



---

## VORSPEISEN

---

<b>Vogerlsalat</b> mit Speck & Ei	8,20
<b>Spanferkelsulz</b> mit Zwiebel und Kernöl	9,80
<b>Matjesfilet</b> nach Hausfrauenart	12,80
<b>Beef Tatar</b> mit Toast	16,80
<b>Frittierte Sardinen</b> auf grünem Salat mit Oliven, eingelegten Paradeiser und Limetten-Dip	15,80
<b>Flusskrebssalat</b> mit Gurken & Dille mit Toast	15,80
<b>Wiener Fischbeuschelsuppe</b> mit Croutons	6,80
<b>Knoblauchcremesuppe</b> mit Croutons	6,80
<b>Leberknödelsuppe</b>	5,80
<b>Frittatensuppe</b>	5,80



## HAUPTGERICHTE

<b>Gebackene Gemüselaiichen</b> mit Petersilienerdäpfeln & Kresse-Dip	16,80
<b>Frisches Kalbsbries</b> in Champignon-Estragoncreme mit bunten Tagliatelle	20,80
<b>Forelle im Ganzen</b> mit Kräutern gebraten und Petersilienerdäpfeln	22,80
<b>Filet vom Skrei</b> mit Speck, Ei und Chili gebraten mit Karottenpüree und Romanesco	24,80
<b>Gegrillte Lachsschnitte</b> auf Spinatgnocchi in Rahmsauce	24,80
<b>Fischnockerln</b> in Dillrahm mit Julienne Gemüse und Buttererdäpfeln	17,80
<b>Bio-Kasnudeln</b> in brauner Butter mit grünem Salat	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>Apfelstrudel vom Blech</b> mit Schlag	7,80
<b>Handgewuzelte Mohnnudeln</b> mit Zwetschenröster	8,80
<b>Marmeladepalatschinken</b>	7,80
<b>Preiselbeerpalatschinken</b>	7,80
<b>Schokoladepalatschinken</b> mit Nüssen und Schlagobers	7,80
<b>Topfenpalatschinke</b> aus der Pfanne	7,80
<b>Tichys Eismarillenknödel</b> mit Schlag	5,50
Gelbmanns „ <b>Salzburger Nockerln</b> “ für 2-4 Personen	18,60

# falstaff

RESTAURANT & GASTHAUS  
GUIDE 2023

---

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