



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
Schrimpscocktail mit Avocado, Chili und Toast	15,80
Marinierte Eierschwammerln auf Blattsalat mit Rohschinken	14,80
Kürbiscremesuppe mit Kernöl & Kernen	6,80
Erdäpfel-Schwammerlsuppe	6,80
Wildpüreesuppe mit Obershaube	6,80
Leberknödelsuppe	5,80
Frittatensuppe	5,80
Frischer <u>Traubensüssmost</u> - Pur oder Gespritzt	3,80 / 2,80



HAUPTGERICHTE

Geröstete Eierschwammerln mit Ei, grünem Salat und heurigen Erdäpfeln	20,80
Eierschwammerln a la creme mit Serviettenknödeln	20,80
Gebackene Steinpilze mit Sauce Tartare und Petersilienerdäpfeln	26,80
Hirschragout mit Serviettenknödeln und Preiselbeerbirne	24,80
Hirschrückenmedaillons mit Trauben-Specksauce, Brokkoli und haugemachten Erdäpfelgnocchi	26,80
Gebratene Blunzenradeln mit Rösterdäpfeln und Krautsalat	18,80
Gekochtes Schulterscherzel mit Kürbisgemüse und Rösterdäpfeln	20,80
Faschiertes Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln	19,80

WEINEMPFEHLUNG

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



AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Frischer Zwetschkenstrudel vom Blech mit Schlag	8,80
Hausgemachter Zwetschkenknödel mit Butterbröseln	5,80
Nougatknödel mit Beerenragout	8,80
Maronireis mit Schlag	8,80
Marmeladepalatschinken	7,80
Preiselbeerpalatschinken	7,80
Schokoladepalatschinken mit Nüssen und Schlagobers	8,80
Topfenpalatschinke aus der Pfanne	8,80
Tichys Eismarillenknödel mit Schlag	5,50
<u>Gelbmanns Salzburger Nockerln</u> (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