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
Wiener Schnecken vom Gugumuck in Café de Paris Butter, Toast	16,80
Burrata mit karamellisierten Zwetschken, altem Balsamico, Haselnüssen und Friseesalat	15,80
Glasierte Gansllеber mit Bratapfel und Estragon-Zwiebelcreme	16,80
Martinigansl "Wan-Tan" mit Orangensauce, Jungzwiebel & Chili	16,80

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 "Wiener Wein" Wieninger, Bisamberg 1/8	5,20

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

Waldviertler Mohnnudeln mit Zwetschkenröster	10,80
Steirischer Weintrauben-Topfenstrudel mit Schlag	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