



---

## VORSPEISEN

---

**Vogersalat** mit Speck & Ei 9,20

**Spanferkelsulz** mit Zwiebel und Kernöl 11,80

**Matjesfilet** nach Hausfrauenart 13,80

**BeefTartare** mit Zwiebeln und Toast 17,80

**Schafskäsesalat** mit Oliven, Kapern und Knoblauchbrot 14,80

 **Gebackene Lachswürfel** auf Blattsalat mit Avocado 15,80

**Erdäpfelcremesuppe** mit Pilzen & Eierschwammerln 6,80

**Garnelencremesuppe** mit gebackener Garnele 6,80





**Leberknödelsuppe** 5,80

**Frittatensuppe** 5,80

**Frischer Traubensüssmost - Pur oder Gespritzt** 3,80 / 2,80

---

## HAUPTGERICHTE

<b>Hausgemachte Gnocchi</b> mit pikantem Gemüsesugo & Parmesan	18,80
 <b>Süßkartoffelpüree</b> mit sautierten Steinpilzen und Brokkoli	20,80
 <b>Geröstete Eierschwammerln</b> mit Ei, grünem Salat und heurigen Erdäpfeln	20,80
 <b>Eierschwammerln a la creme</b> mit Serviettenknödeln	20,80
 <b>Gebackene Steinpilze</b> mit Sauce Tartare und Petersilienerdäpfeln	26,80
<b>Kleines Filetsteak</b> auf Pappardelle mit Pilzrahm	28,80
<b>Hirschragout</b> mit Semmelknödeln und Preiselbeerbirne	24,80



## WEINEMPFEHLUNG



<b>Naturwein: Rose „Rosa Kalk“</b> von WG Marion Ebner-Ebenauer	1/8	6,80
<b>Rotweincuvee „de Moines“</b> 2020 Weingut Pöckl, Mönchhof	1/8	6,20

---

## AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Frischer <b>Zwetschkenstrudel</b> vom Blech mit Schlag	8,80
Hausgemachter <b>Zwetschkenknödel</b> mit Butterbröseln	5,80
<b>Nougatknödel</b> mit Beerenragout	8,80
<b>Hollerkoch</b> mit Eis	8,80
<b>FrISChe Beeren</b> mit Joghurt und Eis	8,80
<b>Kirscheisbecher</b> mit gemischter Eisvariation	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