



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
Lauwarmes Räucherforellenfilet mit Eierkren & Roter Rübe	15,80
Wiener Weinbergschnecken in Kräuterbutter mit Toast	16,80



Bärlauchcremesuppe mit Croutons	6,80
Kirchtagssuppe mit Gemüse	6,80
Leberknödelsuppe	5,80
Frittatensuppe	5,80

Welschriesling „DAC“ Strablegg-Leitner, Südsteiermark	1/8 5,80
Ottakringer <u>Rotes BIO Zwickl</u>	1/3 4,40



WOCHENKARTE

 Bärlauchrisotto mit Ziegenkäse und Haselnüssen	18,80
Gebackene Karfiol-Käselaiabchen mit Kräuterdip und Petersilienerdäpfeln	18,80
Kalbsrahmgulasch mit Spätzle	22,80
Gekochtes Schulterscherzel mit Kohlrabigemüse und Rösti	20,80
 Gebackene Hühnerbrust mit Bärlauch-Käsefülle und Rahmgurkensalat	24,80
Gegrillte Lachsschnitte auf Bärlauchrisotto mit violetten Karotten	26,80

WEINEMPFEHLUNG

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



AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Rhabarberstrudel mit Beerenschaum	8,80
Topfen-Mohnpofesen mit Vanillesauce und Marilleneis	8,80
Beereneisbecher mit Vanilleeis und frischen Beeren	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 2025

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