

Öffnungszeiten

Montag - Mittwoch	08 - 24 Uhr
Donnerstag - Freitag	08 - 02 Uhr
Samstag	09 - 02 Uhr
Sonntag & Feiertag	09 - 24 Uhr

Frühstück

Montag - Freitag	08 - 16 Uhr
Samstag	09 - 16 Uhr
Sonntag & Feiertags	09 - 16 Uhr

Mittagsmenü

Montag - Freitag

Reservierungen

reservierung@figar.net

01 890 99 47

Love us on Facebook and Instagram

www.facebook.com/zum.figar

www.instagram.com/figar1070

Warme Küche von 08 - 22.30 Uhr

Bei Fragen betreffend allergener Inhaltsstoffe in den von uns verwendeten Lebensmitteln, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!

Frühstück

Das Croissant	4,50
1 Bio Croissant vom Öfferl Marmelade Butter	
Kleines Wiener	4,50
Bio Öfferl Handsemmerl Marmelade weiches Ei Butter	
Großes Wiener	9,50
2 Bio Öfferl Handsemmerln Marmelade Honig Emmentaler Beinschinken vom Thum weiches Ei Butter	
Breakfast Burger	8,50
Burgerbrot Rucola Avocado Tomaten 2 Spiegeleier hausgemachte Tomaten-Chilli Confit wahlweise knuspriger Speck oder Feta	
Breakfast Bowl	9,50
Babyblattspinat Bio Quinoa Avocado Büffelmozzarella knuspriger Speck Cocktailtomaten pochiertes Ei	
Mediterran	9,50
Feta Oliven Rucola Cocktailtomaten Gurken Hummus Spiegelei Butter Bio Öfferl Brot	
Ausgesuchtes	9,50
Beinschinken vom Thum Chorizo Emmentaler Bergkäse Eierspeise Butter Bio Öfferl Brot	
Working Class Hero	9,50
Mini - Käsekrainer vom Gugerell Champignons roter Zwiebel milde Pfefferoni Cocktailtomaten am Spieß Baked Beans frischer Babyblattspinat Spiegelei Butter Bio Öfferl Brot	
Ham Benedict	8,50
Pochiertes Ei auf Bio Öfferl Brot Beinschinken vom Thum frischer Babyblattspinat Bio Sauce Hollandaise	
Eggs Benedict	8,50
Pochiertes Ei auf Bio Öfferl Brot gebratener Speck geschmorte Tomaten frischer Babyblattspinat Bio Sauce Hollandaise	
Eggs Florentine	7,00
Pochiertes Ei auf Bio Öfferl Brot frischer Babyblattspinat Bio Sauce Hollandaise	
Getoastetes Avocado Brot	7,00
Avocado geschmorte Tomaten frischer Babyblattspinat Frischkäse	

Frühstück

Porridge	5,00
Bio Haferflocken Früchte wahlweise mit Bio Milch oder Wasser gekocht Bio Ahornsirup oder Honig	
French Toast süß	5,00
paniert mit Bio Milch und Ei dazu Früchte wahlweise mit Bio Ahornsirup oder Honig	
French Toast pikant	6,00
paniert mit Bio Milch und Ei Speck	
Bio - Joghurt	
mit Bio - Müsli und Früchten (nach Saison)	6,00
mit Früchten (nach Saison)	5,00
mit Bio - Müsli	4,00
Kleiner Gourmet Teller	4,00
wahlweise mit Beinschinken oder Bio Mangalitza Chorizo	
Kleiner Teller	3,00
wahlweise mit Speck Schafskäse Bergkäse Avocado	
Schnittlauchbrot	3,00
Bio Öfferl Brot mit Schnittlauch	
Brotkorb	1,50
Bio Öfferl Brot	
Bio Rohmilch Handsemmerl	1,50
vom Öfferl	
Bio Croissant	3,50
vom Öfferl	
Bio Butter hausgemachte Marmelade Akazien - Honig Bio Ahornsirup	0,70

