



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
Dreierlei Heringssalat (Klassisch, Curry, Rote Rübe)	16,80
Räucherforellenfilet auf Apfel-Frühsalatsalat und Kräuterfrischkäse	15,80
Wiener Fischbeuschelsuppe mit Kren	6,80
Garnelencremesuppe mit knuspriger Garnele	6,80
Bärlauchcremesuppe mit Croutons	6,80
Leberknödelsuppe	5,80
Frittatensuppe	5,80
Roter Veltliner „Ried Steinberg“ Ecker-Eckhof, Wagram	1/8 6,80
Ottakringer <u>Rotes BIO Zwickl</u>	1/3 4,40



WOCHENKARTE

Spinat-Schafskäsestrudel mit Kichererbsen-Paradeisgemüse	18,80
Gebackener Karfiol mit Erdäpfel-Vogerlsalat	18,80
Hirschragout mit Serviettenknödeln und Preiselbeerbirne	24,80
Rinderfiletstreifen in Bärlauch-Paprikacreme mit Schupfnudeln	28,80
Anglermedaillons mit Rosmarin gebraten mit mediterranem Gemüse und Paradeisreis	26,80
Seesaiblingsfilet mit Bärlauchlinguini und glacierten Karotten	26,80

WEINEMPFEHLUNG

Merlot 2021 , Weingut Steindorfer, Apetlon 1/8	6,80
---	------



AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Apfelstrudel vom Blech mit Schlag	8,80
Maronireis mit Schlag	8,80
Topfenockerln mit Rumweichseln	8,80
Früchteeisbecher mit Vanille-, Johannisbeer- und Erdbeereis	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 <u>Salzburger Nockerln</u> (für 2-4 Personen)	18,80
Original <u>DUBAI-Schokolade</u> 100g Tafel	12,-

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