>

**Pommes frites** <sup>G</sup>  
**Sweet potato fries** <sup>A</sup>  
**Röstgemüse** <sup>G</sup>

**Gebackene Zwiebelringe** <sup>CGA</sup>  
**Gegrillter Buttermaiscolben** <sup>G</sup>

## VEGETARISCH & FISCH

**Karamellierte Krautfleckerl** <sup>CGAL</sup>  
mit geschrotetem Pfeffer 8,5

**Kärntner Kasnudeln** <sup>CGAH</sup>  
mit Topfen, Sauerrahm, Zwiebeln und Walnussbutter 11,5

**Süßkartoffel-Curry** <sup>GH</sup>  
mit Basmatireis & Cashewnüssen 11,5  
\*schmeckt auch köstlich mit:  
Huhn gegrillt <sup>G</sup> 4,0  
Garnelen gegrillt <sup>GB</sup> 6,0  
Rinderfiletscheiben gegrillt <sup>G</sup> 6,0

**Seesaibling auf Stampferäpfeln** <sup>DCGO</sup>  
mit Schnittlauch-Hollandaise 20,5

**Riesengarnelen vom Grill** <sup>BGAO</sup>  
mit Knoblauch, Olivenöl, Avocado-Paradeisersalat und Fladenbrot 20,9

### SAUCEN & CO

**BBQ Sauce** <sup>FA</sup> 2,0  
geräuchert  
**Sauce béarnaise** <sup>MCGA</sup> 2,0  
mit Schalotten und Estragon  
**Pfeffersauce** <sup>LOGA</sup> 2,0  
mit grünem Madagaskar Pfeffer  
**Preiselbeeren** 2,0  
**Trüffelmayo** <sup>OG</sup> 2,0  
**Ketchup, Mayonnaise** <sup>CM, Senf M</sup> 0,5

### BEILAGEN

**Brat- oder Petersilieneräpfel** <sup>G</sup> 4,0  
**Basmatireis** <sup>G</sup> 4,0  
**Gemischter Salat** <sup>MLO</sup> 4,0

## SÜSSES

**FIGLS Milchrahmstrudel** <sup>CGA</sup>  
mit Vanillesauce  
8,5

**Zweierlei Schokomousse** <sup>CGAO</sup>  
mit Marillenragout  
7,5

**Lauwarmer Schokoladenkuchen** <sup>CGAH</sup>  
mit Karamellsauce und Vanilleis  
8,5

**Crème brûlée** <sup>CG</sup>  
mit frischen Beeren und Eis  
7,9

**Marillenpalatschinken** <sup>CGA</sup> (2 Stück)  
5,8