

11.08.2025

Figlmüller auf Italienisch: Figoletta



Pizza & Amore © Anastasiia Holnyk

Wenn man die täglichen Schlangen vor den Figlmüller-Stammrestaurants sieht, mag man gar nicht glauben, dass der Hunger nach **Wiener Schnitzeln** jemals enden könnte. Und dennoch macht die Familie Figlmüller nach dem Café am Dom den nächsten Sidestep abseits der Brösel-Blockbuster. Mit **Figoletta** eröffnen die Wiener Gastronomen Mitte August in der Rotenturmstraße eine **Pizzeria**. Sie soll das Beste aus römischer und neapolitanischer Pizza verbinden: ein luftiger Rand trifft auf einen knusprigen Boden, verfeinert mit sorgfältig ausgewählten Zutaten. Entstanden ist das Konzept nach monatelanger Zusammenarbeit mit italienischen Pizzameistern und der Suche nach dem perfekten Mehl – Grundlage für einen Teig, der 48 Stunden und mehr reift sowie für besondere Leichtigkeit und Aroma sorgt.

Vorerst ist das Figoletta als **Pop-up** konzipiert. Wenn die Erwartungen erfüllt werden, wird aufwendig umgebaut und voll durchgestartet. Neben Pizza serviert das Pop-up auch Gebackenes als Hommage an die Figlmüller-Tradition. So gibt es etwa die „Figolinos“ – eine Interpretation der **Pizza Fritta** in echter Schnitzelpanier – sowie Cotoletta alla Milanese, den italienischen Verwandten des Wiener Schnitzels. Daher auch der **Name**: Figlmüller und Cotoletta werden zu Figoletta vermählt.

