

WEINE / WINES

WEISS/WHITE °*

GRÜNER VELTLINER

Grüner Veltliner Terrassen Kamptal DAC 2017 FI 0,75l 30.0

Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal

Grüner Veltliner Wachberg DAC Reserve 2016 FI 0,75l 45.0

Weingut Salomon-Undhof, Stein a.d. Donau, Kremstal

RIESLING

Riesling Federspiel Steinriegel 2017 FI 0,75l 49.0

Weingut Prager, Weissenkirchen, Wachau

Riesling Pfaffenberg Kremstal DAC Reserve 2016 FI 0,75l 74.0

Weingut Salomon-Undhof, Stein a.d. Donau, Kremstal

WEISSBURGUNDER

Weißburgunder Falkenberg 2016 FI 0,75l 79.0

Weingut Christ, Jedlersdorf, Wien

CHARDONNAY

Chardonnay 2015 FI 0,75l 79.0

Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal

SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc Therese 2017 FI 0,75l 65.0

Weingut Polz, Spielfeld, Süsteiermark

ROT/RED °*

BLAUFRÄNKISCH

Blaufränkisch Goldberg Reserve 2013 FI 0,75l 65.0

Weingut Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland

ZWEIGELT

Zweigelt Schwarz Rot 2015 FI 0,75l 79.0

Weingut Schwarz, Andau, Neusiedlersee-Hügelland

CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon Reserve 2015 FI 0,75l 49.0

Weingut Salzl, Illmitz, Neusiedlersee

PINOT NOIR

Pinot Noir 2015 FI 0,75l 79.0

Weingut Achs, Gols, Neusiedler See

ROTWEIN - CUVÉE

Heideboden 2016 FI 0,75l 42.0

Weingut Preisinger, Gols, Neusiedlersee

Legends 2016 FI 0,75l 43.0

Erich Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee

ALLERGENINFORMATION / INFORMATION ON FOOD ALLERGENS

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

The labelling of these 14 food allergens is according to the legal EU-regulation 1169/2011 and is obligatory when they are used in manufacture or preparation of a food and still present in the finished product, even if in an altered form. Our food is produced carefully and all allergenic ingredients are listed conscientiously. However there might be traces of other ingredients, processing aids or substances not listed.

A: Glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten | B: Krebstiere / crustaceans | C: Eier / eggs | D: Fisch / fish | E: Erdnüsse / peanuts |

F: Soja / soybeans | G: Milch / milk | H: Nüsse / nuts | L: Sellerie / celery | M: Senf / mustard | N: Sesam / sesame seeds |

O: Schwefeldioxid und Sulphit / sulfur dioxide and sulfites | P: Lupine / lupins | R: Weichtiere / mollusks

Figlmüller

1010 Wien, Wollzeile 5
Tel. 01 512 61 77

Figlmüller

1010 Wien, Bäckerstraße 6
Tel. 01 512 17 60

figls
Wirtshaus & Biergarten

1190 Wien, Grinzinger Str. 55
Tel. 01 320 42 57

joma
CAFÉ BRASSERIE BAR

1010 Wien, Hoher Markt 10
Tel. 01 532 10 32

LUGECK
FIGLMÜLLER WIEN

1010 Wien, Lugeck 4
Tel. 01 512 50 60

10_18



SPEISEKARTE MENU

DIE HEIMAT DES SCHNITZELS – SEIT 1905.
HOME OF THE SCHNITZEL - SINCE 1905.

SPEISEN / DISHES

SUPPEN & VORSPEISEN / SOUPS & STARTERS

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl oder Frittaten / <i>Clear beef broth with semolina dumpling or sliced pancakes</i> ^{CGAL}	4.9
Alt-Wiener Erdäpfelsuppe mit Steinpilzen / <i>Viennese potato soup with porcini mushrooms</i> ^{OGAL}	5.9
Kalbsbriesrose gebacken mit Sauce Tartare / <i>Pan-fried sweetbreads with tartare sauce</i> ^{CGA}	13.5

GEBACKENE SPEZIALITÄTEN PAN-FRIED SPECIALITIES

Figlmüller-Schnitzel: Unser Original vom Schwein seit 1905! <i>Figlmüller-Schnitzel: Our original made of pork since 1905!</i> ^{CGA}	15.5
Cordon Bleu vom Huhn / <i>Chicken cordon bleu</i> ^{CGA}	14.9
Hühnerschnitzel gebacken / <i>Pan-fried Schnitzel of chicken breast</i> ^{CGA}	13.5
Putenbrust gebacken / <i>Pan-fried turkey breast</i> ^{CGA}	13.5
Feine Kalbsleber gebacken / <i>Pan-fried calf's liver</i> ^{CGA}	13.5
Emmentaler gebacken mit Sauce Tartare <i>Pan-fried Emmentaler cheese with tartare sauce</i> ^{CGA}	9.5

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

Wiener Tafelspitz im Topf mit Schnittlauchsauce, Apfelkren und Rösterdäpfeln / <i>Viennese-style boiled beef in the pot with chive sauce, apple horseradish and browned potatoes</i> ^{CGALMO}	21.9
Feine Kalbsleber geröstet mit Rösterdäpfeln <i>Roasted calf's liver with roast potatoes</i> ^{LOAG}	14.5
Fein glacierte Kalbsleber mit gebackenen Zwiebelringen, Bratpfel und Rösterdäpfeln <i>Glazed calf's liver with fried onion rings, baked apple and roast potatoes</i> ^{CGALO}	14.9
Hühnerbrust natur / <i>Grilled chicken breast</i> ^{GA}	13.5
Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl <i>Veal goulash with butter dumplings „spatzle“</i> ^{CGAL}	14.9

