



---

## VORSPEISEN

---

<b>Vogelersalat</b> mit Speck & Ei	8,20
<b>Spanferkelsulz</b> mit Zwiebel und Kernöl	9,80
<b>Matjesfilet</b> nach Hausfrauenart	13,80
<b>Beef Tartare</b> mit Zwiebeln und Toast	17,80
<b>Gebackener Solospargel</b> mit Sauce Tartare und Blattsalat	15,80
<b>Spargel-Erdbeersalat</b> mit Mozzarella, Rohschinken und Balsamico	15,80
<b>Spargelcremesuppe</b> mit Obershaube	6,80
<b>Bennesselcremesuppe</b> mit Wachtelei	6,80
<b>Leberknödelsuppe</b>	5,80
<b>Frittatensuppe</b>	5,80



## HAUPTGERICHTE

<b>Basilikumgnocchi</b> mit Spargelragout und Parmesan	17,80
<b>Marchfelder Solospargel</b> mit Sauce Hollandaise, Wiener Beinschinken und Petersilienerdäpfeln	20,80
<b>Schweinsmedaillons</b> mit Marchfelder Spargel, Sauce Hollandaise und Petersilienerdäpfeln	24,80
<b>Geröstete Hühnerleber</b> mit Grünspargel, Estragon & Reis	19,80
<b>Grüner Spargel</b> mit Kalbsfleischsugo und Mozzarella überbacken mit Petersilienerdäpfeln	22,80
<b>Saiblingsfilet</b> mit zweierlei Spargel, Limettenhollandaise und Petersilienerdäpfeln	24,80
<b>Gebackener Kalbsspieß</b> mit Erdäpfel-Vogerlsalat	22,80
<b>Geröstete Blunzenradeln</b> auf Erdäpfelgröstl mit frischem Kren und Frühkrautsalat	17,80

## WEINEMPFEHLUNG

<b>Grüner Veltliner Reserve</b> aus der Magnum vom WG Dürnberg	1/8	6,20
<b>Rotweincuvee „de Moines“</b> 2020 Weingut Pöckl, Mönchhof	1/8	6,20



## AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

<b>Rhabarberstrudel</b> mit Erdbeerschaum	7,80
<b>Frische Beeren</b> mit Joghurt und Eis	8,80
<b>Erdbeerknödeln</b> mit Topfenteig und Erdbeermark	8,80
<b>Erdbeereisbecher</b> mit Vanille-, Erdbeer- und Pistazieneis	8,80
<b>Marmeladepalatschinken</b>	7,80
<b>Preiselbeerpalatschinken</b>	7,80
<b>Schokoladepalatschinken</b> mit Nüssen und Schlagobers	8,80
<b>Topfenpalatschinke</b> aus der Pfanne	8,80
<b>Tichys Eismarillenknödel</b> mit Schlag	5,50
<b><u>Gelbmanns Salzburger Nockerln</u></b> (für 2-4 Personen)	18,80

# falstaff

RESTAURANT & GASTHAUS  
GUIDE 2024

---

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