
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
Herbstlicher Salat mit Pilzen, Kürbis, Quitte & Gorgonzolasauce	13,80
Wiener Schnecken klassisch mit Kräuterbutter & Toast	15,80
 Gebackene Gansleber mit Erdäpfel-Vogersalat und Kürbiskernen	15,80
 Gansleberschmalz mit getoastetem Schwarzbrot und Knoblauch	13,80
 Ganslsuppe mit Bröselknödel	6,80
Fischbeuschelsuppe mit Croutons	6,80
Wildpüreesuppe mit Obershaube	6,80
Leberknödelsuppe	5,80
Frittatensuppe	5,80
 Zum Martinigansl: 	
Steirischer <u>Jungwein</u> Weingut Strablegg-Leitner	1/8 4,40
Frischer <u>Staubiger</u> vom Kaltenbrunner	1/8 3,20



GANSLZEIT IM GELBMANN'S

-  **Gelbmanns ofenfrisches Martinigansl** mit Apfelrotkraut oder warmem Speckkraut, Erdäpfelknödel und Preiselbeerapfel 29,80
-  **Geröstete Gansleber** mit Calvados, Apfel und Butterreis 18,80
-  **Gebackene Gansleber** mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Kürbiskernen 18,80
-  **Ganslbeuschel** mit Serviettenknödeln 17,80
-
- Gebackene Wildkroketten** mit Kürbisgemüse und Relish 18,80
- Wildschweinsbraten** mit Maronirotkraut und Erdäpfelknödel 24,80
- Hirschrückenmedaillons** in Maronikruste mit Kohlsprossen und Speckknödeln 26,80
- Gedünstetes Rinderherz** in Wurzelrahmsauce mit Schupfnudeln 18,80
- Fasanbrust im Speckhemd** mit Gemüserahmlinsen und Kürbiskernlaibchen 26,80
- Gegrillte Beiriedschnitte** mit Röstgemüse und Rosmarinerdäpfeln 28,80

WEINEMPFEHLUNG

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



AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Frischer Apfelstrudel vom Blech mit Schlag	8,80
Maronireis mit Schlag	8,80
Gießschmarr'n mit Zwetschkenröster	8,80
Beereneisbecher mit Vanille-, Beeren- und Nougateis	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

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