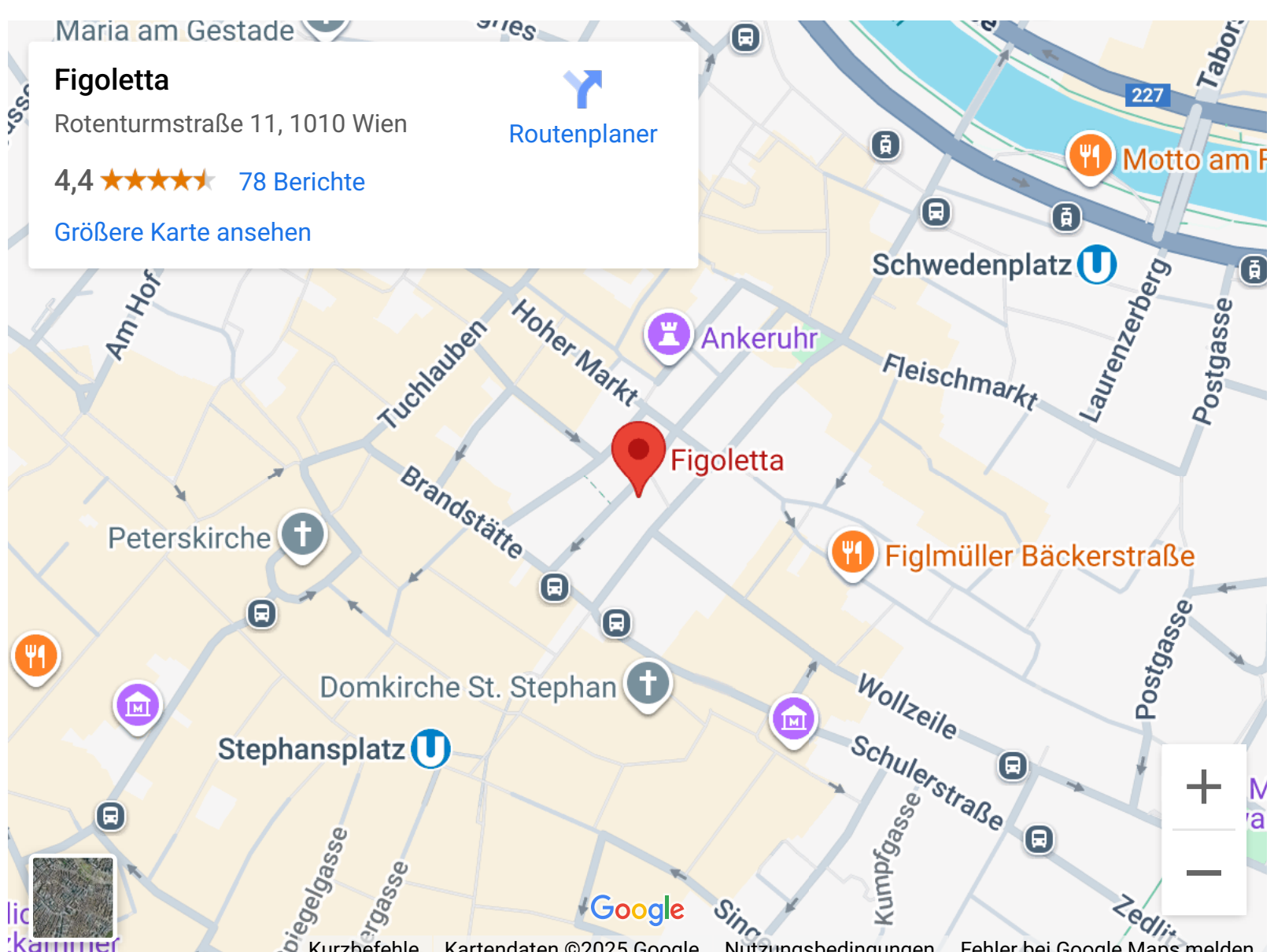


Figoletta © Anastasiia Holnyk

Das kulinarische Angebot reicht neben den Pizzen von italienischen **Antipasti** über frische **Pasta** bis zu feinen **Desserts**. Auf der kleinen Piazza vor dem Lokal können Gäste den Abend bei Negroni-Spezialitäten und Spritz-Varianten ausklingen lassen. Für das Interieur zeichnete das Wiener Büro Derenko verantwortlich, das den Räumen mit kräftigen Farben, leichten Stoffen und venezianisch inspirierten Details mediterrane Leichtigkeit verlieh.

www.figoletta.at

(Redaktion)



FIGOLETTA“: Wiens neuer Pizza-Hotspot eröffnet im August 2025

Lifestyle & Kulinarik



© Anastasiia Holnyk

Nach dem Erfolg des „Café am Dom“ bringt die Figlmüller Group ab **Mitte August 2025** ein Stück Italien in die Wiener Innenstadt. In der **Rotenturmstraße** eröffnet mit der „FIGOLETTA“ ein Pop-up, das Pizza neu denkt – jenseits der Frage „römisch oder neapolitanisch“.

Der Teig vereint das Beste aus zwei Welten: ein locker-luftiger Rand, kombiniert mit einem leicht knusprigen Boden. Dazu kommen erlesene Zutaten und fein abgestimmte Aromen – für ein Pizzaerlebnis, das es in Wien so noch nicht gab.



© Anastasiia Holnyk

Pizza mit Charakter – inspiriert in Italien, perfektioniert in Wien

Der Weg zur perfekten „FIGOLETTA“-Pizza begann mit ausgiebigen Italienreisen, Fachgesprächen mit Pizzameistern und der Suche nach dem idealen Mehl. Fündig wurde man bei einem Produzenten, der jeden Schritt – vom Anbau bis zur Vermahlung – selbst in der Hand hat.

Der Teig ruht bis zu vier Tage, bevor er im **Morello-Forni-Ofen** gebacken wird. So entstehen Leichtigkeit, besondere Struktur und ein Geschmack, der lange nachklingt. „Unsere Pizza passt in keine Schublade – sie verbindet italienische Lebensfreude mit österreichischer Präzision“, sagen Hans und Thomas Figlmüller.



© Anastasiia Holnyk

Mehr als Pizza: Gebackenes & Aperitivo

Auf der Karte stehen neben Pizza auch kleine kulinarische Brücken zwischen Wien und Italien. Etwa die „**Figolinos**“, eine Variante der „Pizza Fritta“ in Wiener Schnitzelpanier, oder die „**Cotoletta alla Milanese**“, goldbraun gebacken und kräftig im Geschmack. Antipasti, frische Pasta und hausgemachte Desserts runden das Angebot ab.

Auf der Piazza vor dem Lokal lädt ein Aperitivo mit **Negroni-Spezialitäten** oder **Spritz-Varianten** dazu ein, den Tag italienisch ausklingen zu lassen.

Design: Mediterrane Leichtigkeit im Pop-up-Format

Für die Gestaltung zeichnet das Wiener Büro **Derenko** verantwortlich. In nur sechs Wochen entstand ein lebendiger Raum, inspiriert von venezianischer Folklore und italienischem Flair: kräftige Farben, leichte Stoffe, verspielte Details. Weiße Vorhänge schaffen ein Gefühl von Offenheit und Wandel – ein bewusst temporäres Design, das Energie und Lebensfreude ausstrahlt.

