

SPEISEN

GETRÄNKE

SUPPEN & VORSPEISEN

Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz mit Grießnockerl oder Frittaten ^{CGAL}	4.5
Alt-Wiener Erdäpfelsuppe mit Steinpilzen ^{OGAL}	4.9
Tafelspitzsüßchen mit Käferbohnen Salat und steirischem Kernöl ^{LMO}	8.8
Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel mit Rucola, Paradeisern und Gartenkresse ^{GM}	11.9
Kalbsbriesrose gebacken mit Sauce Tartare ^{CGA}	13.5

GEBACKENE SPEZIALITÄTEN

Figlmüller-Schnitzel: Unser Original vom Schwein seit über 110 Jahren! ^{CGA}	14.9
Surschnitzel gebacken ^{CGA}	13.9
Cordon Bleu vom Huhn ^{CGA}	13.5
Feine Kalbsleber gebacken ^{CGA}	12.9
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{CGA}	19.8
Hühnerschnitzel gebacken ^{CGA}	12.5
Gebackene, marinierte Hühnerbrust auf Erdäpfel-Vogelersalat mit steirischem Kernöl ^{CGALMO}	14.9
Emmentaler gebacken mit Sauce Tartare ^{CGA}	9.5

HAUPTSPEISEN

Wiener Tafelspitz im Suppentopf, serviert mit Schnittlauchsauce, Apfelkren und Rösterdäpfeln ^{CGALMO}	20.5
Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln ^{CGAL}	13.5
Geröstete Kalbsleber mit Schalotten-Majoransatz und Rösterdäpfeln ^{LOA}	13.9
Fein glacierte Kalbsleber mit gebackenen Zwiebelringen, Bratapfel und Rösterdäpfeln ^{CGALO}	13.9
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln ^{ALOM}	18.9
Gebratene Schweinsmedaillons mit Pfefferrahmsauce, Speckfisolen und hausgemachten Nudeln ^{CGALO}	13.9
Hausgemachte Spinatknödel mit brauner Butter und frisch geriebenem Parmesan ^{CGA}	12.5
Zanderfilet auf cremigem Blattspinat mit Petersilienerdäpfeln ^{CGGA}	20.5

SALATE

Kleiner gemischter Salat ^{LMO}	4.7
Großer gemischter Salat ^{LMO}	7.5

WÄHLEN SIE AUS UNSEREN 12 TAGESFRISCHEN SALATEN:

Hauptelsalat ^{LMO}	Weißkrautsalat ^O	Friséesalat ^{MO}	Lollo rosso ^{MO}
Erdäpfelsalat ^{LMO}	Radicchiosalat ^{MO}	Vogelersalat ^{MO}	Lollo verde ^{MO}
Paradeisersalat ^{MO}	Gurkensalat ^O	Rucolasalat ^{MO}	Karottensalat ^O

BEILAGEN & GEBÄCK

Rösterdäpfel ^G	4.0	Petersilienerdäpfel ^G	4.0	Preiselbeeren	2.0
Braterdäpfel ^G	4.0	Butterreis ^G	4.0	Gebäck ^{CGA}	Stück 1.9

NACHSPEISEN

Mohr im Hemd mit Schokoladensauce und Schlagobers ^{CGAH}	6.5
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster ^{CGAF}	8.9
Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers ^{CGAH}	5.9
Sachertorte mit Schlagobers ^{CGAH}	5.5

KAFFEE UND TEE

Espresso klein	2.8	Caffè Latte ^G	4.7
Espresso groß	4.4	Heißer Kakao ^G	4.1
Wiener Melange ^G	3.9	Schwarztee, Pfefferminztee	
Cappuccino ^G	3.9	Grüntee, Früchtetee	3.9

* Informationen zu allergenen Stoffen entnehmen Sie bitte der Rückseite.

