

WEISSWEIN • WHITE WINE

GRÜNER VELTLINER °	Grüner Veltliner Berg Vogelsang Kamptal DAC 2018	Fl. 0,75 l
	Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	45.0
	Grüner Veltliner Smaragd Liebenberg 2019	Fl. 0,75 l
	Weingut Jamek, Joching, Wachau	49.0
RIESLING °	Riesling Federspiel Steinriegl 2018	Fl. 0,75 l
	Weingut Prager, Weissenkirchen, Wachau	49.0
	Riesling Pfaffenberg Kremstal DAC Reserve 2018	Fl. 0,75 l
	Weingut Salomon-Undhof, Stein a.d. Donau, Kremstal	69.0
GEMISCHTER SATZ °	Gemischter Satz Kreuzweingarten 2018	Fl. 0,75 l
	Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion	45.0
PINOT BLANC °	VEGAN Pinot Blanc Falkenberg 2016	Fl. 0,75 l
	Weingut Christ, Jedlersdorf, Wien	69.0
CHARDONNAY °	Chardonnay Reserve 2017	Fl. 0,75 l
	Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	69.0
SAUVIGNON BLANC °	Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2019	Fl. 0,75 l
	Weingut Tschermonegg, Glanz, Südsteiermark	38.0
	Sauvignon Blanc Therese 2018	Fl. 0,75 l
	Weingut Polz, Spielfeld, Südsteiermark	53.0

ROTWEIN • RED WINE

BLAUFRÄNKISCH °	Blaufränkisch Goldberg Reserve 2015	Fl. 0,75 l
	Weingut Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland	69.0
ZWEIGELT °	Zweigelt Schwarz ROT 2015	Fl. 0,75 l
	Weingut Schwarz, Andau, Neusiedlersee-Hügelland	79.0
CABERNET SAUVIGNON °	Cabernet Sauvignon Reserve 2017	Fl. 0,75 l
	Weingut Salzl, Illmitz, Neusiedlersee	49.0
PINOT NOIR °	BIO Pinot Noir 2016/17	Fl. 0,75 l
	Weingut Achs, Gols, Neusiedlersee	79.0
ROTWEIN-CUVÉE °	BIO Heideboden 2017 (ZW/BF/ME)	Fl. 0,75 l
	Weingut Preisinger, Gols, Neusiedlersee	49.0
	Legends 2018 (ME/CS)	Fl. 0,75 l
	Erich Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee	49.0
	Solitaire 2015 (BF/ME/CS)	Fl. 0,75 l
	Weingut Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee	79.0

ROSÉ

ROSÉ °	Rosé Viennois 2019	Fl. 0,75 l
	Fiona Figlmüller, Wien	28.0

1905 ERÖFFNET JOHANN FIGLMÜLLER EIN KLEINES WEINHAUS UNWEIT DES STEPHANSDOMS

Figlmüller 

DIE HEIMAT
DES SCHNITZELS
SEIT 1905

DER REST IST GESCHICHTE

SPEISEKARTE • MENU

Figlmüller
Wollzeile

Figlmüller
Bäckerstraße

LUGECK
FIGLMÜLLER WIEN

joma
CAFÉ BRASSERIE BAR

figls

Allergeninformation: A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Nüsse, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefeldioxid und Sulphit, P Lupine, R Weichtiere
Alle Preise in Euro inklusive 10% bzw. 20% Mehrwertsteuer.

Information on food allergens: A cereals containing gluten, B crustaceans, C eggs, D fish, E peanuts, F soybeans, G milk, H nuts, L celery, M mustard, N sesame seeds, O sulfur dioxide and sulfites, P lupines, R mollusks
All prices in EUR incl. 10% resp. 20% VAT.

DIE SPEZIALITÄT DES HAUSES

DER KLASSIKER • THE ORIGINAL

Das Figlmüller-Schnitzel vom Schwein:

Unser Original seit 1905 ^{CGA}

The Figlmüller-Schnitzel made of pork: Our original since 1905 ^{CGA} 15.5

DAZU EMPFEHLEN WIR • IN ADDITION WE RECOMMEND

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

Potato-field salad with pumpkin seed oil ^{LMO} – best in town! 4.9

Kleiner gemischter Salat ^{LMO}

Small mixed salad ^{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.

