

ANTIPASTI & VORSPEISEN

Figler Antipasti klein / groß (veg.)	13 / 18,5
gemischtes eingelegtes und gegrilltes Gemüse, Oliven, Kapernbeeren & Ziegenfrischkäsecreme	
Gazpacho (veg.)	8,9

SALATE

Krautsalat (veg.)	5,5
mit Kümmel	
Beilagensalat (veg.)	6,5
Blattsalat, Rucola, Radicchio, Fenchel, Staudensellerie, Karottenraspel, Balsamico-Dressing	
Kräutersalat (veg.)	13
Blattsalat, Rucola, Radicchio, Fenchel, Staudensellerie, Apfelschnitze, Karottenraspel, geröstete Kerne, Kräuter, Balsamico-Dressing; Hüttenkäse mit Schabzigerklee	
Figler Salat (veg.)	13
Blattsalat, Rucola, Radicchio, Fenchel, Staudensellerie, Apfelschnitze, Karottenraspel, geröstete Kerne, Balsamico-Dressing; geriebener Parmesan	

HAUPTGÄNGE

Moules Frites Provençal - ab Sep. wieder oder auf Vorbestellung	18,5
Miesmuscheln in Pernod-Fenchel-Sud mit Tomate und frischem Estragon; Pommes Frites und Sauce Béarnaise	
White Mussels - ab Sep. wieder oder auf Vorbestellung.....	18,5
Miesmuscheln a la Crème; mit Fenchel und Dill; Pommes Frites und Sauce Béarnaise	
Figler Wildschweinragout	18
Tagliatelle; Parmesan	
Figler Panzanella (veg.)	16,5
Brotwürfel, Gurke, Kirschtomaten, Dill, eingelegte Zwiebeln & Burrata	

KEGELBAHN IM KELLER

Nur in Verbindung mit einer Tischreservierung in folgenden Slots buchbar (60€ für 2 Stunden):

*15-17 Uhr Kegeln und ab 17 Uhr Essen
oder
17.30-20 Uhr Essen und 20-22 Uhr Kegeln
oder
17.30-19.30 Uhr Kegeln und ab 19.30 Uhr Essen*

Herzlich Willkommen im Figl!

Anfang 2021 haben wir das Figl übernommen – und freuen uns darauf, Euch in unserem gemütlichen Gasthaus willkommen zu heißen.

Wir bieten Euch zeitgemäße Küche und sind bekannt für unsere besonderen Pizzen. Unser Pizzateig besteht zum Großteil aus zwei Zutaten: viel Liebe und Zeit! Natürlich kommen noch Wasser, Mehl und eine winzige Menge Hefe hinzu – ein Teig, den wir seit über 12 Jahren stetig verfeinern. Mehr wird an dieser Stelle aber nicht verraten. Zwei Tage Ruhezeit bei konstant niedrigen Temperaturen und völliger Dunkelheit machen den Unterschied. Das Ergebnis? Eine unvergleichlich knusprige, wunderbar bekömmliche Figl-Pizza, die viele unserer Gäste lieben. Probiert sie selbst und lasst Euch kulinarisch verwöhnen.

Für all unsere Gerichte verwenden wir ausgewählte Zutaten und setzen auf Fleisch- und Wurstwaren aus regionaler, nachhaltiger Landwirtschaft. Qualität, die man schmeckt.

DESSERT

Affogato	4,5
Italienischer Eisdienklassiker: Doppelter Espresso mit einer Kugel Eis	
Affogato Frangelico	6,5
weitere Desserts	6,9
fragt gerne unser Servicepersonal	

WEISSE PIZZA

Südtiroler Spezial	18,5
in Rosmarinöl gebackene Kartoffelscheiben aus dem Ofen, Speckwürfelchen, rote Zwiebeln, Lauch, Bergkäse und etwas Schmand; Rucola und Schnittlauch nach dem Backen	
Blanc & Rouge (veg.)	18,5
Taleggio, weiße Champignonss, gegrillte Artischocken, geschmorter Mangold, frischer Rosmarin, Mozzarella und etwas Schmand; Schnittlauch nach dem Backen	
Elsässer	18,5
Rotwurst, Apfelscheiben, Speckwürfelchen, Lauch, rote Zwiebeln, Bergkäse und etwas Schmand; frischer Schnittlauch nach dem Backen	
La Lomba Spezial	18,5
Salsiccia, Babychampignons, rote Zwiebeln, gehackte Petersilie, Knoblauch, Mozzarella und etwas Schmand; nach dem Backen gepfeffert	

ROTE PIZZA

Römische Pizza (veg.)	17,5
gegrillte Artischocken, geschmolzene Ofenpaprika, Kapern, Knoblauch, Mozzarella und Tomatensoße; geriebener Ricotta Salata nach dem Backen	
Pizza Salami Spezial	18,5
Salami, geschmolzene Ofenpaprika, Peperoncino, rote Zwiebeln, Oregano, Mozzarella, Tomatensoße und Knoblauch	
Figler Marinara (veg.)	16
rote Zwiebeln, Tomatensoße, Knoblauch und gehackte Kräuter; geriebener, junger Ziegenkäse nach dem Backen	
Sardelle Spezial	16,5
Sardellenfilets, Kapern, rote Zwiebeln, Peperoncino, Oliven, Mozzarella, Tomatensoße, Knoblauch und Petersilie	
Bauernpizza (veg.)	16,5
geschmorter Mangold, Ofenpaprika, Oliven, in Rosmarinöl gebackene Kartoffelscheiben aus dem Ofen, Tomatensoße, Mozzarella, Knoblauch und frischer Rosmarin	
New Champignon (veg.)	16,5
Babychampignons, rote Zwiebeln, Peperoncino, Mozzarella und Chili-Cheddar, Tomatensoße, Petersilie und Knoblauch	

