



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
Karamellisierter Ziegenkäse mit Feigen, Blattsalat und Walnüssen	14,80
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Senfdressing und Parmesan	17,80
Wiener Schnecken vom Gugumuck in Kräuterbutter mit Toast	16,80

Erdäpfel-Steinpilzcremesuppe mit gerösteten Steinpilzen	7,80
Kürbiscrcmesuppe mit Kokoshaube und Zimtcoutons	7,80
Leberknödelsuppe	5,80
Frittatensuppe	5,80

Alkoholfreier Verjus Sparkling "Glücksgriff" , Brandhof 1/8	6,80
Rosé "Rosa Kalk" von Marion Ebener-Ebenauer, Poydorf 1/8	6,80



HAUPTGERICHTE

Zucchini vom Grill mit Mais, Chili und Eierschwammerln	24,80
Eierschwammerln a la creme mit Linguini und Blattspinat	26,80
Geröstete Eierschwammerln mit Ei, Petersilienerdäpfeln und grünem Salat	26,80
Gebackene Steinpilze mit Sauce Tartare und Petersilienerdäpfeln	28,80
Schweinsmedaillons mit Eierschwammerln und Serviettenknödeln	28,80
Knuspriges Zitronen-Chili Hendl mit Parmesanrisotto und Pak Choi	28,80
Gebratenes Saiblingsfilet mit Gurken, Miso-Erdäpfelcreme und Schnittlauchöl	26,80

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner "Ried Kirchpoint" FJ Gritsch, Spitz - Wachau 1/8	5,80
Rote „Lust&Laune“ (Kalt) 2025, Weingut L.Strobl, Wagram 1/8	6,80

AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Schokolade-Kürbis Gugelhupf mit Crémee, Kernen & Kernöl	9,80
Zwetschkenstudel mit Schlag	8,80
Zwetschkenknödel mit Butterbrösel und Powidl Stk.	6,80
Gemischter Eisbecher mit frischen Beeren & Schlag	10,80
Wiener Eiskaffee mit Hausbrandt Kaffee & Eis	8,80
Affogato	5,80
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

