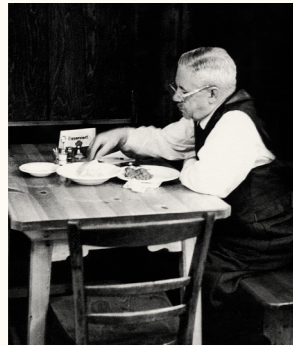


DIE HEIMAT DES SCHNITZELS

© Inago / Franz Hubmann



WIE DIE SPEZIALITÄT DES HAUSES
ZUR SPEZIALITÄT DER STADT WURDE

Alles begann, als Johann Figlmüller im Jahr 1905 das erste Weinhaus in der Wiener Wollzeile eröffnete. Gleich hinter dem Stephansdom hat er damit einen Ort geschaffen, an dem seit 115 Jahren getrunken, geplaudert und vor allem auch hervorragend gegessen wird. Ein Achterl unseres Weins aus eigenem Anbau ist auch jetzt noch der beste Begleiter zu unserer Interpretation des Wiener Schnitzels, das über die Zeit nicht nur zur Spezialität des Hauses wurde, sondern zu einem Wahrzeichen der Stadt.

HEIMAT IST, WO MAN SICH
BEIM NAMEN KENNT



Das gilt in unserem Fall vor allem für unsere Lieferanten, die uns mit regionalen Zutaten versorgen. Das AMA-Gastrosiegel garantiert uns und Ihnen, dass die Qualität gleichbleibend gut ist. Das ist wichtig, wenn man Wiens berühmtestes Schnitzel anbietet. Für unser einzigartiges Schnitzel verarbeiten die Figlmüller-Köche natürlich nur das beste Schweinefleisch von der Karreerose – einem hochwertigen Rückenteil, das sich während des Backens kaum aufwellt. So gelingen Schnitzel, die ein gutes Stück grösser, dünner und knuspriger sind als üblich. 250 Gramm Karreerose werden so lange mit Hingabe von Hand geklopft, bis das Fleisch hauchdünn und bereit für das Bad in Mehl und Ei ist. Gekrönt wird die Panier von ganz besonders „herrschaftlichen“ Bröseln: Sie stammen von einer Kaisersemmel, die speziell für Figlmüller gebacken wird, und machen das Schnitzel so verführerisch resch. Zum Backen benötigen die Köche nicht weniger als drei Ölpfannen – das ist Perfektion auf höchster Stufe!



1905 ERÖFFNET JOHANN FIGLMÜLLER EIN KLEINES WEINHAUS UNWEIT DES STEPHANSDOMS

Figlmüller ¹⁹⁰⁵

DIE HEIMAT
DES SCHNITZELS
SEIT 1905

DER REST IST GESCHICHTE

Figlmüller
Wollzeile

Figlmüller
Bäckerstraße

LUGECK
FIGLMÜLLER WIEN

joma
CAFÉ BRASSERIE BAR

figls

SPEISEKARTE

DIE SPEZIALITÄT DES HAUSES

DER KLASSIKER

Das Figlmüller-Schnitzel vom Schwein:

Unser Original seit 1905 ^{CGA} 16.5

DAZU EMPFEHLEN WIR

Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl ^{LMO} – der beste der Stadt! 4.9

Kleiner gemischter Salat ^{LMO} 4.9

Das Figlmüller Schnitzel – eine Erinnerung an die „gute alte Zeit“. Denn vor mehr als 100 Jahren musste ein Schnitzel, um allen Ansprüchen der Gäste zu genügen, weit über den Tellerrand reichen. Dem ist sich Figlmüller treu geblieben und serviert – heute wie damals – das berühmte, grosse Figlmüller Schnitzel.

