

FIGLMÜLLER. A VIENNESE WAY OF LIFE SINCE 1905.

The story of Vienna's most famous schnitzel began in 1905 when Johann Figlmüller opened a small wine tavern on Wollzeile right behind St. Stephen's Cathedral which he dedicated to the Viennese way of life. His culinary concept was a cozy restaurant to seat 80, a small and very tasty menu with select wines from local growers and his very own defined schnitzel. Schnitzel à la Figlmüller was just as unique back then as it is today: a little bigger, a little thinner and a little crispier than all of the other schnitzels and no doubt because of this always a little more popular.

The Figlmüller Schnitzel – bringing people together for more than 100 years thanks to its size.

UNSER SCHNITZEL VERBINDET MENSCHEN.



ALLEIN SCHON WEGEN SEINER GRÖSSE.

Seit 1905 verkörpert das Figlmüller-Schnitzel ein ganz besonderes Kunststück. Es bringt Tag für Tag Menschen verschiedener Herkunft und Weltanschauung zusammen. Weil es nach einem ganz besonderen Rezept zubereitet wird. Weil es rechts und links über den Teller schaut. Und weil es einfach überwältigend gut schmeckt. Und so kommt es auch, dass man im fernen Ausland auf die Frage nach einem Botschafter Österreichs mitunter eine recht verblüffende Antwort bekommt: „Der Figlmüller“

Figlmüller
Unser Schnitzel ist das Große.

www.figmueller.at

ROSENVERKÄUFER
HABEN UNSER VOLLSTES VERSTÄNDNIS.



SIND WIR DOCH SELBER EINER.

Seit 1905 verwenden wir für unser Figlmüller-Schnitzel ausschließlich Schweinefleisch von der Kameesse. Warum von der Kameesse und nicht von der Schale? Ganz einfach: Fleisch von der Kameesse ist weniger fettig und weilt sich beim Backen nicht auf. Ein weiches, handoffenes Grund, warum es so schön frisch auf den Teller kommt. Jedes Schnitzel wird so lange geklopft, bis es einen Durchmesser von 34 Zentimeter hat. Das alles ist zwar etwas aufwendiger als bei einem normalen Schnitzel. Aber dafür ist das Erlebnis für unsere Gäste am Ende auch ein paar Zentimeter größer.



Figlmüller
Unser Schnitzel ist das Große.

www.figmueller.at

THE DIFFERENCE THE ROSE MAKES.

Figlmüller chefs have always used the choicest meat cut called the "rose" or tenderloin for their recipe for success because it is much less sinewy than normal schnitzel meat and does not puff up during frying. And to make sure that our specialty, which the Viennese jokingly refer to as Bröselteppich (carpet of crumbs), is thin and crispy each piece is carefully and expertly pounded with a mallet before frying until the schnitzel measures around 34 cm in diameter.

To ensure that each schnitzel turns out tender and crispy, we do not take any chances with the frying temperature. It takes 3 different pans to make the perfect schnitzel.

BEI DER PANIER VERSTEHEN
UNSERE KELLNER KEINEN SPASS.



AUCH NICHT BEI IHRER EIGENEN.

Seit 1905 wird beim Figlmüller auf das Drumherum um allgegenwärtigen Wert gelegt. Darum verstehen wir für die Panier des Figlmüller-Schnitzels auch ausschließlich Brot aus der Kaisersemmel – das ist es, was unser Schnitzel so außergewöhnlich würzig macht. Doch genauso kompromisslos wie bei der Schnitzepanier gibt sich das Figlmüller-Personal auch bei sich selbst. Darum servieren unsere Kellner seit über 100 Jahren jedes Schnitzel im Smoking.



Figlmüller
Unser Schnitzel ist das Große.

EMBELLISHED WITH A FINE COATING

For the coating of downtown Vienna's famous schnitzels only the best will do. The crispy breadcrumb coating for the Figlmüller schnitzel is made exclusively from the crumbs of the Austrian Emperor roll which is one reason why our schnitzel is so remarkably crispy.