Alles vom Bio - Ei

Eierspeise Avocado 7,50

2 Eier | lauwarme Avocado | geschmorte Cocktailtomaten | frischer Babyblattspinat

+ Büffelmozzarella +1,00

Omelette 7,50

4 Zutaten | jede weitere Zutat +0,50

Beinschinken vom Thun | Speck | Chorizo | Büffelmozzarella | Parmesan | Bergkäse | Feta
frischer Babyblattspinat | Tomaten | roter Zwiebel | Frühlingszwiebel | Champignons

Menemen – orientalische Eierspeise 6,50

2 Eier | geschälte Tomaten | Pfefferoni

jede weitere Zutat +1,00

Feta | Chorizo vom Thun

Eierspeise – Griechisch 6,50

2 Eier | frischer Babyblattspinat | Feta

Eierspeise – Italia 6,50

2 Eier | getrocknete Tomaten | Parmesan

Eierspeise – Classic 3,50

2 Eier

Chorizo & Eggs 6,00

2 Eier | Chorizo

Ham & Eggs 5,50

2 Eier | Beinschinken vom Thun

Bacon & Eggs 5,50

2 Eier | Speck

Pochiertes Ei 2,00

Weiches Ei | Spiegelei 1,50

Jede Speise serviert mit Bio Brot aus der Dampfbäckerei Öfferl

Kaffee

Espresso	2,10
Macchiato kleiner Brauner	2,30
Cappuccino Melange Verlängerter	3,40
Espresso Doppio	3,80
Großer Brauner	4,00
Café Latte	4,00
Chai Latte	4,50
Matcha Latte	4,50
Heiße Schokolade	4,00
Heiße Milch	2,00
Häferlkaffee	5,00

Doppelter Espresso | verlängert | Milch (in der großen Teetasse serviert)

Wir servieren ausschließlich Biomilch, auf Wunsch auch laktosefreie Milch oder Sojamilch

Tee Damman Teekanne, feinste Selektion

Ingwer – Minztee	4,50
frisch zubereitet frische Ingwerscheiben frische Minzblätter frisch gepresster Zitronensaft 0,5l	
Strong Breakfast - Klassische Mischung	4,00
Darjeeling G.F.O.P. Supérieur 2nd Flush	4,00
Yunnan Vert - Grüner Tee aus China	4,00
Mandarin Jasmin - Jasmin Tee	4,00
Tisane du Berger - Kräutertee	4,00
Camomille Matricaire - Kamillentee	4,00
Douce Heure - Früchtetee	4,00
Zitrone Milch Honig	0,30

Vorspeisen

Büffelmozzarella	9,00
Rucola Cocktailtomaten mit Bio Öfferl Brot	
Ofen Feta	7,00
mit Baby-Tomaten Basilikum Bio Öfferl Brot	
Parmesan & Oliven	7,50
mit Bio Öfferl Brot	
Hummus & Oliven	5,50
mit Bio Öfferl Brot	
Bruschetta	5,50
marinierte Tomaten Schafskäse Bio Öfferl Brot	
Tagessuppe	4,50
mit Bio Öfferl Brot	
Kalamata Oliven	3,00

Salate

Avocadosalat mit Riesengarnelen	14,00
Riesengarnelen Rucola Avocado Tomaten-Chili Marinade	
Quinoa Salat	11,00
Bio Quinoa Babyblattspinat Ofen - Feta Erdbeeren Bio Öfferl Brot	
Babyblattspinat Salat	9,00
gebratener Ziegenkäse Erdbeeren Pinienkerne Bio Öfferl Brot	
Halloumi Salat	9,00
gegrillter Halloumi Blattsalat junger Pflücksalat Cocktailtomaten Gurken Oliven Bio Öfferl Brot	
Bio Seitan Salat	9,00
gegrillter Bio Seitan Blattsalat junger Pflücksalat Cocktailtomaten Gurken Bio Öfferl Brot	
Avocado Salat	9,00
Blattsalat junger Pflücksalat Avocado Cocktailtomaten Bergkäse Bio Öfferl Brot	
Griechischer Bauernsalat	8,00
Blattsalat junger Pflücksalat Tomaten Gurken Oliven rote Zwiebeln Feta Bio Öfferl Brot	
Kleiner Beilagensalat	3,00

