



VORSPEISEN

Vogersalat mit Speck & Ei	9,20
Spanferkelsulz mit Zwiebel und Kernöl	11,80
Matjesfilet nach Hausfrauenart	13,80
BeefTartare mit Zwiebeln und Toast	17,80
Lachs Tartare mit Avocado mit Granatapfelkernen	16,80
Brathering mit Zwiebelmarinade und Salzerdäpfeln	15,80
Gebackener Brie in Mohnpanier auf Blattsalat mit Preiselbeerelish	14,80
Ungarische Karpfensuppe mit Sauerrahm	6,80
Erdäpfelcremesuppe mit Gemüse	6,80
Leberknödelsuppe	5,80
Frittatensuppe	5,80
Grüner Veltliner „Ried Trum“ Federspiel Knoll, Wachau	1/8 6,80
Ottakringer <u>Rotes BIO Zwickl</u>	1/3 4,40



WOCHENKARTE

Kichererbseneintopf mit Bohnen und Melanzani	17,80
Gebratene Blunzenradln mit Rösterdäpfeln und Krautsalat	18,80
Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel	19,80
Altwiener Bruckfleisch mit Gemüse und Serviettenknödeln	17,80
Schweinsmedaillons im Speckhemd mit Paprikarahmkraut und Schupfnudeln	24,80
Goldbrasse im Ganzen mit Oliven, Paradeiser und Knoblauch gebraten mit Rosmarinerdäpfeln	26,80
Gegrillte Lachsschnitte auf Spinat-Rahmerdäpfeln mit frischen gelben Rüben	24,80

WEINEMPFEHLUNG

Rotwein-Cuvée „de Moines“ 2020 ,Weingut Pöckl, Mönchhof 1/8 6,40



AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Scheiterhaufen mit Äpfeln und Vanillesauce	8,80
Maronireis mit Schlag	8,80
Beerenschmarrn mit Spekulatiuseis	8,80
Marmeladepalatschinken	7,80
Preiselbeerpalatschinken	7,80
Schokoladepalatschinken mit Nüssen und Schlagobers	8,80
Topfenpalatschinke aus der Pfanne	8,80
Tichys Eismarillenknödel mit Schlag	5,50
Gelbmanns <u>Salzburger Nockerln</u> (für 2-4 Personen)	18,80
Original <u>DUBAI-Schokolade</u> 100g Tafel	12,-

falstaff

RESTAURANT & GASTHAUS
GUIDE 2024

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