



VORSPEISEN

Vogerlsalat mit Speck & Ei	8,20
Spanferkelsulz mit Zwiebel und Kernöl	9,80
Matjesfilet nach Hausfrauenart	12,80
Beef Tatar mit Toast	16,80
Lauwarmes Räucherforellenfilet mit frischem Apfelkren, Berglinsen und Nussbrot	15,80
Gelbmanns Heringssalat	15,80
Frittierte Sardinen auf Eisberg-Salat mit Oliven, eingelegten Paradeisern und Limetten-Dip	15,80
Wiener Fischbeuschelsuppe mit Croutons	6,80
Geflügelcremesuppe mit Bröselknödeln	6,80
Leberknödelsuppe	5,80
Frittatensuppe	5,80



HAUPTGERICHTE

Bio Kasnudeln in brauner Butter mit Blattsalat	17,80
Filet vom Skrei mit Hamburger Speck, Erbsenpüree und violetten Chilikarotten	24,80
Riesengarnelen in Knoblauch gebraten mit Spinat-Tagliatelle in Rahmsauce	24,80
Welsfilet in Dill-Senfsauce mit Gemüse-Gnocchi	24,80
Angler-Medaillons mit Rosmarin gebraten auf Paprikagröstel	26,80
Gegrillte Beiriedschnitte mit Gemüsecurry und Reistalern	26,80

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Reserve aus der Magnum vom WG Dürnberg	1/8	6,20
Rotweincuvee „de Moines“ 2020 Weingut Pöckl, Mönchhof	1/8	6,20

AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Apfelstrudel vom Blech mit Schlag	7,80
Topfenschmarrn mit Zwetschkenröster	8,80
Kirscheisbecher mit Kiwi & Schokoladensauce	8,80
Marmeladepalatschinken	7,80
Preiselbeerpalatschinken	7,80
Schokoladepalatschinken mit Nüssen und Schlagobers	7,80
Topfenpalatschinke aus der Pfanne	7,80
Tichys Eismarillenknödel mit Schlag	5,50
Gelbmanns „ Salzburger Nockerln “ 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