vom Grill

Lachsfilet	16,00
Babyblattspinat - Erdäpfelgröstl junger Pflücksalat	
Entenbrust vom Grill	15,00
gebratene Mini-Gnocchi Rotkraut	
Tagliata	15,00
200 gr. Beiried Rucola Parmesan	
Lammspieße	13,00
Erdäpfel-Thymian-Püree	
Chili Basil Beef	13,00
Beiried Marktgemüse Tilda Basmati Reis	
Chili Seitan (vegan)	12,00
Bio Seitan Marktgemüse Tilda Basmati Reis	
Coconut Thai Curry	11,00
wahlweise mit Seitan (vegan) oder Huhn Marktgemüse Tilda Basmatireis	
Lachs Quinoa Bowl	13,00
Lachs Bio Quinoa Babyblattspinat Babymangold Avocado Ingwer Mash Süsskartoffel	
Seitan Quinoa Bowl (vegan)	13,00
Seitan Bio Quinoa Babyblattspinat Babymangold Avocado Ingwer Mash Süsskartoffel	
Steak Quinoa Bowl	13,00
Beiried Bio Quinoa Babyblattspinat Babymangold Avocado Ingwer Mash Süsskartoffel	
Cheeseburger	11,00
100% Rind Blattsalat Tomate Cheddar Cheese hausgemachtes Tomaten-Chili Confit Rosmarinerdäpfel	
+ extra Patty	4,00
+ Speck	1,50
Chickenburger	11,00
Hühnerfilet Blattsalat Tomate Avocado Speck hausgemachtes Confit Rosmarinerdäpfel	
Seitanburger	11,00
Bio Seitan Blattsalat Tomate Avocado Zwiebel hausgemachtes Confit Rosmarinerdäpfel	

Dessert **4,50**
Desserts werden täglich frisch zubereitet - unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne!

Hausgemachte Getränke

Eistee 0,5l	4,50
Ingwer - Gurken - Minze Limonade 0,5l	4,50
Ingwer - Zitrone - Minze Limonade 0,5l	4,50
Green Detox Smoothie 0,25l	5,00

frisch zubereitet | Babyblattspinat | Banane | Apfel | Basilikumblätter | Zitronensaft

Fruchtsäfte

100 % Direktsaft | natürlich biologisch | ohne Zuckerzusatz

Apfel naturtrüb 0,25l	3,00
Apfel naturtrüb gespritzt 0,25l	2,20
Apfel - Rote Rübe 0,25l	3,00
Apfel - Rote Rübe gespritzt 0,25l	2,20
Apfel - Karotte 0,25l	3,00
Apfel - Karotte gespritzt 0,25l	2,20
Birne naturtrüb 0,25l	3,00
Birne naturtrüb gespritzt 0,25l	2,20
Apfel - Holunder 0,25l	3,00
Apfel - Holunder gespritzt 0,25l	2,20

Frisch gepresst

frisch gepresster & gesiebter Orangensaft 0,125l 0,25l	2,50 5,00
frisch gepresster Grapefruitsaft 0,125l 0,25l	3,00 6,00

Getränke

Coca - Cola 0,33l	3,10
Coca - Cola light 0,33l	3,10
Coca - Cola zero 0,33l	3,10
Hakuma 0,25l Bio Matcha Tee	3,30
Makava 0,33l Bio Eistee aus Graz	3,20
Club Mate 0,33l Erfrischungsgetränk auf Mate - Basis	3,20
Balis 0,25l Basilikumlimonade	3,60
Fentimans 0,125l Tonic Ginger Beer	3,60
Red Bull 0,25l	3,60
Römerquelle 0,33l prickelnd still	2,60
Soda 0,25l 0,5l	1,40 2,80
Soda mit Zitrone oder Ingwer* 0,25l 0,5l	1,90 3,80
Soda mit Himbeere oder Holunder* 0,25l 0,5l Vom Biohof Höllinger	1,90 3,80