The Figlmüller Schnitzel – a relic of the “glory days of yore”. To please the appetites and expectations of guests more than a century ago, the schnitzel needed to go far beyond the edges of patrons’ plates. Figlmüller maintains the tradition to this day, serving up the massive Figlmüller Schnitzel today, just like it was served back then.

THE HOUSE SPECIAL

EMPFEHLUNG • RECOMMENDATION

Wiener Tafelspitz im Suppentopf

serviert mit Apfeln, Schnittlauchsauce und Rösterdäpfeln ^{CGALMO}

Viennese boiled beef in the pot

served with chive sauce, apple horseradish and browned potatoes ^{CGALMO} 21.9



AMA-Gastrosiegel 101 105

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.

Home is where everybody knows your name. This axiom especially applies to our suppliers, who keep us stocked with regional ingredients. The AMA Gastro Seal guarantees to us and to you that our ingredients are always of the highest quality.

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)

An excerpt of our regional producers and suppliers: Bread from Felzl (Vienna), eggs from Josef Bleier (Weingraben, Burgenland), potatoes from Johannes Fiedler (Sitzendorf, Lower Austria), meat from Höllerschmid (Walkersdorf, Lower Austria) and Wiesbauer Gourmet (Sitzenberg-Reidling, Lower Austria), vegetables from K. Müllner (Vienna), poultry from Kornfeind (Vienna)

SPEISEN • DISHES

SUPPEN & VORSPEISEN
SOUPS & STARTERS

Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz mit Griessnockerl oder Frittaten ^{CGAL}
Clear beef broth with semolina dumpling or sliced pancakes ^{CGAL} 4.9

Alt-Wiener Erdäpfelsuppe mit Steinpilzen ^{OGAL}
Viennese potato soup with porcini mushrooms ^{OGAL} 5.9

Kalbsbriesrose gebacken mit Sauce Tartare ^{CGAOM}
Choice of pan-fried sweetbreads with tartare sauce ^{CGAOM} 13.5

GEBACKENE SPEZIALITÄTEN
PAN-FRIED SPECIALITIES

Figlmüller-Schnitzel: Unser Original vom Schwein seit 1905 ^{CGA}
Figlmüller-Schnitzel: Our original made of pork since 1905 ^{CGA} 15.5

Cordon Bleu vom Huhn ^{CGA}
Chicken cordon bleu ^{CGA} 15.9

Hühnerschnitzel gebacken ^{CGA}
Pan-fried Schnitzel of chicken breast ^{CGA} 14.5

Feine Kalbsleber gebacken ^{CGA}
Calf's liver pan-fried ^{CGA} 13.9

Emmentaler gebacken, Sauce Tartare ^{CGA}
Emmentaler pan-fried, tartare sauce ^{CGA} 9.8

HAUPTSPEISEN • MAIN DISHES

Wiener Tafelspitz im Suppentopf, serviert mit Schnittlauchsauce, Apfeln und Rösterdäpfeln ^{CGALMO}
Viennese boiled beef in the pot with chive sauce, apple horseradish and browned potatoes ^{CGALMO} 21.9

Feine Kalbsleber geröstet mit Rösterdäpfeln
Roasted calf's liver with roast potatoes ^{LOAG} 14.9

Hühnerbrust natur
Grilled chicken breast ^{GA} 14.5

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln ^{CGAL}
Creamy veal goulash with butter dumplings "spaezle" ^{CGAL} 16.9

Gemüselinsen mit geröstetem Briocheknödel
Vegetable lentils with roasted brioche dumpling ^{CGALMO} 9.9

SALATE
SALADS

Kleiner gemischter Salat ^{LMO}
Small mixed salad ^{LMO} 4.9

Wählen Sie aus 12 tagesfrischen Salaten: Häuptelsalat ^{LMO}, Erdäpfelsalat ^{LMO}, Paradeis Salat ^{MO}, Weisskrautsalat ^O, Radicchiosalat ^{MO}, Gurkensalat ^O, Friséesalat ^{MO}, Vogerlsalat ^{MO}, Rucolasalat ^{MO}, Lollo rosso ^{MO}, Lollo verde ^{MO} oder Karottensalat ^O