DIE ZUR SPEZIALITÄT DER STADT WURDE

WEITERE EMPFEHLUNGEN

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{CGA} 21.5

Wiener Tafelspitz im Suppentopf
serviert mit Apfeln, Schnittlauchsauce und Rösterdäpfeln ^{CGALMO} 21.9
Suppeneinlage: Frittaten oder Grießnockerl ^{CGA} 2.0

DER DESSERT-KLASSIKER

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster ^{CGAF} 9.5

Ein Auszug unserer regionalen Produzenten und Lieferanten:
Brot von Felzl (Wien), Eier von Josef Bleier (Weingraben, Burgenland), Erdäpfel von Johannes Fiedler (Sitzendorf, NÖ), Fleisch von Höllerschmid (Walkersdorf, NÖ) und Wiesbauer Gourmet (Sitzenberg-Reidling, NÖ), Gemüse von K. Müllner (Wien), Geflügel von Kornfeind (Wien), Kaffee von Daniel Moser (Wien)

SPEISEN

SUPPEN & VORSPEISEN

Kräftige **Rindsuppe vom Tafelspitz**
mit Griessnockerl oder Frittaten ^{CGAL} 4.9
Beef Tatar klassisch mariniert ^{CGAHMLO} 14.5
Babyspinatsalat mit Birnen, Nüssen,
Frischkäse, Walnussöl & Honig ^{GHO} 12.9
Kalbsbriesrose gebacken
mit Sauce Tartare ^{CGAOM} 13.5
Sauerteig Brot aus 100% Roggen ^{CGA} 2.8

Dazu empfehlen wir:

Karamellierte Süßrahmbutter ^G 1.5

GEBACKENE SPEZIALITÄTEN

Figlmüller-Schnitzel: Unser Original
vom Schwein seit 1905 ^{CGA} 16.5
Cordon Bleu vom Huhn ^{CGA} 15.9
Feine **Kalbsleber** gebacken ^{CGA} 14.9
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{CGA} 21.5
Mariniertes Wiener Backhendl
in kleinen Stücken gebacken ^{CGA} 15.9
Emmentaler gebacken, Sauce Tartare ^{CGA} 9.8
Veganes Wiener Schnitzel
aus Erbsen Protein von Planted,
mit grünem Blattsalat ^{LA} 15.9

HAUPTSPEISEN

Wiener Tafelspitz
im Suppentopf, serviert mit
Schnittlauchsauce, Apfeln und
Rösterdäpfeln ^{CGALMO} 21.9
Suppeneinlage:
Frittaten oder Grießnockerl ^{CGA} 2.0
Kalbsrahmgulasch
mit Butternockerln ^{CGAL} 16.9
Fein glacierte **Kalbsleber**
mit gebackenen Zwiebelringen,
Bratapfel und Rösterdäpfeln ^{CGALO} 15.5
Zwiebelrostbraten
mit Bräterdäpfeln ^{CALOM} 19.9
Faschierte Kalbsbutterschnitzel
mit Erdäpfelpüree ^{CGALO} 14.5
Hausgemachte **Spinatknödel**
mit brauner Butter und Parmesan ^{CGA} 12.9
Gemüselinsen mit gebratenem
Briocheknödel ^{CGALMO} 9.9
Filet vom Schneeberger Eismeer Saibling
mit Mandelbutter und
Petersilienerdäpfeln ^{DGAH} 22.5

SALATE

Kleiner gemischter Salat ^{LMO} 4.9
Wählen Sie aus unseren 12 tagesfrischen Salaten:
Häuptelsalat ^{LMO}, Erdäpfelsalat ^{LMO},
Paradeisersalat ^{MO}, Weisskrautsalat ^O,
Radicchiosalat ^{MO}, Gurkenrahmsalat ^O,
Friséesalat ^{MO}, Vogerlsalat ^{MO}, Rucolasalat ^{MO},
Lollo rosso ^{MO}, Lollo verde ^{MO}
oder Karottensalat ^O
Paradeisersalat aus Paradeiser Raritäten ^{MO} 6.5

