



VORSPEISEN

Vogerlsalat mit Speck & Ei	9,20
Spanferkelsulz mit Zwiebel und Kernöl	12,80
Matjesfilet nach Hausfrauenart	14,80
BeefTartare mit Zwiebeln und Toast	17,80
Carpaccio vom Rind auf Blattsalat mit marinierten Steinpilzen	17,80
Lauwarmer Ziegenkäse auf Blattsalat mit gedünsteten Quitten	15,80
Räucherforellenfilet mit Avocado, Oberskren und Toast	15,80
 Gebackene Gansleber auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernen & Öl	16,80
 Gansleberschmalz auf getoastetem Schwarzbrot mit Preiselbeerken	13,80
 Ganslsuppe mit Bröselknödel	7,80
Wildpüreesuppe mit Obershaube	7,80
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	7,80
Leberknödelsuppe	5,80
Frittatensuppe	5,80

Zum Gansl: Steirischer Jungwein, Strablegg Leitner, Steiermark 1/8 4,80

Roter Veltliner „Ried Steinberg“ 2023, Ecker-Eckhof, Wagram 1/8 6,80



GANSLZEIT IM GELBMANN'S

 Gelbmanns ofenfrisches Martinigansl mit Apfelrotkraut oder warmem Speckkraut, Erdäpfelknödel und Preiselbeerapfel	32,80
 Geröstete Gansleber mit Calvados, Apfel und Butterreis	19,80
 Gebackene Gansleber mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Kürbiskernen	19,80
 Ganslbeuschel mit Serviettenknödeln	18,80
Erdäpfel-Ganselroulade mit Maronirotkraut und Bratapfel	20,80
Spinatknödeln in brauner Butter, Parmesanhobeln und Blattsalat	20,80
Wildschweinskotelett in Zwetschken-Wildsauce mit Grammelroulade und Quittenkraut	24,80
Hirschragout mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne	28,80

WEINEMPFEHLUNG

Cuvée „de Moines“ 2022, Weingut Pöckl, Mönchhof ^{1/8} 6,80



AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Apfelstrudel vom Blech mit Schlag	8,80
Handgewuzelte Mohnnudeln mit Zwetschenröster	9,80
Maronipalatschinke mit Weichseln	9,80
Maronireis mit Schlag	9,80
FrISChe Beeren mit Joghurt und Eis	9,80
Gemischter Eisbecher mit Orangen-Mandarinensalat	9,80
Marmeladepalatschinken	8,80
Preiselbeerpalatschinken	8,80
Schokoladepalatschinken mit Nüssen und Schlagobers	8,80
Topfenpalatschinke aus der Pfanne	9,80
Tichys Eismarillenknödel mit Schlag	5,80

Original **DUBAI-Schokolade** 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