

## VORSPEISEN

|                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Vogerlsalat</b> mit Speck & Ei                                     | 9,20  |
| <b>Spanferkelsulz</b> mit Zwiebel und Kernöl                          | 11,80 |
| <b>Matjesfilet</b> nach Hausfrauenart                                 | 13,80 |
| <b>BeefTartare</b> mit Zwiebeln und Toast                             | 17,80 |
| <b>Hendelflügerln in Kürbiskernpanier</b> auf buntem Krautsalat       | 15,80 |
| <b>Räucherlachs</b> mit Granny Smith, Salatherzen & Dillrahm          | 15,80 |
| <b>Lauwarmer Ziegenkäse</b> auf Blattsalat mit Marillen und Walnüssen | 15,80 |



|                                                                |      |
|----------------------------------------------------------------|------|
| <b>Erdäpfel-Schwammerlsuppe</b> mit gerösteten Eierschwammerln | 6,80 |
| <b>Kalte Paradeissuppe</b> mit Basilikum                       | 6,80 |
| <b>Steirische Krensuppe</b> mit Käferbohnenbällchen            | 6,80 |
| <b>Leberknödelsuppe</b>                                        | 5,80 |
| <b>Frittatensuppe</b>                                          | 5,80 |

|                                                   |          |
|---------------------------------------------------|----------|
| <b>Rosé Miraval „Studio“</b> Provence, Frankreich | 1/8 6,80 |
|---------------------------------------------------|----------|



## WOCHENKARTE

**Melanzani-Cordon bleu** mit Sauce Tartare und Petersilienerdäpfeln 20,80

 **Geröstete Eierschwammerln** mit Ei,  
grünem Salat und heurigen Erdäpfeln 22,80

 **Eierschwammerln a la creme** mit Serviettenknödeln 22,80

 **Kalbsrahmfleisch** mit gerösteten Eierschwammerln und Spinatspätzle 26,80

 **Gegrillte Beiriedschnitte** mit Pilzen, Paradeiser und Käse  
überbacken mit Spinaterdäpfeln 30,80

**Lammkoteletts** im Thymiansafterln mit Rosmarinerdäpfeln  
und Knoblauchzucchini 28,80

## WEINEMPFEHLUNG

**Cuvee „de Moines“ 2022**, Weingut Pöckl, Mönchhof <sup>1</sup>/<sub>8</sub> 6,80

---

## AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

|                                                              |      |
|--------------------------------------------------------------|------|
| <b>Marillenstrudel</b> mit Marillenmark                      | 8,80 |
| <b>Marillenkñödel</b> vom Topfenteig mit Marillenmark (Stk.) | 5,80 |
| <b>Frische Beeren</b> mit Joghurt und Eis                    | 8,80 |
| <b>Marillen-Himbeereisbecher</b>                             | 8,80 |
| <b>Wiener Eiskaffee</b> mit Vanilleeis und Schlag            | 8,80 |
| <b>Marmeladepalatschinken</b>                                | 7,80 |
| <b>Preiselbeerpalatschinken</b>                              | 7,80 |
| <b>Schokoladepalatschinken</b> mit Nüssen und Schlagobers    | 8,80 |
| <b>Topfenpalatschinke</b> aus der Pfanne                     | 8,80 |
| <b>Tichys Eismarillenkñödel</b> mit Schlag                   | 5,50 |

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Gelbmanns <u>Salzburger Nockerln</u></b> (für 2-4 Personen) | 18,80 |
|----------------------------------------------------------------|-------|

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| Original <b><u>DUBAI-Schokolade</u></b> 100g Tafel | 12,- |
|----------------------------------------------------|------|

# 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