

## Öffnungszeiten

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

## Frühstück

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

## Mittagsmenü

Montag - Freitag

## Reservierungen

reservierung1040@figar.net

01 890 31 60

## Love us on Facebook

[www.facebook.com/figar1040](http://www.facebook.com/figar1040)

[www.instagram.com/figar1040](http://www.instagram.com/figar1040)

## 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

---

<b>Das Brioche</b> 1 Bio Erdäpfel Sonntagsbriocheknopf vom Öfferl   Marmelade   Butter	<b>4,50</b>
<b>Kleines Wiener</b> Bio Öfferl Handsemmerl   Marmelade   weiches Ei   Butter	<b>4,50</b>
<b>Großes Wiener</b> 2 Bio Öfferl Handsemmerl   Marmelade   Honig   Emmentaler   Beinschinken vom Thum   weiches Ei Butter	<b>9,50</b>
<b>Breakfast Burger</b> Burgerbrot   Rucola   Avocado   Cocktailtomaten   2 Spiegeleier   hausgemachte Tomaten-Chilli Confit <b>wahlweise</b> knuspriger Speck oder Feta	<b>8,50</b>
<b>Breakfast Bowl</b> Babyblattspinatsalat   Bio Quinoa   Avocado   Büffelmozzarella   Crispy Bacon   Cocktailtomaten   pochiertes Ei	<b>9,50</b>
<b>Mediterran</b> Feta   Oliven   Rucola   Cocktailtomaten   Gurken   Hummus   Spiegelei   Butter   Bio Öfferl Brot	<b>9,50</b>
<b>Roh &amp; Kost</b> Avocado   Radieschen   Gurke   Cocktailtomaten   Karotte   Bio Belugalinsen   Joghurt - Müsli mit Früchten weiches Ei   Butter   Bio Öfferl Brot	<b>9,50</b>
<b>Ausgesuchtes</b> Beinschinken vom Thum   Chorizo   Emmentaler   Bergkäse   Eierspeise   Butter   Bio Öfferl Brot	<b>9,50</b>
<b>Working Class Hero</b> Mini - Käsekrainer vom Gugereil   Champignons   roter Zwiebel   milde Pfefferoni   Cocktailtomaten am Spieß Baked Beans   frischer Babyblattspinat   Spiegelei   Butter   Bio Öfferl Brot	<b>9,50</b>
<b>Ham Benedict</b> Pochiertes Ei auf Bio Öfferl Brot   Beinschinken vom Thum   frischer Babyblattspinat   Bio Sauce Hollandaise	<b>8,50</b>
<b>Eggs Benedict</b> Pochiertes Ei auf Bio Öfferl Brot   gebratener Speck   geschmorte Tomaten   frischer Babyblattspinat Bio Sauce Hollandaise	<b>8,50</b>
<b>Eggs Florentine</b> Pochiertes Ei auf Bio Öfferl Brot   frischer Babyblattspinat   Bio Sauce Hollandaise	<b>7,00</b>
<b>Getoastetes Avocado Brot</b> Avocado   geschmorte Tomaten   frischer Babyblattspinat   Frischkäse	<b>7,00</b>

# Frühstück

---

<b>Sweet Potato</b> Süßkartoffel   Babyblattspinat   Babymangold   2 pochierte Eier	<b>9,00</b>
<b>Porridge</b> Bio Haferflocken   Früchte   <b>wahlweise</b> mit Bio Milch oder Wasser gekocht   Bio Ahornsirup oder Honig	<b>5,00</b>
<b>French Toast süß</b> paniert mit Bio Milch und Ei   dazu Früchte   <b>wahlweise</b> mit Bio Ahornsirup oder Honig	<b>5,00</b>
<b>French Toast pikant</b> paniert mit Bio Milch und Ei   Speck	<b>6,00</b>
<b>Bio - Joghurt</b> mit Bio - Müsli und Früchten (nach Saison)	<b>6,00</b>
mit Früchten (nach Saison)	<b>5,00</b>
mit Bio - Müsli	<b>4,00</b>
<b>Kleiner Gourmet Teller</b> <b>wahlweise</b> mit Beinschinken oder Bio Mangalitza Chorizo vom Thum	<b>4,00</b>
<b>Kleiner Teller</b> <b>wahlweise</b> mit Speck   Schafskäse   Bergkäse   Avocado	<b>3,00</b>
<b>Schnittlauchbrot</b> Bio Öfferl Brot mit Schnittlauch	<b>3,00</b>
<b>Brotkorb</b> Bio Öfferl Brot	<b>1,50</b>
<b>Bio Rohmilch Handsemmerl</b> vom Öfferl	<b>1,50</b>
<b>Bio Erdäpfel Sonntagsbrücheknopf</b> vom Öfferl	<b>3,00</b>
<b>Bio Butter   hausgemachte Marmelade   Akazien - Honig   Bio Ahornsirup</b>	<b>0,70</b>