FIGL ÖFFNUNGSZEITEN

*Mittwoch - Sonntag ab 17 Uhr geöffnet
Reservierungen: +49 30 722 90 850
Email: events@gasthaus-figl.de*



SCHORLEN / BRAUSEN

Hausgemachte Hibiskusschorle auf Eis 0,4l	5,2
Hausgemachte Zitronengraslimonade auf Eis 0,4l	5,2
Hausgemachter Eistee 0,4l	5,2
fritz-spritz bio apfelschorle 0,33l	4,1
fritz-spritz bio rhabarberschorle 0,33l	4,1
fritz-limo orange 0,33l	3,9
fritz -limo zitrone 0,33l	3,9
fritz-kola,3 0,33l	3,9
fritz-kola superzero 1,2,3 0,33l	3,9
Rixdorfer Fassbrause 0,33l	3,3
Spezi 1,2 0,5l	4,1

WASSER

Spreequell 0,33l (ohne, mit)	3,5
Spreequell 0,75l (ohne, mit)	6,8

HEIßGETRÄNKE

Espresso	2,5
Espresso doppelt	3,7
Espresso coretto mit Frangelico	5,1
Cappuccino (mit Hafermilch + 0,50€)	3,8
Café Americano	3,3
Heisser Hibiskus (mit Gin 7,50€)	4,5

SPRITZ

Rosé Spritz mit Holunder und frischer Minze	6,9
Lillet Spritz 0,2l Tonic Water, frischer Minze und Gurke	7,9
Aperol Spritz 0,2l	7,9
Campari Spritz 0,2l	7,9
Rosato Spritz 0,2l	7,9

1Koffeinhaltig 2Farbstoff 3Süßstoff

FASSBIERE

0,25l

Duckstein Original 0,25l	3,5
Angelo Poretti Pale Ale 0,25l	3,5
Kronenbourg 1664 0,25l	3,5

0,4l

Engelhardt Pils 0,4l	4,4
Bayreuther Hell 0,4l	4,4
Grevensteiner naturtrübes Landbier 0,4l	4,8
Radler mit Zitronenlimo 0,4l	4,4

FLASCHENBIERE

Lammsbräu alkoholfrei 0,33l	4,5
Maisels Weissbier hell oder alkoholfrei 0,5l	5,2

WEIßWEIN

Riesling 0,2l / 0,75l	7,9 / 26
Weingut Bergdolt-Reif & Nett - Pfalz 2021 mineralisch, Pfirsich, Zitrone	
Scheurebe 0,2l / 0,75l	8,1 / 26,5
Weingut Bergdolt-Reif & Nett - Pfalz 2020 frische Grapefruit, grüner Apfel, mineralisch feinwürziges Aroma	
Grauburgunder 0,2l / 0,75l	8,8 / 29
Weingut Sauer - Rheinhessen 2021 gelber Apfel, Honigmelone	

ROTWEIN

Nero d'Avola 0,2l / 0,75l	8,1 / 26,5
Corte Dei Mori - Sizilien 2020 Kirscharomen, Eukalytus	
Primitivo Puglia 0,2l / 0,75l	7,9 / 26
Terre Avare - Apulien 2020 weiche attraktive Fruchtnote, dunkle Beeren	

ROSÉ

Rosé Cuvée 0,75l	25,5
Weingut Schittler-Becker - Rheinhessen 2022 frische, saftige Erd- und Himbeeraromen	

SCHAUMWEINE

Michel Laurent Crémante Loire 0,1l / 0,75l	4,9 / 32
Lacheteau - Loire 2019 leicht mineralisch, Pfirsich, Himbeere	
La Louvière Crémant de Limoux Rosé 0,75l	59
Domaine La Louvière - Languedoc feinperlig, saftig herbe Erdbeernote	
Champagner Gaston Collard 0,75l	96
Champagne - Languedoc biodynamisch, grüner Apfel, Birne	

LONGDRINKS

Campari Orange 0,3l	9
Gin Tonic 0,3l	9
Cuba Libre 0,3l	9

BRÄNDE/SCHNÄPSE

Obstbrände	
Williams 2cl	3
Mirabelle 2cl	3
Milde Goldaprikose 2cl	3,5
Grappa 2cl	3,5
Alte Zwetschge 2cl	3,5

Unsere Empfehlung für ein besonderes Schnapserlebnis (Geister von Fräulein Brösel aus Kreuzberg):

Mandel 2 cl	5,5
Schwarze Johannisbeere 2 cl	5,5
Gelbe Himbeere 2 cl	5,5

Käuter	
Jägermeister 2cl	3
Ramazotti 4cl	5
Averna 4cl	5
Cynar 4cl	5

Anis	
Ouzo 2cl	3
Sambuca 2cl	3

Likör	
Amaretto Disaronno 2cl	3
Frangelico 2cl	3

Whiskey	
Glenfiddich 2cl	5