G|M

falstaff RESTAURANT & GASTHAUS GUIDE 2025

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

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
Räucherforellenfilet mit Kürbis und Vogerlsalat	17,80
Wiener Schnecken vom Gugumuck in Café de Paris Butter, Toast	16,80
Gansllebertерrine mit Safranbirne, hausgemachtem Brioche und weissem Schokoladenstaub	18,80

Gänseeinmachsuppe mit Bröselknödel, Gemüse und Ganslklein	8,80
Maronisamtsuppe mit Quitten und Croutons	8,80
Leberknödelsuppe	5,80
Frittatensuppe	5,80

Zum Gansl: **Steirischer Jungwein**, Strablegg-Leitner 1/8	4,80
Grüner Veltliner "Ried Kirchpoint" FJ Gritsch, Spitz - Wachau 1/8	5,20
Rosé "PINK" vom Franz Josef Gritsch, Spitz a.d. Donau 1/8	5,80

Ottakringer Wirtshaus seit 1873
Gelbmanns Gaststube

Dienstag – Samstag, 11 Uhr bis 23 Uhr | Wilhelminenstraße 62, 1160 Wien | Telefon: 01/486 15 99 | reservierung@gelbmanns.at

G|M

falstaff RESTAURANT & GASTHAUS GUIDE 2025

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

GANSLZEIT IM GELBMANNS

Gelbmanns Ofenfrisches Martinigansl von Brust & Keule
mit Rotkraut, Erdäpfelknödel, Orangensauce und Bratapfel 35,80

Geröstete Ganslleber mit Calvados, Apfel und Butterreis 24,80

Gebackene Ganslleber Erdäpfel-Vogerlsalat & Kürbiskernen 22,80

Ganslbeuscherl mit Wurzelgemüse und Serviettenknödeln 22,80

Geschmorte Schweinsbackerln in Malzbiersauce mit Quittenknöderln und Kohlsprossen 24,80

Lachsfilet in Honigglasur mit Rahmwirsing, Haselnüssen und Gnocchi 28,80

Südtiroler Quittenknöderln mit Bergkäse und Maroni auf Rahmwirsing 22,80

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner "Kaasgraben" 2021 Wieninger, Wien 1/8 6,80
Cuvee "de Moines" 2023 Weingut Pöckl, Mönchhof 1/8 6,80

Ottakringer Wirtshaus seit 1873
Gelbmanns Gaststube

Dienstag – Samstag, 11 Uhr bis 23 Uhr | Wilhelminenstraße 62, 1160 Wien | Telefon: 01/486 15 99 | reservierung@gelbmanns.at

G|M

falstaff RESTAURANT & GASTHAUS GUIDE 2025

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Schokolade-Birnenstrudel mit Vanillesauce	9,80
Zartbitter Schokoladenpudding mit Quitten & Haselnusskrokant	9,80
Maronireis mit Schlag und Rumweichseln	9,80
Affogato	5,80
Maronipalatschinke mit Schokoladensauce und Weichseln	10,80
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 Salzburger Nockerln für 2-4 *19,80*

Gibt es wieder ab 1. Dezember

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

Ottakringer Wirtshaus seit 1873
Gelbmanns Gaststube

Dienstag – Samstag, 11 Uhr bis 23 Uhr | Wilhelminenstraße 62, 1160 Wien | Telefon: 01/486 15 99 | reservierung@gelbmanns.at