









VORSPEISEN

Vogerlsalat mit Speck & Ei	8,20
Spanferkelsulz mit Zwiebel und Kernöl	9,80
Matjesfilet nach Hausfrauenart	12,80
Beef Tatar mit Toast	16,80
 Gebackene Gansleber mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kürbiskernen	14,80
 Gansleberschmalz mit Schwarzbrottoast und Traubengelee	10,80
 Ganslsuppe mit Bröselknödel	6,80
Wildpüreesuppe mit Obershaube	6,80
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	6,20
Leberknödelsuppe	5,80
Frittatensuppe	5,80



HAUPTGERICHTE

-  **Gelbmanns Ofenfrisches Martinigansl** mit Apfelrotkraut
oder warmem Speckkraut, Erdäpfelknödel und Preiselbeerapfel 28,80
-  **Ganslbeuschel** mit Serviettenknödel 16,80
-  **Geröstete Gansleber** mit Calvados, Apfel und Reis 18,80
-
- Rinderfiletwürfel** mit Pilzen und Speck gebraten
in Rahmsauce mit Erdäpfelkroketten 26,80
- Hirschragout** mit Serviettenknödeln und Preiselbeerbirne 20,80
- Flugentenbrust** in Zwetschken-Pfeffersauce mit Kürbispüree
und Röschengemüse 24,80
- Kalbscurry** mit Gemüse und Basmatireis 20,80

WEINEMPFEHLUNG

- Steirischer Jungwein vom Strablegg-Leitner** 1/8 4,40
- Rotweincuvee „Cuvee de Moins“** Weingut Pöckl, Mönchhof 1/8 6,20



AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Maronireis mit Schlag	8,80
Marinipalatschinke mit Rumweichseln	8,80
Kleines Schokoladenmousse im Glas mit Mango	5,20
Marmeladepalatschinken	7,80
Preiselbeerpalatschinken	7,80
Schokoladepalatschinken mit Nüssen und Schlagobers	7,80
Topfenpalatschinke aus der Pfanne	7,80
Tichys Eismarillenknödel mit Schlag	5,50
<u>Gelbmanns Salzburger Nockerln</u> für 2-3 Personen	16,60

falstaff

RESTAURANT & GASTHAUS
GUIDE 2023

GELBMANN'S GASTSTUBE
Wien

wurde von über 20.000 Gourmetclub-Mitgliedern
bewertet und mit



ausgezeichnet.

W. Rosam

Wolfgang M. Rosam
Falstaff-Herausgeber

ERSTE 

WIENER 
STÄDTISCHE
VIENNA INSURANCE GROUP