

Vogel salat mit Speck & Ei	9,20
Spanferkel sulz mit Zwiebel und Kernöl	11,80
Matjesfilet nach Hausfrauenart	13,80
Beef Tartare mit Zwiebeln und Toast	17,80
Carpaccio vom Rind auf Blattsalat mit Parmesan	15,80
Variation vom Räucherfisch auf Chiccoree-Apfelsalat mit Toast	15,80
Truthahnstreifen in Kürbiskernpanier auf Blattsalat mit Kernöl	16,80
 Erdäpfel-Schwammerlsuppe mit gerösteten Eierschwammerln	6,80
Frische Kaltschale mit Einlage	6,80
Leberknödelsuppe	5,80
Frittatensuppe	5,80
 Linguini mit Pilzen & Schwammerln in Rahmsauce mit Blattsalat	22,80
 Eierschwammerln a la creme mit Serviettenknödeln	22,80
 Geröstete Eierschwammerln mit Ei, grünem Salat und heurigen Erdäpfeln	22,80
 Schweinsmedaillons mit Eierschwammerln a la creme, Serviettenknödel und Bohnenbündchen	26,80
Melanzani-Cordon bleu mit Sauce Tartare und Petersilienerdäpfeln	20,80
Frische Spare Ribs aus dem Ofen mit Chipserdäpfeln und Grillsaucen	22,80
Rosé Miravall „Studio“ Provence, Frankreich	1/8 6,80

Erdäpfelstrudel mit Schafkäsefülle auf Cremespinat	16,80
Kotelett vom Strohschwein mit Grillsaucen, Speckfisolen und Pommes frites	22,80
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale mit Erdäpfelsalat	24,80
Cordon Bleu vom Schwein mit gemischtem Salat	22,80
Filetsteak in Pfefferrahmsauce mit Brokkoli und Erdäpfelstrudel	32,80
Wiener Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen	22,80
Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und Gewürzgurkerl	22,80
Gebackene Leber mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat	18,80
Geröstete Leber mit Champignons und Butterreis	18,80
Rahmbeuscherl mit Serviettenknödel	18,80
Zanderfilet mit Zuccinirisotto und geschmorten Paradeiser	24,80
Kabeljaufilets gebacken mit Erdäpfelsalat	20,80
Marillenstrudel mit Marillenmark	8,80
Marillenködel vom Topfenteig mit Marillenmark pro Stk.	5,80
Frische Beeren mit Joghurt und Eis	8,80
Früchteeisbecher mit frischen Beeren	8,80
Wiener Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlag	8,80
Schokoladepalatschinken mit Nüssen und Schlagobers	8,80
Topfenpalatschinke aus der Pfanne	8,80
Tichys Eismarillenködel mit Schlag	5,50
Gelbmanns <u>Salzburger Nockerln</u> (für 2-4 Personen)	18,80
Rotwein-Cuvée „<u>Moines</u>“ Weingut Pöckl, Mönchhof	1/8 6,40

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