*Jugendgetränk

Spritzer

Weißer Spritzer 0,25l Hagn Weißwein Spezial Soda	3,10
Pimm´s Spritzer 0,25l Pimm´s Ginger - Ale Gurkenscheibe Soda	5,00
Lillet Spritzer 0,25l 4cl Lillet Soda Holundersirup Gurke	5,00
Aperol Sprizz 0,25l mit Prosecco 4cl Aperol	5,50
Aperol Spritzer 0,25l mit Weißwein 4cl Aperol	5,00
Hugo Prosecco 0,25l Prosecco Soda Minze Holundersirup	4,50
Hugo Wein 0,25l Hagn Weißwein Spezial Soda Minze Holundersirup	3,50
Rosé Spritzer 0,25l Fräulein Rosé von Döbling Soda	4,50
Sommerspritzer 0,5l Hagen Weißwein Spezial Soda	5,00
Kaiser Spritzer 0,25l Hagn Weißwein Spezial Soda Holundersirup	3,40
Campari Orange	9,00
Campari Soda	5,00
French 69 0,25l Prosecco Gin Zitrone Holundersirup	7,00

Schaumwein

Prosecco Hagn 0,125l 0,75l	3,80 24
Renner Sistas - in a Hell Mood 0,75l Petillant Naturell Gols im Burgenland prickelnd fruchtig	39
Champagner Legras & Haas 0,75l	80

Naturweine

- Matassa** 0,125l | 0,75l 6,50 | 36
Coume de Olla rouge | Calce - Roussillon - Südfrankreich | Jahrgang 2017
elegant | animierend
- Kapitel I, Cabernet Franc & Zweigelt** 0,75l 35
Christian Tschida | Illmitz | Jahrgang 2014
aromatisch | einladend klar | saftig und dunkelkirschig | nach Aufmerksamkeit fordernd

Weißwein

- Grüner Veltliner Hundschupfen** 0,125l | 0,75l 4,10 | 22
Weingut Hagn | Mailberg | Jahrgang 2017
frischer Pfeffer | reife Birne | schöne Säure | gute Länge
- Gelber Muskateller** 0,125l | 0,75l 4,10 | 22
Weingut Rabl | Kamptal | Jahrgang 2017
fruchtig | erfrischende Säure | feine Kräuterwürze
- Sauvignon Blanc** 0,125l | 0,75l 4,10 | 22
Weingut Huber | Traisenthal | Jahrgang 2017
würziges Cassis | puristisch | eleganter Nachhall
- Rosé** 0,125l | 0,75l 4,10 | 22
Fräulein Rosé von Döbling | Mayer am Pfarrplatz | Wien | Jahrgang 2017
zartes Rosa | feines Waldbeeren und Ribisel Aroma | elegant ausbalanciert

Rotwein

- Zweigelt** 0,125l | 0,75l 4,10 | 22
Weingut Netzl | Göttelsbrunn - Carnuntum | Jahrgang 2016
kirschige Frucht | feine Gewürzanklänge | jugendlicher Charme | saftig und elegant am Gaumen
- Blafränkisch** 0,125l | 0,75l 4,10 | 22
Weingut Markus Altenburger | Jois - Neusiedlersee | Jahrgang 2016
elegantes Zwetschenaroma | rund | fruchtig
- Cuvée Heideboden, Zweigelt & Blafränkisch** 0,125l | 0,75l 4,10 | 22
Weingut Keringer - Mönchhof | Neusiedl am See | Jahrgang 2015
reife Brombeere | feine Röstaromen | würzig - intensive Frucht | gute Balance

Fassbier

Piestinger 0,2l 0,33l 0,5l	2,50 3,20 4,20
Radler 0,33l 0,5l	3,20 4,20
Saurer Radler 0,33l 0,5l	3,20 4,20

Flaschenbier

Kozel hell 0,5l	4,40
Tegernseer hell 0,5l	4,40
Augustiner Edelstoff 0,5l	4,40
Die Weiße 0,5l	4,80
naturtrübes Weißbier aus Österreich	

