

---

## 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>Carpaccio vom Rind</b> auf Blattsalat mit Parmesan	15,80
 <b>Geröstete Eierschwammerln</b> mit Rohschinken auf Blattsalat	15,80
<b>Sardinen „fritti“</b> auf Blattsalat mit Parmesan	15,80
 <b>Erdäpfel-Schwammerlsuppe</b> mit gerösteten Eierschwammerln	6,80
<b>Paradeiserkaltshale „Gazpacho“</b>	6,80
<b>Leberknödelsuppe</b>	5,80
<b>Frittatensuppe</b>	5,80

**Rosé Miraval „Studio“** Provence, Frankreich

1/8 6,80



## WOCHENKARTE

 <b>Risotto</b> mit Pilzen und Schwammerln und Erbsenschoten	22,80
 <b>Geröstete Eierschwammerln</b> mit Ei, grünem Salat und heurigen Erdäpfeln	22,80
 <b>Eierschwammerln a la creme</b> mit Serviettenknödeln	22,80
 <b>Gebackene Steinpilze</b> mit Sauce Tartare und Petersilienerdäpfeln	28,80
 <b>Kleines Filetsteak</b> mit Pilztagliatelle und Broccoli	32,80
<b>Gegrillte Garnelen</b> mit Röstgemüse und pikanten Reis	28,80

## WEINEMPFEHLUNG

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



## AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

<b>Marillenstrudel</b> mit Marillenmark	8,80
<b>Marillknödel</b> vom Topfenteig mit Marillenmark (Stk.)	5,80
<b>Beeren-Datschi</b> mit Salted Caramel-Eis	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 Eismarillknödel</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