



VORSPEISEN

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| Vogerlsalat mit Speck & Ei | 10,80 |
| Spanferkelsulz mit Zwiebel und Kernöl | 14,80 |
| Matjesfilet nach Hausfrauenart | 16,80 |
| Beef Tartare mit Dottercreme, Senf-Zwiebelbutter und Toast | 18,80 |
| Gegrillter Grünspargel mit Rucola, Erdbeervinagrette und Erdnüssen | 15,80 |
| Vitello Tonnato mit Paradeismarmelade, rosa Pfeffer und Basilikumöl | 16,80 |
| Wiener Schnecken vom Gugumuck in Kräuterbutter mit Toast | 16,80 |
| | |
| Spargelcremesuppe mit brauner Misobutter und Croutons | 7,80 |
| Kalte Paprika-Himbeer Gazpacho mit Lardo & Croutons | 8,80 |
| Leberknödelsuppe | 5,80 |
| Frittatensuppe | 5,80 |
| | |
| Alkoholfreier Verjus Sparkling "Glücksgriff" , Brandhof 1/8 | 6,80 |
| Pinot Gris 2025 Weingut Steindorfer, Burgenland 1/8 | 5,80 |



HAUPTGERICHTE

Karfiolsteak mit Melanzanicreme, Granatapfel und Duchessekartoffeln 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

Kalbsrahmulasch mit Spargel und Spätzle 26,80

Gebratene Riesengarnelen mit grünem Spargel, Paradeiser-
Olivenragout und Erdäpfeln 28,80

Gebackenes Kalbsbries mit Kräutermayonnaise und Erdäpfel-
Vogerlsalat 26,80

WEINEMPFEHLUNG

Gelber Muskateller 2025, Weingut Krispel, Oststeiermark ^{1/8} 5,80

Rote „Lust&Laune“ (Kalt) 2025, Weingut L.Strobl, Wagram ^{1/8} 6,80

AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

| | |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| Eispalatschinke mit Beeren, Mandeln und Schokoladesauce | 10,80 |
| Topfennockerln mit Butterbrösel und Erdbeerspiegel | 10,80 |
| Hausgemachtes Beerensorbet mit Hafercrunch | 9,80 |
| Wiener Eiskaffee mit Hausbrandt Kaffee & Eis | 8,80 |
| Affogato | 5,80 |
| 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