"PANIER" means the crisp coat of the Figlmüller schnitzel as well as the sartorial elegance of our waiters.

VIENNESE SALADS

The traditional side dish to the perfect schnitzel is none other than a perfect potato salad. Regular Figlmüller guests swear by the traditionally prepared Viennese potato salad which is sweet instead of sour. And for those guests who have a slightly different taste, Figlmüller offers up to 12 different salads each season.

OWN VINEYARDS EVEN TODAY

We have always known that there is more to a good meal than just a schnitzel and that is why Figlmüller combined it with choice red and white wines even early on. The wines on the menu come from Vienna's surrounding countryside, Nussberg and Pfaffstätten in the Weinviertel where they are all produced under Figlmüller's supervision.

A little later, wines from the vineyards in the Burgenland lake district were added to the menu. And thanks to their unique location, Figlmüller can now offer Auslese, Trockenbeereauslese and Eiswein in addition to red wines.

Since 1905 we offer selected wines in our restaurant on Wollzeile. Beer is much out of place in the menu.

WIR SIND BESTREBT, JEDEN WUNSCH
UNSERER GÄSTE ZU ERFÜLLEN.



SOLANGE SIE KEIN BIER BESTELLEN.

Seit 1905, als Johannes Figlmüller sein kleines Weinhaus in der Wollzeile gründete, wollten wir unseren Gästen etwas ganz Besonderes bieten: Wiener Lebensart reduziert auf das Wesentliche – ein außergewöhnliches Schnitzel und dazu passenden Wein. Bier hatte im Weinhaus von Johannes Figlmüller natürlich ebenso wenig Platz wie Fruchtluft, Kaffee, Mehlpeisen oder andere Absonderlichkeiten. Heute, gut 100 Jahre später, haben Figlmüller Senior beim Studium unserer Speisekarte wohl auch wie vor seiner heile Freude. Denn beim Figlmüller ist die Wiener Lebensart noch immer auf das Wesentliche reduziert. Auf ein außergewöhnliches Schnitzel mit dem dazu passenden Wein.



Figlmüller
Unser Schnitzel ist das Große.

Figlmüller

Vienna's most famous Schnitzel.

Figlmüller

Wollzeile 5, Wien 1
täglich 11.00-22.30
durchlaufend geöffnet
KEIN RUHETAG
Tel. 01/512 61 77
Fax: 01/320 42 57 20
wollzeile@figlmueeller.at



Figlmüller

Bäckerstraße 6, Wien 1
täglich 12.00-24.00
durchlaufend geöffnet
KEIN RUHETAG
Tel. 01/512 17 60
Fax: 01/320 42 57 20
baeckerstrasse@figlmueeller.at



TWO LOCATIONS – ONE VIENNESE CULTURE

Figlmüller remains a family-run business. The brothers Hans and Thomas Figlmüller are continuing the popular tradition which is now in its fourth generation; the quality of the dishes and the cozy atmosphere have not changed, just the address. Because the flagship restaurant on Wollzeile 5 was not always able to accommodate the large number of guests, a second Figlmüller restaurant was opened in 2001 right around the corner on Bäckerstr. 6. It is a little larger and more modern, but it holds true to the time old principles that have always been upheld at Figlmüller.

Today, Figlmüller is just as popular as ever. Year after year thousands of locals and visitors to Vienna as well as numerous celebrities from Austria and abroad pay a visit to Figlmüller to enjoy the hallmark of Viennese cuisine.

And so it comes as no surprise that international media such as ZDF, RTL, Pro 7, CNN, NBC, RAI UNO, New York Times, Newsweek, SPIEGEL or Bild am Sonntag have extensively covered the legendary Figlmüller schnitzel making thousands of people around the world eager to visit Vienna and try one.