SALATE / SALADS

Kleiner gemischter Salat / <i>Small mixed salad</i> ^{LMO}	4.7
Großer gemischter Salat / <i>Large mixed salad</i> ^{LMO}	7.5

WÄHLEN SIE AUS UNSEREN 12 TAGESFRISCHEN SALATEN
PLEASE SELECT FROM OUR 12 FRESHLY MADE SALADS

Erdäpfelsalat ^{LMO}, **Gurkensalat** ^O, **Karottensalat** ^O, **Paradeisersalat** ^{MO}, **Weißkrautsalat** ^O, **Radicchio** ^{MO}, **Häuptelsalat** ^{MO}, **Friséesalat** ^{MO}, **Vogersalat** ^{MO}, **Rucolasalat** ^{MO}, **Lollo rosso** ^{MO}, **Lollo verde** ^{MO}
potato salad ^{LMO}, *cucumber salad* ^O, *carrot salad* ^O, *tomato salad* ^{MO}, *white cabbage salad* ^O, *lettuce salad* ^{MO}, *red endive salad* ^{MO}, *frisée salad* ^{MO}, *field salad* ^{MO}, *lollo rosso* ^{MO}, *lollo verde* ^{MO}

BEILAGEN / SIDE DISHES

Rösterdäpfel / <i>Roast potatoes</i> ^G	4.0
Petersilienerdäpfel / <i>Parsley potatoes</i> ^G	4.0
Butterreis / <i>Butter rice</i> ^G	4.0
Preiselbeeren / <i>Lingonberry jam</i>	2.0
Sauce Tartare / <i>Tartare Sauce</i> ^{CMO}	2.0
Senf / Ketchup / Mayonnaise / <i>mustard / ketchup / mayonnaise</i> ^{MO / O / CGMO}	1.0
Gebäck / <i>Bread and rolls</i> ^{CGA}	pro Stück / per piece 1.9

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

The restaurant Figlmüller has been awarded the AMA gastronomic seal for using fresh and regional products during food preparation. You will find the exact product list in the restaurant foyer.



*„Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft!“
“Special gifts for special friends!”*

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unseren Figlmüller-Gutscheinen.

Please contact our staff for Figlmüller vouchers.

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

* Allergeninformation auf der Rückseite.
Information on food allergens on backside.

GETRÄNKE / DRINKS

APERITIF

Sekt / <i>Sparkling wine</i> ^O	Gl. 0,10	5.5
Sekt mit Marillenmark / <i>Sparkling wine with apricot nectar</i> ^O	Gl. 0,10	5.9
Campari mit Soda / <i>Campari with soda</i>	Gl. 0,25	4.5
Campari mit Sekt / <i>Campari with sparkling wine</i> ^O	Gl. 0,10	5.9

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

Traubensaft (aus den eigenen Weingärten) <i>Grape juice (from our vineyards)</i>	Gl. 0,25	3.1
Traubensaft g'spritzt / <i>Grape juice spritzer</i>	Gl. 0,25	2.6
Almdudler / <i>Almdudler (herb-flavored soft drink)</i>	Fl. 0,35	3.5
Himbeerkracherl / <i>Raspberry fizzy pop</i>	Gl. 0,25	2.4
Zitronenkracherl / <i>Lemon fizzy pop</i>	Gl. 0,25	2.4
Soda mit frisch gepresster Zitrone <i>Soda water with freshly pressed lemon juice</i>	Gl. 0,25	2.4
Sodawasser / <i>Soda water</i>	Gl. 0,25	1.9
Mineralwasser still oder prickelnd <i>Mineral water still or sparkling</i>	Fl. 0,33	2.9
Mineralwasser still oder prickelnd <i>Mineral water still or sparkling</i>	Fl. 0,75	5.0

FIGLMÜLLER WEISSWEINE AUS BESTEN LAGEN / FIGLMÜLLER WHITE WINES ^O

Grüner Veltliner	Gl. 1/8	4.1	Fl. 0,75	24.6
Wiener Riesling	Gl. 1/8	4.1	Fl. 0,75	24.6
Weißburgunder	Gl. 1/8	3.9	Fl. 0,75	23.4
Sauvignon Blanc	Gl. 1/8	4.9	Fl. 0,75	29.4
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 BESTEN LAGEN FIGLMÜLLER RED WINES ^O

Blaufränkisch	Gl. 1/8	3.9		
Zweigelt	Gl. 1/8	4.1	Fl. 0,75	24.6
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
Rosé	Gl. 1/8	3.9	Fl. 0,75	23.4

G'spritzter weiß oder rot / *white or red wine spritzer* Gl. 1/4 3.3

GEBRANNTES & SPIRITUOSEN 2 CL SCHNAPPS & SPIRITS 2CL

Marille, Schosser	4.5	<i>Apricot, Schosser</i>	4.5
Apfel aus dem Kastanienfass, Schosser	5.0	<i>Apple, Schosser</i>	5.0
Alter Apfel / Alte Zwetschke, Gölles	4.5	<i>Old apple / Old plum, Gölles</i>	4.5
Himbeere / Vogelbeere, Pirker	6.6	<i>Raspberry / Rowan berry, Pirker</i>	6.6
Rote Williams, Schosser	4.5	<i>Pear, Schosser</i>	4.5
Williams, Gölles	4.5	<i>Pear, Gölles</i>	4.5
Weinbrand Privat Reserve	4.1	<i>Brandy Private Reserve</i>	4.1
Grappa	4.1	<i>Grappa</i>	4.1
Wodka	2.9	<i>Vodka</i>	2.9

