

GETRÄNKE DRINKS

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

Traubensaft (aus den eigenen Weingärten) 0,25	
<i>Grape juice (from Figlmüller's vineyard) 0.25</i>	3.3
Traubensaft g'spritzt 0,25 • <i>Grape juice spritzer 0.25</i>	2.8
Almdudler 0,35 • <i>Almdudler (herb-flavored soft drink) 0.35</i>	3.5
Himbeerkracherl 0,25 • <i>Raspberry fizzy pop 0.25</i>	2.4
Zitronenkracherl 0,25 • <i>Lemon fizzy pop 0.25</i>	2.4
Soda mit frisch gepresster Zitrone 0,25	
<i>Soda water with freshly squeezed lemon juice 0.25</i>	2.4
Sodawasser 0,25	
<i>Soda water 0.25</i>	1.9
Mineralwasser still oder prickelnd 0,33 0,75	
<i>Mineral water still or sparkling 0.33 0.75</i>	3.1 5.5

FIGLMÜLLER WEISSWEINE 1/8 ° FIGLMÜLLER WHITE WINES 1/8 °

Grüner Veltliner	4.2
Wiener Riesling	4.2
Weissburgunder	4.1
Sauvignon Blanc	4.9
Süßwein aus dem Raritätenkeller 1/16	4.8

G'spritzter weiß 1/4 • <i>White wine spritzer 1/4</i>	3.3
FIGLMÜLLER ROTWEINE 1/8 ° FIGLMÜLLER RED WINES 1/8 °	

Blaufränkisch	3.9
Zweigelt	4.2
Zweigelt Barrique	4.8
Cabernet Sauvignon Barrique	4.8
G'spritzter rot 1/4 • <i>Red wine spritzer 1/4</i>	3.3

GEBRANNTES & SPIRITUOSEN 2 CL SCHNAPPS & SPIRITS 2 CL

Marille, Schosser • <i>Apricot, Schosser</i>	4.5
Apfel aus dem Kastanienfass, Schosser • <i>Apple, Schosser</i>	5.0
Alter Apfel, Gölles • <i>Old apple, Gölles</i>	4.5
Alte Zwetschke, Gölles • <i>Old plum, Gölles</i>	4.5
Himbeere, Pirker • <i>Raspberry, Pirker</i>	6.6
Vogelbeere, Pirker • <i>Rowan berry, Pirker</i>	6.6
Rote Williams, Schosser • <i>Pear, Schosser</i>	4.5
Williams, Gölles • <i>Pear, Gölles</i>	4.5
Hausbrand (Obst Cuvée) • <i>Schnapps of the house (fruit cuvée)</i>	3.5
Nusslikör, Gölles • <i>Nut liqueur, Gölles</i>	4.5
Weinbrand Privat Reserve • <i>Brandy Private Reserve</i>	4.1
Grappa • <i>Grappa</i>	4.1
Wodka • <i>Vodka</i>	2.9



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.

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)

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.

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)



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.

1905 ERÖFFNET JOHANN FIGLMÜLLER EIN KLEINES WEINHAUS UNWEIT DES STEPHANSDOMS

Figlmüller

DIE HEIMAT
DES SCHNITZELS
SEIT 1905

DER REST IST GESCHICHTE

SPEISEKARTE • MENU

DIE SPEZIALITÄT DES HAUSES

DER KLASSIKER • THE ORIGINAL

Figlmüller-Schnitzel vom Schwein: Unser Original seit 1905 ^{CGA}
Figlmüller-Schnitzel made of pork: Our original since 1905 ^{CGA} 16.5

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 bis heute 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 Schnittlauchsauce, Apfelkren & Rösterdäpfeln ^{CGALMO}
Suppeneinlage: Frittaten oder Grießnockerl ^{CGA}
Viennese boiled beef in the pot
served with chive sauce, apple horseradish and browned potatoes ^{CGALMO} 21.9
Add to your soup: sliced pancakes or semolina dumpling ^{CGA} 2.0

SPEISEN DISHES

APERITIF °

Hibiskus-Minze Spritzer 0,25 • Hibiscus mint spritzer 0.25 6.5

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

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

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Rahm & Kernöl ^{GALO}
Pumpkin cream soup with cream & pumpkin seed oil ^{GALO} 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 vom Schwein:
Unser Original seit 1905 ^{CGA}
Figlmüller-Schnitzel made of pork:
Our original since 1905 ^{CGA} 16.5

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

Hühnerschnitzel gebacken ^{CGA}
Pan-fried Schnitzel of chicken breast ^{CGA} 14.9

Feine Kalbsleber gebacken ^{CGA}
Calf's liver pan-fried ^{CGA} 14.9

Emmentaler gebacken, Sauce Tartare ^{CGA}

Emmentaler pan-fried, tartar sauce ^{CGA} 9.8
HAUPTSPEISEN • MAIN DISHES

Wiener Tafelspitz im Suppentopf serviert
mit Schnittlauchsauce, Apfelkren & Rösterdäpfeln ^{CGALMO}
Suppeneinlage: Frittaten oder Grießnockerl ^{CGA}
Viennese boiled beef in the pot with
chive sauce, apple horseradish and browned potatoes ^{CGALMO} 21.9
Add to your soup: sliced pancakes or semolina dumpling ^{CGAO} 2.0

Feine Kalbsleber geröstet mit Rösterdäpfeln
Roasted calf's liver with roast potatoes ^{LOAG} 15.5

Hühnerbrust natur ^{GA}
Grilled chicken breast ^{GA} 14.9

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln ^{CGAL}
Creamy veal goulash with butter dumplings "spatzle" ^{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}, 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}, 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

Paradeisersalat aus Paradeiser-Raritäten ^{MO}
Tomato salad made from tomato rarities ^{MO} 6.5

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

Preiselbeeren • Lingonberry jam 2.0

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

Brotsackerl ^{CGA} • Bag of Austrian bread ^{CGA} 2.8