



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 |
| Cremige Burrata mit Bärlauchpesto und Cherrytomaten | 14,80 |
| Gegrillter Grünspargel mit Rucola, Erdbeervinagrette und Erdnüssen | 15,80 |
| Gebackener Spargel auf Blattsalat mit Limetten-Joghurt-Dip | 15,80 |
| Wiener Schnecken vom Gugumuck in Kräuterbutter mit Toast | 16,80 |

| | |
|--|------|
| Spargelcremesuppe mit brauner Misobutter und Croutons | 7,80 |
| Süßkartoffelcremesuppe mit Ingwer und Kokos | 7,80 |
| Leberknödelsuppe | 5,80 |
| Frittatensuppe | 5,80 |

| | |
|--|------|
| Alkoholfreier Verjus Sparkling "Glücksgriff" , Brandhof 1/8 | 6,80 |
| Grüner Veltliner "Fels" 2022 Weingut Leth, Wagram 1/8 | 4,80 |



HAUPTGERICHTE

| | |
|--|-------|
| Erdäpfel-Blunzenknödel auf Paprikakraut mit Rieslingschaum | 22,80 |
| Marchfelder Solospargel mit Sauce Hollandaise, Nuss-Butterbröseln und Petersilienerdäpfeln | 24,80 |
| Marchfelder Solospargel mit Sauce Hollandaise, Nuss-Butterbröseln, Wiener Beinschinken vom Gissinger und Petersilienerdäpfeln | 26,80 |
| Gebackener Solospargel mit Sauce Tartare und Petersilienerdäpfeln | 24,80 |
| Landhendlbrust mit gegrilltem Grünspargel und Karfiolpüree | 28,80 |
| Gegrilltes Lachsfilet mit Brennessel-Spinat und Hafernockerln | 26,80 |

WEINEMPFEHLUNG

| | |
|---|------|
| Riesling "Ried Heiligenberg" 2024 , Weingut Pratsch ^{1/8} | 5,80 |
| Cuvee „de Moines“ 2022 , Weingut Pöckl, Mönchhof ^{1/8} | 6,80 |

AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

| | |
|--|-------|
| Topfen-Nougatknödel mit marinierten Erdbeeren | 10,80 |
| Vanilleeis mit gesalzenen Kürbiskernen und Kernöl | 10,80 |
| 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, Apetlon, 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

