

## „FIGOLETTA“ definiert italienischen Genuss in der Wiener Innenstadt neu: Neues Pop-up der Figlmüller Group â€“ BILD

ID: LCG25223 | 14.08.2025 | Kunde: FIGOLETTA | Ressort: Chronik  
Österreich | Medieninformation

**Ein Stück Italien, das sich in Wien zuhause fühlt: Mitte August 2025 eröffnet die moderne, urbane Pizzeria und serviert ein zeitgemäßes Italiengefühl zwischen Palermo und Wien. Auf Gebackenes wird nicht verzichtet.**

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) : © Anastasiia Holnyk

Wien (LCG) – Nach der erfolgreichen Eröffnung des „Café am Dom“ setzt die Figlmüller Group ihre kulinarische Reise fort und bringt ab Mitte August 2025 italienisches Lebensgefühl ins Herz der Wiener Innenstadt. Mit der „FIGOLETTA“ in der Rotenturmstraße entsteht Wiens neuer Hotspot für alle, die Pizza auf höchstem Niveau lieben.

Die „FIGOLETTA“ interpretiert das Thema Pizza neu – jenseits der alten Frage „römisch oder neapolitanisch?“. Stattdessen verbindet sie das Beste beider Welten: ein leicht fluffiger Rand trifft auf einen dezent knusprigen Boden, während sorgfältig ausgewählte Zutaten und feine Aromen für ein Geschmackserlebnis sorgen, das man in Wien so noch nicht kennt.

### **Hier wird Pizza zu einem Stück dolce vita – und die Rotenturmstraße um eine kulinarische Attraktion reicher**

Der Eröffnung der „kleinen italienischen Schwester“ der Figlmüller-Restaurants gingen intensive Recherchen, Italienaufenthalte und die enge Zusammenarbeit mit **Luca Miliffi**, einem ausgewiesenen Experten für italienische Spezialitäten, voraus. Besonders die Suche nach dem perfekten Mehl erwies sich als ebenso aufwendig wie inspirierend.

Fündig wurden die Gastronomen schließlich in Bella Italia bei einem Produzenten, der ihre Leidenschaft für kompromisslose Qualität teilt. Von der Aussaat über die Ernte bis zum Mahlen liegt hier alles in einer Hand – die Grundlage für einen Teig, der seinesgleichen sucht.

Bevor dieser im Ofen von Morello Forni zur Pizza wird, durchläuft er eine mehrtägige Reifezeit. Bis zu vier Tage ruht er, um seine einzigartige Struktur, besondere Leichtigkeit und unvergleichlichen Aromen zu entfalten – das Geheimnis hinter dem besonderen Genuss der „FIGOLETTA“.

„Die ‚FIGOLETTA‘ ist für uns der nächste Schritt in der Entwicklung der Figlmüller Group: italienische Lebensfreude trifft auf österreichische Gastfreundschaft und handwerkliche Präzision. Unsere Pizza passt in keine Schublade – sie vereint das Beste aus zwei kulinarischen Welten. Dafür haben wir mit den Meistern des Pizzafachs in Italien über Monate hinweg eng zusammengearbeitet. So entsteht ein Ort für echten Genuss und unvergessliche Momente“, sagen **Hans** und **Thomas Figlmüller** .

## „FIGOLETTA“ serviert Gebackenes

Als Hommage an die Herkunft wird im neuen Figlmüller-Pop-up natürlich auch Gebackenes serviert. Zum Aperitivo mundet eine neue Version der „Pizza Fritta“ vorzüglich: Die kleinen „Figolinos“ werden in echter Schnitzelpanier zubereitet und verbinden Wiener Genuss mit italienischem Geschmack. Nicht fehlen darf auf der Karte natürlich „Cotoletta alla Milanese“, die italienische „Cousine“ des Wiener Schnitzels. Deshalb wird auch das „Cotoletta alla Milanese“ serviert: goldbraun am Knochen gebacken, kräftig im Geschmack – ein italienischer Klassiker mit Wiener Charakter.

Für die gestalterische Umsetzung zeichnet das Wiener Innenarchitekturbüro Derenko verantwortlich. Gemeinsam mit der

Figlmüller Group entstand ein Raumkonzept, das Bestehendes mit Feingefühl neu interpretiert. Statt aufwändiger Umbauten setzt das Design bewusst auf gezielte Akzente, farbenfrohe Elemente und respektvollen Umgang mit der vorhandenen Substanz.

„Uns war wichtig, schnell wieder Leben in die Räume zu bringen – ohne monatelange Baustelle, sondern mit einem klaren gestalterischen Impuls. Das Design ist kein finales Statement, sondern ein offener Prozess voller Energie und Richtung“, erklärt **Bernhard Hiehs**, Geschäftsführer von Derenko.

Inspiziert von venezianischer Folklore und italienischem Flair wurde mit kräftigen Farben, leichten Stoffen und spielerischen Details gearbeitet. Weiße Vorhänge durchziehen den Raum, schützen das Vergangene und deuten gleichzeitig auf das Kommende hin. So entstand in nur sechs Wochen ein atmosphärisches Pop-up, das mediterrane Leichtigkeit spürbar macht – unprätentiös, lebendig und einladend.

In der „FIGOLETTA“ trifft knusprige Pizza auf italienische Vielfalt: Aromatische Antipasti, frische Pasta und eine feine Dessertauswahl runden das kulinarische Erlebnis ab.

Auf der Piazza in der Rotenturmstraße klingt der Tag entspannt bei Negroni-Spezialitäten und Spritz-Varianten aus, um ganz italienisch die Leichtigkeit des Seins zu feiern.

Die „FIGOLETTA“ hat ab Mitte August 2025 täglich, von 11.30 bis 23.00 Uhr (Küche bis 22.00 Uhr), geöffnet.

Weitere Informationen auf [figoletta.at](https://figoletta.at)

## Über die Figlmüller Group

Seit 1905 prägt die Figlmüller Group mit Pioniergeist und Qualitätsanspruch die Wiener Gastronomieszene. Was mit einem kleinen Beisl im Herzen der Stadt begann, ist heute ein international bekanntes Familienunternehmen mit zehn

eigenständigen Gastronomiekonzepten – jedes davon tief verwurzelt in der Wiener Kulinarik, aber mit einem klaren Blick in die Zukunft. Dazu zählen das „Lugeck“, das die Wirtshauskultur modern interpretiert, das gemütliche Bierlokal „Figls“ in Grinzing, die urbane Brasserie „Joma“, sowie die Airport-Konzepte „Daily Roast“ und „Daily Bar“. Ganz neu seit Frühjahr 2025: das „Café am Dom“, eine zeitgemäße Neuinterpretation des Wiener Kaffeehauses, das Wiener Tradition mit italienischer Leichtigkeit verbindet. Mit „Brioche & Brösel“ wird erstmals die Wiener Küche als Streetfood erlebbar – ein kulinarisches Pendant zum amerikanischen Burger. Zuwachs bekommt die Figlmüller Group im Sommer 2025 mit dem Pop-up „FIGOLETTA“, einer Pizzeria, die Wiener Genusskultur mit italienischem Genuss in einem gleichermaßen urbanen wie traditionsverbunden Konzept vereint. Herzstück der Gruppe bleiben die beiden legendären Figlmüller-Restaurants – weltbekannt für das Figlmüller Wiener Schnitzel. Weitere Informationen auf [figlmueeller-group.at](http://figlmueeller-group.at)

**+++ BILDMATERIAL +++**

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf [leisure.at](http://leisure.at) (Schluss)