Please choose from our 12 freshly made salads: Lettuce ^{LMO}, Potato salad ^{LMO}, Tomato salad ^{MO}, White cabbage salad ^O, Red endive salad ^{MO}, Cucumber salad ^O, Frisée salad ^{MO}, Field salad ^{MO}, Rocket salad ^{MO}, Lollo rosso ^{MO}, Lollo verde ^{MO} or Carrot salad ^O

BEILAGEN • EXTRAS

Rösterdäpfel ^G • Roast potatoes ^G 4.0

Petersilienerdäpfel ^G • Parsley potatoes ^G 4.0

Butterreis ^G • Butter rice ^G 4.0

Ketchup ^O / Senf ^{MO} / Mayonnaise ^{CMO} 1.0

Ketchup ^O / Mustard ^{MO} / Mayonnaise ^{CMO} 1.0

Preiselbeeren • Lingonberry jam 2.0

Sauce Tartare ^{CGOM} • Tartar sauce ^{CGOM} 2.0

Gebäck ^{CGA} • Bread roll ^{CGA} 1.9

GETRÄNKE • DRINKS

APERITIF ^O

Sekt 0,1 • Sparkling wine 0.1 5.9

Sekt mit Marillenmark 0,1
Sparkling wine with apricot nectar 0.1 6.5

Campari Soda 0,25
Campari with soda 0.25 4.9

Campari mit Sekt 0,1
Campari with sparkling wine 0.1 6.5

Burschik Vermouth Klassik oder Dry 5 cl
Viennese Vermouth classic or dry 5 cl 5.2

TRAUBENSACHT, KRACHERL & CO
GRAPE JUICE, SOFT DRINKS & MORE

Traubensaft (aus den eigenen Weingärten) 0,25
Grape juice (from Figlmüller's vineyard) 0.25 3.3

Traubensaft g'spritzt 0,25
Grape juice spritzer 0.25 2.8

Almdudler 0,35
Almdudler (herb-flavored soft drink) 0.35 3.5

Himbeerkracherl 0,25
Raspberry fizzy pop 0.25 2.4

Zitronenkracherl 0,25
Lemon fizzy pop 0.25 2.4

Soda mit frisch gepresster Zitrone 0,25
Soda water with freshly squeezed lemon juice 0.25 2.4

Sodawasser 0,25
Soda water 0.25 1.9

Mineralwasser still oder prickelnd 0,33 / 0,75
Mineral water still or sparkling 0.33 / 0.75 3.1 / 5.5

FIGLMÜLLER WEISSWEINE 1/8 ^O
FIGLMÜLLER WHITE WINES 1/8 ^O

Grüner Veltliner 4.2

Wiener Riesling 4.2

Weissburgunder 4.1

Sauvignon Blanc 4.9

Chardonnay 4.1

Prälatenwein 3.0

Süsswein aus dem Raritätenkeller 1/16 4.8

G'spritzter weiß 1/4
White wine spritzer 1/4 3.3

FIGLMÜLLER ROTWEINE 1/8 ^O
FIGLMÜLLER RED WINES 1/8 ^O

Blaufränkisch 3.9

Zweigelt 4.2

Zweigelt Barrique 4.8

Cabernet Sauvignon Barrique 4.8

G'spritzter rot 1/4
Red wine spritzer 1/4 3.3

GEBRANNTES & SPIRITUOSEN 2 CL
SCHNAPPS & SPIRITS 2 CL

Marille, Schosser
Apricot, Schosser 4.5

Apfel aus dem Kastanienfass, Schosser
Apple, Schosser 5.0

Alter Apfel, Gölles
Old apple, Gölles 4.5

Alte Zwetschke, Gölles
Old plum, Gölles 4.5

Himbeere, Pirker
Raspberry, Pirker 6.6

Vogelbeere, Pirker
Rowan berry, Pirker 6.6

Rote Williams, Schosser
Pear, Schosser 4.5

Williams, Gölles
Pear, Gölles 4.5

Hausbrand (Obst Cuvée)
Schnapps of the house (fruit cuvée) 3.5

Nusslikör, Gölles
Nut liqueur, Gölles 4.5

Weinbrand Privat Reserve
Brandy Private Reserve 4.1

Grappa • Grappa 4.1

Wodka • Vodka 2.9