## 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

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

+0,50

**Menemen – orientalische Eierspeise** 6,50

2 Eier | geschälte Tomaten | Pfefferoni

jede weitere Zutat

Feta | Chorizo

+1,00

**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 vom Thum

**Ham & Eggs** 5,50

2 Eier | Beinschinken vom Thum

**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

---

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

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

---

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

## Vorspeisen

---

<b>Büffelmozzarella</b>	<b>9,00</b>
Rucola   Cocktailtomaten   mit Bio Öfferl Brot	
<b>Ofen Feta</b>	<b>7,00</b>
mit Bio Öfferl Brot	
<b>Parmesan &amp; Oliven</b>	<b>7,50</b>
mit Bio Öfferl Brot	
<b>Hummus &amp; Oliven</b>	<b>5,50</b>
mit Bio Öfferl Brot	
<b>Bruschetta</b>	<b>5,50</b>
marinierte Tomaten   Schafskäse   Bio Öfferl Brot	
<b>Tagessuppe</b>	<b>4,50</b>
mit Bio Öfferl Brot	
<b>Kalamata Oliven</b>	<b>3,00</b>

## Salate

---

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

## vom Grill

---

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	<b>17,00</b>
Petersil-Erdäpfel   Preiselbeeren	
<b>Lachsfilet</b>	<b>16,00</b>
Erdäpfel-Thymian Püree   junger Pflücksalat	
<b>Zwiebelrostbraten</b>	<b>15,00</b>
Rosmarin-Erdäpfel   Senfgurke	
<b>Chili Basil Beef</b>	<b>13,00</b>
Marktgemüse   Tilda Basmati Reis	
<b>Pulled Chicken</b>	<b>12,00</b>
Bio Belugalinsen   Salatherzen   hausgemachte Curry-Limetten Mayonnaise	
<b>Crispy Chicken</b>	<b>12,00</b>
Bio Quinoa   Rucola   Limetten-Chili Mayonnaise	
<b>Coconut Thai Curry</b>	<b>11,00</b>
wahlweise mit Seitan (vegan) oder Huhn   Marktgemüse   Tilda Basmati Reis	
<b>Seitan Schnitzel</b> (vegetarisch)	<b>13,00</b>
Waldviertler Bio Seitan   Petersil-Erdäpfel   junger Pflücksalat	
<b>Chili Seitan</b> (vegan)	<b>12,00</b>
Waldviertler Bio Seitan   Marktgemüse   Tilda Basmati Reis	
<b>Lachs Quinoa Bowl</b>	<b>13,00</b>
Lachs   Bio Quinoa   Babyblattspinat   Baby Mangold   Avocado Ingwer Mash   Süsskartoffel	
<b>Seitan Quinoa Bowl</b> (vegan)	<b>13,00</b>
Seitan   Bio Quinoa   Babyblattspinat   Baby Mangold   Avocado Ingwer Mash   Süsskartoffel	
<b>Steak Quinoa Bowl</b>	<b>13,00</b>
Rib Eye   Bio Quinoa   Babyblattspinat   Baby Mangold   Avocado Ingwer Mash   Süsskartoffel	
<b>Cheeseburger</b>	<b>11,00</b>
100% Rind   Blattsalat   Tomate   Cheddar Cheese   hausgemachtes Tomaten-Chili Confit Rosmarinerdäpfel	
+ extra Patty	<b>4,00</b>
+ Speck	<b>1,50</b>
<b>Chickenburger</b>	<b>11,00</b>
Hühnerfilet   Blattsalat   Tomate   Avocado   Speck   hausgemachtes Confit   Rosmarinerdäpfel	
<b>Seitanburger</b>	<b>11,00</b>
Bio Seitan   Blattsalat   Tomate   Avocado   Zwiebel   hausgemachtes Confit   Rosmarinerdäpfel	
<b>Portion Pommes</b>	<b>4,00</b>
serviert mit Heinz Ketchup	

---

**Dessert** **4,50**

Desserts werden täglich frisch zubereitet - unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne ☺

## Hausgemachte Getränke

---

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

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

## Fruchtsäfte

---

100 % Direktsaft | natürlich biologisch | ohne Zuckerzusatz

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

## Frisch gepresst

---

<b>frisch gepresster &amp; gesiebter Orangensaft</b> 0,125l   0,25l	<b>2,50   5,00</b>
<b>frisch gepresster Grapefruitsaft</b> 0,125l   0,25l	<b>3,00   6,00</b>



