

„Wiener Krapfen“: Zwei Legenden zwischen Panier und Puderzucker“ BILD

ID: LCG26022 | 12.02.2026 | Kunde: BRIOCHE und BRÄSEL | Ressort:
Chronik Österreich | Medieninformation

Am Faschingsdienstag sorgt Figlmüller in Kooperation mit der Bäckerei DerMann mit einer außergewöhnlichen Kreation für Aufsehen: Der „Wiener Krapfen“ vereint das berühmteste Schnitzel der Stadt mit der süßen Faschingstradition.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Mit einer ebenso mutigen wie charmanten Neuinterpretation des flaumigen Faschings-Klassikers überrascht Figlmüller am Faschingsdienstag: Statt traditionell mit Marillenmarmelade gefüllt, verbirgt sich im flaumigen Krapfen aus dem Hause DerMann das legendäre Figlmüller-Schnitzel, garniert mit Preiselbeeren. Eine außergewöhnliche Kombination, die zwei kulinarische Ikonen der Stadt auf genussvolle Weise verbindet – zwei Legenden zwischen Panier und Puderzucker!

„Der ‚Wiener Krapfen‘ ist nicht nur ein Faschings-Gag, er ist vielmehr ein Sinnbild für unsere Philosophie: Respekt vor der Tradition gepaart mit der Freude, neue Wege zu gehen. Selbstverständlich immer unter Einhaltung der höchsten Qualitätsstandards – sowohl bei der Wahl der Zutaten wie auch unserer Partner, wie in dem Fall der Bäckerei DerMann“, so **Thomas** und **Hans Figlmüller** .

„Der Fasching lebt von Kreativität und Humor. Mit dem ‚Wiener Krapfen‘ wollten wir gemeinsam mit Figlmüller zeigen, wie sich Wiener Back- und Wirtshauskultur auf überraschende Weise verbinden lassen“, betont Bäckermeister **Michael Mann**.

Zwei kulinarische Ikonen Wiens im Faschingsfieber

Der „Wiener Krapfen“ vereint zwei kulinarische Ikonen der Stadt in einer ebenso überraschenden wie stimmigen Kreation. Im Zentrum steht das weltberühmte Figlmüller-Schnitzel – hauchdünn, knusprig und seit Generationen ein Fixpunkt der Wiener Küche. Die süße Bühne verleiht dem Klassiker der flaumige Krapfen der Bäckerei DerMann, ein Klecks Preiselbeeren rundet das Geschmackserlebnis ab. Das Ergebnis ist ein Faschings-Special, das Wiener Kulinarik mit Humor und Respekt neu denkt.

Wer sich den „Wiener Krapfen“ nicht entgehen lassen möchte, sollte sich den Faschingsdienstag, den 17. Februar 2026, im Kalender markieren. Denn die streng limitierte Faschings-Spezialität ist ausschließlich an diesem Tag bei „Brioche & Brösel“ in der Rotenturmstraße 21, von 11.30 bis 22 Uhr, in der Wiener Innenstadt erhältlich.

Weitere Informationen online auf [Instagram](#)

„Wiener Krapfen“

Datum: Dienstag, 17. Februar 2026

Uhrzeit: 11.30 bis 22.00 Uhr

Ort: Brioche und Brösel

Adresse: 1010 Wien, Rotenturmstraße 21

Lageplan: maps.app.goo.gl/ivjBT73WaNXSrJRS8

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, die 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

+++ BILDMATERIAL +++

Das Bildmaterial steht zur honorarfremen Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at

(Schluss)

