



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
Gegrillter Grünspargel mit Rucola, Erdbeervinagrette und Erdnüssen	15,80
Knuspriger Feta in Kürbiskernpanier mit Vogerlsalat & Morcheln	14,80
Wiener Schnecken vom Gugumuck in Kräuterbutter mit Toast	16,80
Cremesuppe vom Bio Kitz mit Safran	9,80
Bärlauchcremesuppe mit Parmesan-Topfennockerln und Forellenkaviar	7,80
Leberknödelsuppe	5,80
Frittatensuppe	5,80
Alkoholfreier Verjus Sparkling "Glücksgriff" , Brandhof 1/8	6,80
Cuvee "Heideboden" 2015 Weingut Nittnaus, Gols 1/8	6,80



HAUPTGERICHTE

Bärlauch Knödel mit Tiroler Käsesauce und Blattsalat	22,80
Lammrückenfilet mit Grünem Spargel, Selleriecreme und Böhmischem Morchel	32,80
Linguini mit Ragout vom Osterhasen in Senfsauce mit Pilzen und Erbsen	24,80
Butterschnitzel vom Kitz mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln	26,80
Gelbmanns Fischteller mit Bärlauchspinat, Erdäpfel und Knoblauchbutter	28,80

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

Patricks Osterstriezel mit Powidl, Rum-Rosinen und Vanillesauce	10,80
Hausgemachtes Zwetschkensorbet mit Graumohn-Crumble	9,80
Frischer Rhabarberstrudel vom Blech mit Erdbeerschaum	9,80
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

