

## **Figlmüller wächst zum Jubiläum über den Tellerrand hinaus â€“ BILD**

ID: LCG20218 | 19.06.2020 | Kunde: Figlmüller | Ressort: Chronik  
Österreich | APA-OTS-Meldung

**Figlmüller in der Bäckerstraße vergrößert und eröffnet am 19. Juni 2020. Feines „Jubiläums-Schnitzel“ vom Kalb um 11,50 Euro ist Einladung an die Wiener zum 115. Geburtstag.**

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) : © Niko Mautner Markhof

Wien (LCG) – 115 Jahre nachdem **Johann Figlmüller** im Jahr 1905 den Grundstein für die weltweite Erfolgsgeschichte des Figlmüller-Schnitzels legte und nach den Wochen des Shutdowns, kommt das beliebte Traditionswirtshaus in der Wiener Bäckerstraße in neuer Größe und frischem Glanz zurück. In den letzten Wochen wurde die „Heimat des Schnitzels“ um rund 150 Quadratmeter ausgebaut und komplett renoviert. Mit noch mehr Charme, Weitläufigkeit und gemütlicher Atmosphäre erwartet Figlmüller die Gäste zum Genuss über den Tellerrand hinaus. Das traditionelle Wiener Wirtshaus wurde 2001 in der Bäckerstraße 6, in unmittelbarer Nähe zum Stammhaus in der Wollzeile 5, eröffnet und aufgrund seiner Beliebtheit bereits 2005 erweitert. 15 Jahre später geht es nun den nächsten Schritt und bleibt seinen Werten verbunden, die es zur ersten Adresse für Schnitzelliebhaber machen.

### **Gemütlichkeit in neuer Panier: Ein Stück Wien neu entdecken**

Optisch präsentiert sich das Traditionswirtshaus des Wiener Familienunternehmens mit sanften Adaptionen. Mit viel Liebe zum Detail haben BWM Architekten in der Gaststube neue Akzente mit natürlichen Materialien und warmen Farben gesetzt, die den traditionellen Wirtshauscharakter noch gemütlicher und zeitgemäßer wirken lassen. Historische Stühle aus den 1960er-Jahren schlagen eine Brücke in die Vergangenheit, während warme Holztöne changieren und dezente Spiegel sowie ein durchdachtes

Lichtkonzept für eine gemütliche Wohlfühlatmosphäre sorgen. Ein besonderer Eyecatcher sind die eigens gefertigten Lampen mit Wiener Geflecht, das durch die legendären Thonetstühle internationale Bekanntheit erlangte. Die Weine rücken, teils in gut einsehbaren Weinschränken und teils als Stilelemente, in den Vordergrund und werden zum Bestandteil des Interieurs. Sie erinnern an die Geschichte der Familie, die eng mit dem Wiener Weinbau verknüpft ist. Schon 1936 schenkte man im Weinhaus in der Wollzeile 5 eigene Abfüllungen aus, die auch heute noch die Gaumen der Gäste erfreuen. Sie werden von fein selektierten Spezialitäten aus Österreich und ausgesuchten Bio-Weinen ergänzt, die auch anspruchsvolle Weinkenner auf den Geschmack kommen lassen.

„Wir sind glücklich, unsere Pforten für die Wienerinnen und Wiener zu öffnen und gemeinsam mit unseren treuen und loyalen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern nach vorn zu schauen. Dafür hat sich die Bäckerstraße in eine neue Panier gehaut, die beste Wiener Wirtshaustradition erlebbar macht“, sagen **Hans** und **Thomas Figlmüller** anlässlich der Eröffnung. „Zur Neueröffnung rollen wir den ‚Bröselteppich‘ für unsere heimischen Gäste aus und laden sie ein, ihr Traditionslokal wieder neu zu entdecken! Alle Welt redet vom Schnitzel; jetzt hat es eine noch schönere Heimat und noch mehr Platz. Wir sind stolz, die Familiengeschichte fortzuschreiben!“

## Gastronomische Familientradition für die Wiener

Kulinarisch bleibt im Schmuckstück in der Bäckerstraße natürlich alles beim Alten und das zarte, saftige Figlmüller-Schnitzel in rescher Panier ist der Star auf der Karte. Schließlich wurde die Spezialität des Hauses schnell zum Synonym für die Wiener Kulinarik. Auf den Teller kommt bestes Schweinefleisch von der Karreerose, das dem kulinarischen Botschafter Wiens seinen einzigartigen Geschmack und die typische Form verleiht. Mit Hingabe geklopft, welt es sich nur sanft beim Backen und ragt

hauchdünn und in beeindruckender Größe über den Tellerrand. Für die resche Panier sorgen eigens gebackene Kaisersemmeln, bevor das Figlmüller-Schnitzel in drei unterschiedlichen Pfannen zur Perfektion gebräunt wird.

Auch andere Klassiker der gutbürgerlichen Wiener Küche warten darauf, verkostet zu werden: Wiener Tafelspitz im Suppentopf mit Apfelkren, Schnittlauchsaucen und Rösterdäpfeln, gebackene Kalbsleber, Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln oder Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln. Zum süßen Ausklang gibt es unter anderem Sacherwürfel mit Schlagobers oder Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster.

## Schmackhaftes Jubiläum und ein Glas Sekt zur Begrüßung: Das „Jubiläum-Schnitzel“ um nur 11,50 Euro

Anlässlich des 115. Jubiläums serviert Figlmüller das „Jubiläum-Schnitzel“ als unwiderstehliche Versuchung an Genießer. Von 12.00 bis 17.00 Uhr gibt es unter der Woche ein feines Wiener Schnitzel vom Kalb samt Salat und Sacherwürfel sowie wahlweise mit Almdudler, einem Seidel Ottakringer oder einem Glas Rosé Viennois von Sommelière **Fiona Figlmüller** als schnelles Mittagessen, bei dem auch Geschäftsleute guten Geschmack beweisen können.

In den ersten Tagen der Eröffnung verwöhnt Figlmüller seine Gäste als Willkommensgruß zusätzlich mit einem Glas der brandneuen „**KATTUS Colour Edition**“ aus der familiengeführten Wiener Traditionskehlerei, die sich heuer erstmals in inspirierendem Türkis und streng limitierter Auflage präsentiert.

In den nächsten Wochen feiert Figlmüller das Jubiläum mit seinen Gästen und charmanten Aktionen mit Wiener Schmah, bei denen es vor allem um Schnitzel-Genuss für die ganze Familie gehen wird.

Aktuelle Informationen finden sich auch in der digitalen Heimat des Schnitzels auf <https://figlmueeller.at>, <https://www.facebook.com/figlmueeller> und <https://www.instagram.com/figlmueeller> sowie unter #iloveschnitzel.

**+ + + BILDMATERIAL + + +**

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung.

Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf

[https:// www.leisure.at](https://www.leisure.at) . (Schluss)