



Jubiläum

Figlmüller ist goldene 100 Jahre alt

Es ist vollkommen. Gülden-saftig, über den Tellerrand hinausblickend erobert es seit nunmehr 100 Jahren hungrige Mägen: das Figlmüller-Schnitzel.

Gemeinsam mit dem Lokal wurde jetzt das fulminante Jubiläum begangen.



Unter den prominenten Gästen war auch Herbert Fux (m.).

Riesige Portion Kultur auf dem Teller

"Wien ohne Figlmüller? Das wär' wie Wien ohne Grinzing", meinte Schauspiel-Urgestein Herbert Fux.

Insgesamt 250 Gäste feierten ausgelassen die 100 Jahre Figlmüller, darunter Lifeball-Chef Gerry Keszler, Wien-Kandidatin Ursula Stenzel oder Kammerpräsident Walter Netzig.

In der langen Tradition des Lokals überzeugten sich auch schon Größen wie Romy Schneider, Leonard Bernstein, Bud Spencer und Niki Lauda von der bemerkenswerten Küche. In einem wären sie sich wohl einig: "Man muss nicht in der Bratpfanne gelegen haben, um über ein Schnitzel zu schreiben", wie der russische Schriftsteller Maxim Gorki einmal sagte. Aber: Man muss im Figlmüller gegessen haben, um zu wissen, was ein Wiener Schnitzel ist.

Figlmüller verrät Tricks, wie das Schnitzel so golden und saftig wird.

Fleisch klopfen - ein Fulltimejob

Dabei ist das Figlmüller-Schnitzel gar nicht aus Kalbfleisch. Hans Figlmüller, der das Lokal mit seinem Bruder Thomas führt, ist davon überzeugt: Die Wiener essen es lieber vom Schwein. Und: "Unser Fleisch ist besonders dünn - maximal vier Millimeter. Wir haben allein vier Personen angestellt, die rund um die Uhr nichts anderes tun, als Schnitzel zu klopfen."

Das Fleisch bleibt nur wenige Sekunden in der Pfanne - dadurch ist es so saftig. Nur drei bis vier Schnitzel werden laut Figlmüller im selben Öl gebacken, dann wird es entsorgt.

Ketchup - "das tut in der Seele weh"

50 Tonnen Schweinefleisch werden so jährlich verbrutzelt und verspeist. Dazu serviert Figlmüller Erdäpfel und Vogelsalat mit Zitrone. Bei dem Gedanken an Ketchup oder Senf neben dem goldenen Prachtstück rümpft er aber die Nase: "Das tut mir in der Seele weh."

[GANZ ÖSTERREICH](#)[WIEN NEWS](#)[LUST AUF WIEN](#)[STADTLÉBEN](#)[► BEISLTIPP](#)[IM GRÄTZEL](#)[WOHLFÜHLEN](#)[ORF WIEN](#)[WIEN HEUTE](#)[RADIO WIEN](#)[KONTAKT](#)[GEWINNEN](#)



Vier Generationen

Die Figlmüllers, die das traditionsreiche Lokal schon in der vierten Generation führen, übernahmen erst 1961. Seine Geburt erlebte die wohl legendärste Schnitzelmanufaktur aber vor 100 Jahren - alles begann in der Wollzeile 5. Mittlerweile sind zwei weitere Figlmüller-Lokale hinzugekommen.

"Lust auf Wien"

Das Wiener Schnitzel hat viel durchmachen müssen. Weit gereist, oft missbraucht und oft missverstanden: Ein Blick über den großen Teich kann das Wiener Herz nur bluten lassen.

 [Schnitzel: in USA armes Würstlerl](#)

Adressen

Figlmüller, Wollzeile 5 im 1. Bezirk,
geöffnet von 11.00 bis 22.30 Uhr.
Telefon: 512 61 77.

Figlmüller, Bäckerstraße 6 im 1. Bezirk,
geöffnet von 12.00 bis 24.00 Uhr,
Telefon: 512 17 60.

Figls, Grinzinger Straße 55 im 19. Bezirk,
geöffnet von 11:30 bis 24:00, Telefon:
320 42 57.

 [Figlmüller](#)