## Getränke

---

<b>Coca - Cola</b> 0,33l	<b>3,10</b>
<b>Coca - Cola light</b> 0,33l	<b>3,10</b>
<b>Coca - Cola zero</b> 0,33l	<b>3,10</b>
<b>Pona Bio Tarocco - Blutorange</b> 0,33l Bio Limonade   kein Zucker zugesetzt   mit Mineralwasser gespritzt	<b>3,30</b>
<b>Hakuma</b> 0,25l Bio Matcha Tee	<b>3,30</b>
<b>Makava</b> 0,33l Bio Eistee aus Graz	<b>3,20</b>
<b>Club Mate</b> 0,33l Erfrischungsgetränk auf Mate - Basis	<b>3,20</b>
<b>Bio Traubensaft</b> 0,25l	<b>3,60</b>
<b>Bio Granatapfelsaft</b> 0,25l	<b>3,60</b>
<b>Balis</b> 0,25l Basilikumlimonade	<b>3,60</b>
<b>Zico</b> 0,33l 100 % natürliches Kokos Wasser	<b>3,60</b>
<b>Fentimans</b> 0,125l Tonic   Ginger Beer	<b>3,60</b>
<b>Red Bull</b> 0,25l	<b>3,60</b>
<b>Römerquelle</b> 0,33l prickelnd   still	<b>2,60</b>
<b>Soda</b> 0,25l   0,5l	<b>1,40   2,80</b>
<b>Soda mit Zitrone oder Ingwer*</b> 0,25l   0,5l	<b>1,90   3,80</b>
<b>Soda mit Himbeere oder Holunder*</b> 0,25l   0,5l Vom Biohof Höllinger	<b>1,90   3,80</b>

\*Jugendgetränk

## Spritzer

---

<b>Weißer Spritzer</b> 0,25l Hagn Weißwein Spezial   Soda	<b>3,10</b>
<b>Pimm´s Spritzer</b> 0,25l Pimm´s   Ginger - Ale   Gurkenscheibe   Soda	<b>5,00</b>
<b>Lillet Spritzer</b> 0,25l 4cl Lillet   Soda   Holundersirup   Gurke	<b>5,00</b>
<b>Aperol Sprizz</b> 0,25l mit Prosecco   4cl Aperol	<b>5,50</b>
<b>Aperol Spritzer</b> 0,25l mit Weißwein   4cl Aperol	<b>5,00</b>
<b>Hugo Prosecco</b> 0,25l Prosecco   Soda   Minze   Holundersirup	<b>4,50</b>
<b>Rosé Spritzer</b> 0,25l Fräulein Rosé von Döbling   Soda	<b>4,50</b>
<b>Hugo Wein</b> 0,25l Hagn Weißwein Spezial   Soda   Minze   Holundersirup	<b>3,80</b>
<b>Sommerspritzer</b> 0,5l Hagen Weißwein Spezial   Soda	<b>5,00</b>
<b>Kaiser Spritzer</b> 0,25l Hagn Weißwein Spezial   Soda   Holundersirup	<b>3,40</b>
<b>Campari Orange</b>	<b>9,00</b>
<b>Campari Soda</b>	<b>5,00</b>
<b>French 69</b> 0,25l Prosecco   Gin   Zitrone   Holundersirup	<b>7,00</b>

## Schaumwein

---

<b>Prosecco Hagn</b> 0,125l   0,75l	<b>3,80   24</b>
<b>Renner Sistas - in a Hell Mood</b> 0,75l Petillant Naturell   Gols im Burgenland prickelnd   fruchtig	<b>39</b>
<b>Champagner Legras &amp; Haas</b> 0,75l Blanc de Blancs Grand Cru	<b>80</b>

## Naturweine

---

**Gemischter Satz** 0,125l | 0,75l **5,50 | 31**

Matthias Hager | Mollands-Kamptal | Jahrgang 2017  
duftig | zarte Frische | eleganter Abgang

**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 dunkelkirschtig | 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  
kirschtige Frucht | feine Gewürzanklänge | jugendlicher Charme | saftig und elegant am Gaumen

**Blaufränkisch** 0,125l | 0,75l **4,10 | 22**

Weingut Markus Altenburger | Jois - Neusiedlersee | Jahrgang 2016  
elegantes Zwetschkenaroma | rund | fruchtig

**Cuvée Heideboden, Zweigelt & Blaufränkisch** 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

---

<b>Schremser Premium</b> 0,2l   0,33l   0,5l	<b>2,50   3,20   4,20</b>
<b>Radler</b> 0,33l   0,5l	<b>3,20   4,20</b>
<b>Saurer Radler</b> 0,33l   0,5l	<b>3,20   4,20</b>

## Flaschenbier

---

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

## Homemade Cocktails

---

<b>Grapefruit Fizz</b> frisch gepresster Grapefruitsaft   Soda   Vodka	<b>12,00</b>
<b>Monkey Milk</b> frische Bananen   Bio-Milch   Ketel One Vodka   Minze	<b>12,00</b>

## Long Drinks

---

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

## **Gin & Tonic** serviert mit Fentimans Tonic

---

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

## **Vodka**

---

<b>Ciroc Vodka</b> 4cl	<b>7,00</b>
<b>Grey Goose Vodka</b> 4cl	<b>7,00</b>

## **Cocktail Shot**

---

<b>Gurken - Fizz Shot</b>	<b>3,50</b>
<b>Earl-Grey - Fizz Shot</b>	<b>3,50</b>
<b>Espresso Cream Shot</b>	<b>4,00</b>

## Rum

---

<b>Mount Gay</b> 4cl	6,00
<b>Pampero Aniversario</b> 4cl	6,00
<b>Pampero Especial</b> 4cl	5,50
<b>Pampero Blanc</b> 4cl	5,50
<b>Zacapa 23</b> 4cl	7,00

## Whiskey

---

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

## Schnapps

---

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