Home > Gastro&GV > News

a+ ITALIENGEFÜHL

Neues Pop-up der Figlmüller Group

Von **Redaktion**

Montag, 25. August 2025



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

Mitte August 2025 eröffnet die moderne, urbane Pizzeria „Figoletta“ und serviert ein zeitgemäßes Italiengefühl zwischen Palermo und Wien. Auf Gebackenes wird nicht verzichtet.



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.



Die Figlmüller Group bringt italienisches Lebensgefühl ins Herz der Wiener Innenstadt.

Hier wird Pizza zu einem Stück dolce vita

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.



Italienische Lebensfreude trifft auf österreichische Gastfreundschaft und handwerkliche Präzision.

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.

Respektvoller Umgang mit der vorhandenen Substanz

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.



AUF DER ROTENTURMSTRASSE SPERRT KOMMENDE WOCHE DAS »FIGOLETTA« AUF.

Home > News > Gourmet > Neueröffnung in Wien: »Figlmüller« widmet sich im »Figoletta« der perfekten Pizza



NEUERÖFFNUNG IN WIEN: »FIGLMÜLLER« WIDMET SICH IM »FIGOLETTA« DER PERFEKTEN PIZZA

Wien Italienische Küche Pizza Neueröffnung

Kommende Woche eröffnet »Figlmüller« sein neues Italo-Konzept »Figoletta« als Pop-up mit Pizza-Schwerpunkt und Cotoletta alla Milanese.

Patricia Konarzewski, 06.08.2025

Nur wenige Monate nach der Eröffnung des »Café am Dom« startet »Figlmüller« nur eine Gehminute entfernt die nächste **Kulinarik-Offensive in der Wiener Innenstadt**: Auf dem Plätzchen, das die Rotenturmstraße 11 mit der Kramergasse verbindet, eröffnet noch vor Mariä Himmelfahrt ein Pop-up mit dem klingenden Namen »Figoletta«. Nicht nur im Wortspiel geht die Schnitzelinstitution eine Ehe mit der Küche Italiens ein (Kofferwort aus »Figlmüller« und »Cotoletta«). Auch mit der Karte will man »die kulinarische Brücke vom Wiener Schnitzel nach Mailand und dem Cotoletta alla Milanese schlagen«, erklärt Antonia Kreid, Marketing Managerin der »Figlmüller Group« gegenüber Falstaff.

Nachdem bereits das Konzept des »Café am Dom« mit der italienischen Aperitivo-Kultur liebäugelt, setzt man im »Figoletta« nun auf »tutto completo«. **Herzstück soll die Pizza** sein, welche in den vergangenen Tagen von eigens angereisten Pizzaiolos perfektioniert wurde. Neben klassischen Varianten wird es auch »Figolinos« geben, die zwei Dinge, die eigentlich nicht zusammengehören – Pizza und Schnitzel – vereint. Man darf gespannt sein. Allen Pizzen gemein ist die Backmethode mit »pasta a riporto«, einem Vorteig, der mehrstufige Reifeprozesse durchläuft, bevor er in den Ofen geschoben wird. Ähnlich wie bei den Schnitzeln ist man hier auf der Suche dem Idealtypus der Speise und begab sich dafür auf Studienreise nach Italien, wo man mit Meistern des Fachs und Mühlen an Mehl, Methode und Rezeptur tüftelte.

**figoletta_vienna** und **figlmueeller**
Rotenturmstraße

Profil ansehen



Mehr auf Instagram ansehen



Gefällt 305 Mal

figoletta_vienna

ITALIENISCHES LEBENSGEFÜHL – MIT WIENER SEELE

Wir eröffnen Figoletta bereits mitten im Prozess 🍷🔨 Aus der venezianischen Folklore kommend, haben wir in den Farbtopf gegriffen und die Fröhlichkeit Italiens reingebracht 🌈

Coming very very very soon!

#figoletta #figlmüller #wien #vienna #thingstodoinvienna #newrestaurant #italianfood #madeinitaly

Alle 15 Kommentare ansehen

Kommentieren ...





