
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 auf Blattsalat mit Parmesan	15,80
 Wiener Schnecken vom Gugumuk mit Kräuterbutter & Toast	15,80
Knusprige Riesengarnelen auf Blattsalat mit Maracuja-Mangodip	15,80
 Erdäpfel-Petersiliencremesuppe mit gerösteten Eierschwammerln	6,80
Leberknödelsuppe	5,80
Frittatensuppe	5,80

Rosé Miraval „Studio“ Provence, Frankreich

1/8 6,80

WOCHENKARTE

 Geröstete Eierschwammerln mit Ei, grünem Salat und heurigen Erdäpfeln	22,80
 Eierschwammerln a la creme mit Serviettenknödeln	22,80
Gebackener Karfiol mit Sauce Tartare und Petersilienerdäpfeln	20,80
Gemüsepfanne mit Schupfnudeln und Käse überbacken	18,80
Kalbsrahmgulasch mit Nockerln	22,80
Lammkoteletts mit Kräutern, Kichererbsen-Paradeisgemüse und Rosmarinerdäpfeln	26,80
 Lachsforellenfilet mit Eierschwammerlrisotto und Babymangold	26,80

WEINEMPFEHLUNG

Cuvee „de Moines“ 2022, Weingut Pöckl, Mönchhof ^{1/8} 6,80



AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Rhabarberstrudel mit Erdbeerschaum	8,80
Erdbeer-Topfenknödeln mit Erdbeermark	8,80
Beerenschmarrn mit Nougateis	8,80
Wiener Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlag	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