



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
Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Grana	15,80
Knusprige Riesengarnelen auf Blattsalat mit Avocado und Curry-Dip	16,80
Wachauer Fischcremesuppe mit Gemüse	6,80
Geflügelcremsuppe mit Croutons	6,80
Leberknödelsuppe	5,80
Frittatensuppe	5,80
Rosé Studio MIRAVAl aus der Provence, Südfrankreich	1/8 6,80
Ottakringer <u>Rotes BIO Zwickl</u>	1/3 4,40



WOCHENKARTE

Gemüsepfanne mit Süßkartoffeln und Schafskäse	18,80
Faschiertes Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel	19,80
Wildfleischbällchen auf Champignoncreme mit Schupfnudeln	19,80
Schweinsmedaillons mit Gorgonzolasauce mit glacierten Karotten und Erdäpfellaibchen	24,80
Rinderfiletwürfeln in Curryrahmsauce mit Basmatireis und Pak Choi	26,80

WEINEMPFEHLUNG

Rotwein-Cuvée „de Moines“ 2020, Weingut Pöckl, Mönchhof 1/8 6,40



AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Gebackene Apfelspalten mit Johannisbeereis	8,80
Kaffeemousse mit Fruchtsaucen und Spekulatiuseis	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
Gelbmanns Salzburger Nockerln (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