© Figlmüller Group

"FIGOLETTA"

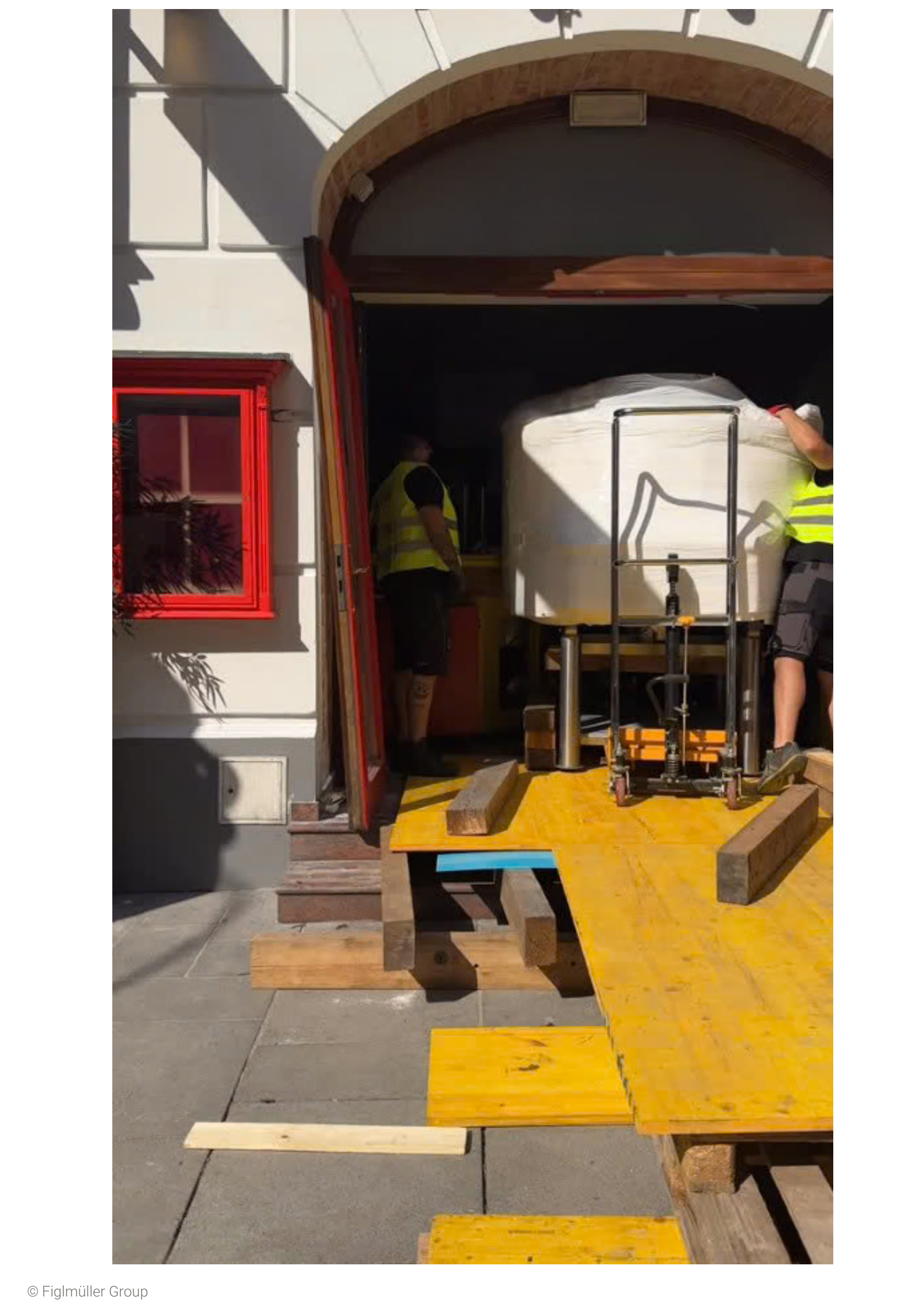
Pop-up-Pizzeria von Figlmüller eröffnet in Wiener Innenstadt