BEILAGEN

Figlmüller Fries 4.0
Petersilienerdäpfel ^G 4.0
Butterreis ^G 4.0
Ketchup ^O / Senf ^{MO} / Mayonnaise ^{CMO} 1.0
Preiselbeeren 2.0
Sauce Tartare ^{CGOM} 2.0

NACHSPEISEN

Jedermann im Hemd:
lauwarmer Schokokuchen mit
Schokosauce & Schlagobers ^{CGAHF} 6.9
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster ^{CGAF} .. 9.5
Sacher Würfel mit Schlagobers ^{CGAH} 5.9

GETRÄNKE

APERITIF ^O

Hibiskus-Minze-Spritzer 0,25 6.5
Sekt, Vienna's best brut,
Dr. Georg Wailand 0,1 5.9
Sekt mit Marillenmark 0,1 6.5
Campari mit Soda 0,25 4.9
Campari mit Sekt 0,1 6.5
Burschik Vermouth Klassik oder Dry,
Wiener Vermouth 5 cl 5.2

NATURBELASSENE SÄFTE VOM OBSTHOF

Apfelsaft, Sorte Jonathan,
Obsthof Dietrich 0,25 3.3
Apfelsaft g'spritzt, Sorte Jonathan,
Obsthof Dietrich 0,25 2.8
Birnennektar, Sorte Williams Christ,
Obsthof Dietrich 0,2 3.9
Marillenektar,
Obsthof Reisinger 0,2 4.5

TRAUBENSAFT, KRACHERL & CO

Traubensaft (aus den eigenen
Weingärten) 0,25 3.3
Traubensaft g'spritzt 0,25 2.8
Hibiskus-Minze-Limonade 0,5 5.9
Bio Himbeer-Rhabarberkracherl,
Herr Frischend 0,33 4.0

Almdudler 0,35 3.5
Soda mit frisch gepresster Zitrone 0,25 2.4
Sodawasser 0,25 1.9
Mineralwasser still oder prickelnd
0,33 / 0,75 3.1 / 5.5

BIER ^A

Ottakringer Lager 0,33 / 0,5 3.9 / 4.9
Null Komma Josef, alkoholfrei 0,33 3.5
Radler 0,5 4.6

FIGLMÜLLER WEISSWEINE 1/8 ^O

Grüner Veltliner 4.2
Wiener Riesling 4.2
Weissburgunder 4.1
Sauvignon Blanc 4.9
Neuburger-Welschriesling
Trockenbeerenauslese Barrique 1/16 4.8
G'spritzter weiss 1/4 3.3

FIGLMÜLLER ROTWEINE 1/8 ^O

Blaufränkisch 3.9
Zweigelt 4.2
Zweigelt Barrique 4.8
Cabernet Sauvignon Barrique 4.8

SCHAUMWEINE 0,75 L ^O

Sekt Vienna's best brut,
Dr. Georg Wailand, Wien 39.0
Blanc de Blancs Zero Dosage 2010,
Weingut Ebner-Ebenauer, Weinviertel 70.0
Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut 125.0

GEBRANNTES & SPIRITUOSEN 2 CL

Marille, Schosser 4.5
Apfel aus dem Kastanienfass, Schosser 5.0
Alter Apfel / Alte Zwetschke, Gölles 4.5
Hirschbirne, Retter 4.5
Rote Williams, Schosser 4.5
Quitte, Pirker 4.5
Kriecherl, Gölles 4.5
Himbeere / Vogelbeere, Pirker 6.6
Williams, Gölles 4.5
Grappa, Bortolo Nardini 4.1
Weinbrand Privat Reserve 4.1
Wodka / Aversa 2.9

KAFFEE & TEE

Espresso klein / gross 2.9 / 4.6
Wiener Melange ^G / Cappuccino ^G 4.1
Caffè Latte ^G 4.7
Heisser Kakao ^G 4.5
Schwarztee, Pfefferminztee, Grüntee,
Früchtetee, Kräutertee 3.9