




VORSPEISEN

Vogerlsalat mit Speck & Ei	9,20
Spanferkelsulz mit Zwiebel und Kernöl	11,80
Matjesfilet nach Hausfrauenart	13,80
BeefTartare mit Zwiebeln und Toast	17,80
Sautierte Pilze auf Blattsalat mit Gorgonzoladressing	14,80
Wiener Schnecken mit Kräuterbutter und Toast	16,80
 Gebackene Gansleber mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kürbiskernen	15,80
 Gansleberschmalz mit getoastetem Schwarzbrot und Knoblauch	13,80
 Ganslsuppe mit Bröselknödel	6,80
Wildpüreesuppe mit Obershaube	6,80
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen & Öl	6,80
Leberknödelsuppe	5,80
Frittatensuppe	5,80
Grüner Veltliner „Charming“ Weingut Laurenz, Kamptal	1/8 6,80
Cuvee „Heideboden“ Weingut Preisinger, Gols	1/8 6,80
Ottakringer <u>Zwicklbock</u>	1/3 4,60



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 Rotkrautbällchen** auf Apfel-Lauchgemüse 18,80
- Hühnerbrust** mit Blattspinatfülle auf Buchweizen-Kürbisrisotto 22,80
- Schweinsmedaillons** mit Pilzrahmsauce mit Serviettenknödeln und grünen Bohnen 22,80
- Faschiertes Kalbsbutterschnitzel** mit Erdäpfelpüree & Zwiebeln 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 6,80



AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Gebackene Topfenkrapfen mit Zwetschkenröster	8,80
Maronireis mit Schlag	8,80
Maronipalatschinken mit Weichseln	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