07.08.25, 19:30

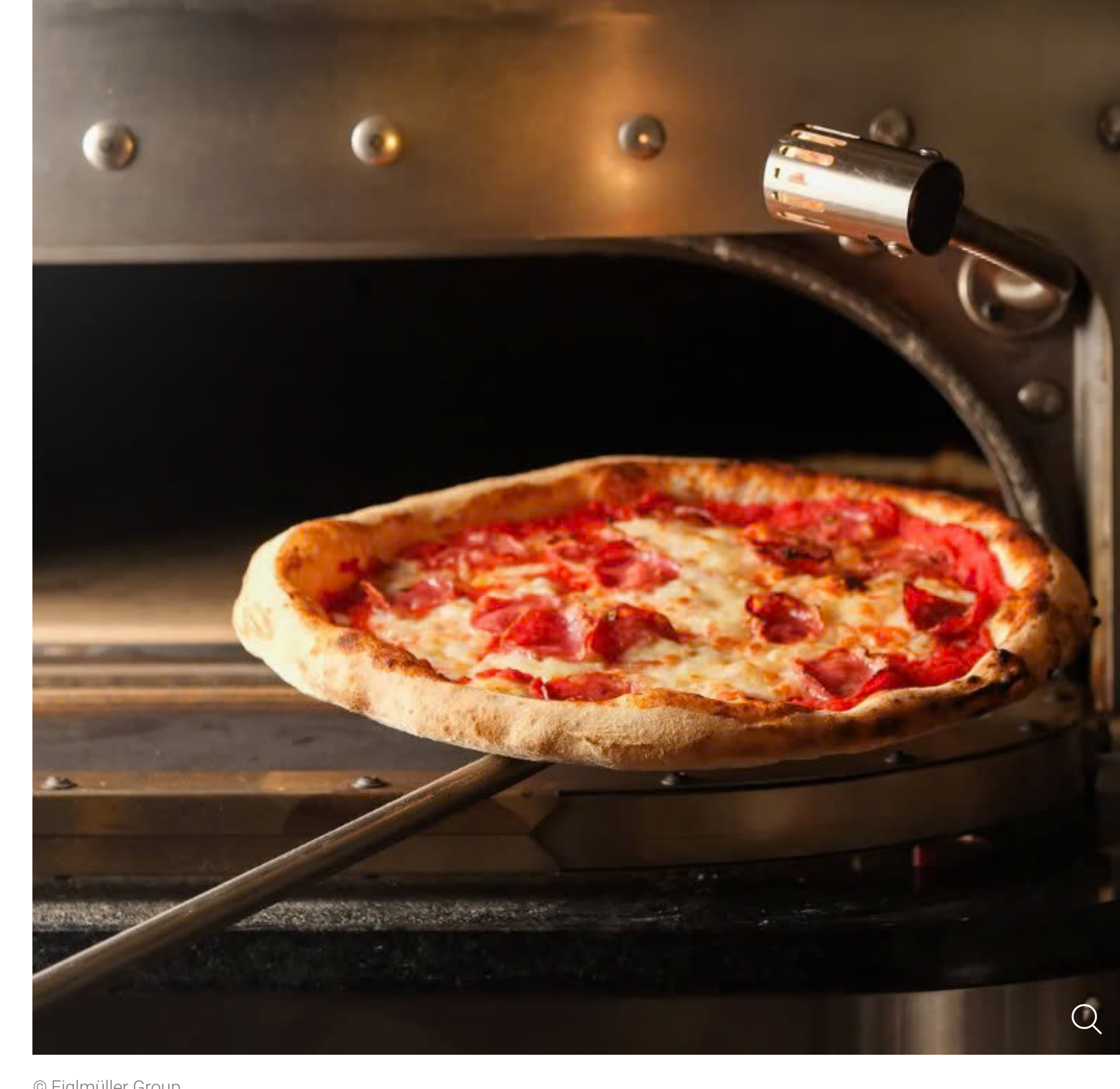


Mitten in der City bringt Figlmüller ein Stück Italien nach Wien. Die neue Pop-up des Erfolgslokals "Figoletta" startet Mitte August mit Pizza, Cotoletta und jeder Menge Dolce Vita.

Nur wenige Schritte vom "Café am Dom" entfernt, eröffnet Figlmüller sein neuestes Gastro-Projekt: "Figoletta". Das Pop-up-Ristorante verbindet italienisches Lebensgefühl mit Wiener Wirtshauskultur – im Mittelpunkt stehen Pizza und Cotoletta alla Milanese. Der Name ist ein Wortspiel aus "Figlmüller" und "Cotoletta" – denn genau das gibt es ab Mitte August auf den Tellern der Gäste.



© Figlmüller Group



© Figlmüller Group

Ab kommender Woche sind alle Augen auf die Pizza im Haus gerichtet – zubereitet mit Vorteig und langen Reifezeiten, ganz wie in Neapel. Für das perfekte Rezept holte man sogar eigens Pizzaiolos aus Italien nach Wien. Neben allerlei Klassikern finden sich auf der Speisekarte auch sogenannte "Figolinos". Dabei handelt es sich um eine kreative Mischung aus Pizza und Schnitzel. Betrieb wird täglich von 11:30 bis 23 Uhr herrschen.



© Figlmüller Group



© Figlmüller Group

Das "Figoletta" ist vorerst als Pop-up geplant und eröffnet noch vor Mariä Himmelfahrt in einer umgebauten Altstadt-Pizzeria. Im Winter soll dann abermals renoviert und das Lokal dauerhaft etabliert werden. Verantwortlich für das Design zeichnet sich das Wiener Büro Derenko.