



VORSPEISEN

Vogerlsalat mit Speck & Ei	10,80
Spanferkelsulz mit Zwiebel und Kernöl	14,80
Matjesfilet nach Hausfrauenart	16,80
BeefTartare mit Dottercreme, Senf-Zwiebelbutter und Toast	18,80
Orangen-Fenchelsalat mit Granatapfelkernen	12,80
Wiener Schnecken vom Gugumuck in Kräuterbutter mit Toast	16,80
Hummersuppe mit Kokosmilch und Knuspriger Garnele	8,80
Bärlauchcremesuppe mit Parmesan-Topfennockerln und Forellenkaviar	7,80
Leberknödelsuppe	5,80
Frittatensuppe	5,80
Gemischter Satz "Spectrum" 2024 , Weingut Ott, Wagram 1/8	6,80
Cuvee "Quattro" 2022 Weingut Gager, Deutschkreuz 1/8	7,80



HAUPTGERICHTE

Blätterteig Quiche mit Brokkoli, Camembert und Walnüssen mit Nuss-Buttersauce und Rahmgurkensalat	22,80
Bärlauchrisotto mit Kräuterseitlingen und Treviso Radicchio	22,80
Kalbsrahmgulasch mit Spätzle	24,80
Knuspriges Welsfilet in Kürbiskernpanier mit Erdäpfelbärlauchsalat	28,80
Orientalische Kalbskutteln mit Linsen und Serviettenknödel	22,80

WEINEMPFEHLUNG

Roter Veltliner "Rothe Erde" 2024 , Weingut Ecker, Wagram 1/8	6,80
Cuvee „de Moines“ 2022 , Weingut Pöckl, Mönchhof 1/8	6,80

AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Panna Cotta mit Rhabarber und Himbeeren	9,80
Schokoladekuchen mit Salzkaramell und Rumweichseln	9,80
Apfelstrudel vom Blech mit Schlag	8,80
Marillenmarmeladepalatschinken	8,80
Preiselbeerpalatschinken	8,80
Schokoladepalatschinken mit Nüssen und Schlagobers	8,80
Topfenpalatschinke aus der Pfanne	10,80
Tichys Eismarillenknödel mit Schlag	5,80
Gelbmanns <u>Salzburger Nockerln</u> für 2-4	19,80

Beerenauslese vom Steindorfer, Apretlon, Seewinkel 1/16 6,80

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