APERITIF

Sekt, Vienna's best brut, Dr. Georg Wailand ^O	Gl. 0,10	5.5
Sekt, Vienna's best brut, Dr. Georg Wailand ^O	Fl. 0,70	35.0
Sekt mit Marillenmark ^O	Gl. 0,10	5.9
Campari mit Soda	Gl. 0,25	4.5
Campari mit Sekt ^O	Gl. 0,10	5.9

NATURBELASSENE SÄFTE VOM OBSTHOF

Apfelsaft, Sorte Jonathan, Obsthof Dietrich	Gl. 0,25	2.8
Apfelsaft g'spritzt, Sorte Jonathan, Obsthof Dietrich	Gl. 0,25	2.4
Birnenektar, Sorte Williams Christ, Obsthof Dietrich	Fl. 0,20	3.5
Marillennektar, Obsthof Reisinger	Fl. 0,20	4.5

TRAUBENSAFT, KRACHERL & CO

Traubensaft (aus den eigenen Weingärten)	Gl. 0,25	2.8
Traubensaft g'spritzt	Gl. 0,25	2.4
Almdudler	Fl. 0,35	3.5
Himbeerkracherl („Jugendgetränk“)	Gl. 0,25	2.4
Zitronenkracherl („Jugendgetränk“)	Gl. 0,25	2.4
Soda mit frisch gepresster Zitrone	Gl. 0,25	2.4
Sodawasser	Gl. 0,25	1.9
Mineralwasser still oder prickelnd	Fl. 0,33	2.9
Mineralwasser still oder prickelnd	Fl. 0,75	5.0

ERFRISCHENDES & BIER ^A

Ottakringer Lager	Gl. 0,33	3.6
Ottakringer Lager	Gl. 0,50	4.6
Null Komma Josef, alkoholfrei	Fl. 0,33	3.3
Radler	Fl. 0,50	4.3

FIGLMÜLLER WEISSWEINE AUS DEN BESTEN LAGEN ^O

Grüner Veltliner	Gl. 1/8	3.9	Fl. 0,75	23.4
Wiener Riesling	Gl. 1/8	3.9	Fl. 0,75	23.4
Sauvignon Blanc Calcaire	Gl. 1/8	4.9	Fl. 0,75	29.4
Weißburgunder	Gl. 1/8	3.9	Fl. 0,75	23.4
Chardonnay	Gl. 1/8	3.9	Fl. 0,75	23.4
Prälattenwein	Gl. 1/8	3.0	Fl. 0,75	18.0
Neuburger-Welschriesling Trockenbeerenauslese Barrique	Gl. 1/16	4.8	Fl. 0,375	28.0

FIGLMÜLLER ROTWEINE AUS DEN BESTEN LAGEN ^O

Blaufränkisch	Gl. 1/8	3.2		
Zweigelt	Gl. 1/8	3.9	Fl. 0,75	23.4
Zweigelt Barrique	Gl. 1/8	4.8	Fl. 0,75	28.0
Cabernet Sauvignon Barrique	Gl. 1/8	4.8	Fl. 0,75	28.0
Blauburgunder Spätlese	Gl. 1/8	3.9	Fl. 0,75	23.4
Rosé	Gl. 1/8	3.9	Fl. 0,75	23.4
G'spritzter weiß oder rot	Gl. 1/4	3.3		

GEBRANNTES & SPIRITUOSEN 2CL

Marille, Schosser	4.1	Kriecherl, Gölles	4.1
Apfel aus dem Kastanienfass, Schosser	4.1	Himbeere / Vogelbeere, Pirker	6.6
Alter Apfel / Alte Zwetschke, Gölles	4.1		
Hirschbirne, Retter	4.1	Grappa Brunello, Bertagnoli	3.9
Rote Williams, Schosser	4.1	Weinbrand Privat Reserve	3.9
Quitte, Pirker	4.1	Wodka / Averna	2.9



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

Alle Preise in EUR inkl. 10 % bzw. 20 % MwSt.