Long Drinks

Gurken Fizz	11,00
4cl Tanqueray Gin Holundersirup frischer Zitronensaft Gurkenscheiben Soda	
Earl Grey Fizz	11,00
4cl Tanqueray Gin hausgemachter Earl - Grey Sirup frischer Zitronensaft Soda	
Ginger Mojito	11,00
4cl Pampero Rum hausgemachter Ingwersirup frische Minze frischer Zitronensaft Soda	
Mojito	10,00
4cl Pampero Rum frische Minze frischer Zitronensaft Soda	
Averna Sour	8,00
4cl Averna 2cl frischer Zitronensaft Soda	
Basil Smash	11,00
4cl Tanqueray Gin frischer Zitronensaft Holundersirup frischer Basilikum	
Gin Tonic	9,00
4cl Tanqueray Gin Schweppes Tonic	
Moscow Mule	10,00
4cl Ketel One Vodka Fentimans Ginger Beer Gurke	
London Mule	10,00
4cl Tanqueray Gin Fentimans Ginger Beer Gurke	
Johnny Ginger Mule	10,00
4cl Johnny Walker Fentimans Ginger Beer Gurke	
Cuba Libre	9,00
4cl Pampero Rum Coca Cola Limette	
Vokava	9,00
4cl Ketel One Vodka Makava	
Vodka Red Bull	9,00
4cl Ketel One Vodka Red Bull	
Vodka Soda	7,00
4cl Ketel One Vodka Soda Zitronenscheibe	

Gin & Tonic serviert mit Fentimans Tonic

Hendrick´s Gin Tonic 4cl	11,00
Tanqueray Gin No. Ten Tonic 4cl	11,00
Wien Gin Tonic 4cl	11,00
Windspiel Gin Tonic 4cl	12,00
Farthofer Organic Gin Tonic 4cl	12,00
Monkey 47 Gin Tonic 4cl	12,00
Leopold´s American Small Batch Gin Tonic 4cl	12,00

Vodka serviert wahlweise mit Makava | Fentimans Ginger Beer | Red Bull

Ciroc Vodka 4cl	10,00
Grey Goose Vodka 4cl	12,00

Cocktail Shot

Gurken - Fizz Shot	3,50
Earl - Grey - Fizz Shot	3,50
Espresso Cream Shot	4,00

Rum

Mount Gay 4cl	6,00
Pampero Anversario 4cl	6,00
Pampero Especial 4cl	5,50
Pampero Blanc 4cl	5,50
Zacapa 23 4cl	7,00

Whiskey

Johnny Walker Black Label 4cl	6,50
Chivas Regal 4cl	6,50
Bulleit 4cl	5,50
Jack Daniel's 4cl	5,50
Jameson 4cl	6,00
Markers Mark 4cl	6,00

Schnaps

Rémy Martin V.S.O.P. 4cl	7,50
Hämmerle Marille 2cl	5,50
Hämmerle Himbeere 2cl	5,50
Grappa Nonino 2cl	4,20
Averna 2cl	3,30
Averna Sour 2cl	3,60
Fernet Branca 2cl	3,10
Ricard 2cl	3,10
Raki Tekirdag Gold Series 2cl	3,60
Baileys 4cl	5,00
Tequila Olmeca Altos 2cl	3,50
Ketel One Vodka 2cl	3,00

figar

cafe | bar | restaurant

figar

Kirchengasse 18
1070 Wien

figar

Schleifmühlgasse 7
1040 Wien

figar macht Urlaub *)

Donaukanal
Höhe Obere Donaustraße 78
1020 Wien

figar geht baden *)

Donauinsel
Copa Cagrana / Copa Beach

figar BAO.BUN

Margareten Straße 11 / Ecke Schleifmühlgasse
1040 Wien

figar BAO.BUN

Taborstraße 11 A
1020 Wien

figar Café

Mariahilferstraße 92
1070 Wien

*) ab Sommer 2019 wieder für Euch da!!