

Erdäpfelstrudel mit Schafkäsefülle auf Cremespinat	16,80
Rahmbeuscherl mit Serviettenknödeln	16,80
Geröstete Leber mit Champignons & Reis	16,80
Gebackene Leber mit Mayonnaisesalat	16,80
Pfeffernierndeln in Rahmsauce mit Braterdäpfeln	17,80
Kotelett vom Strohschwein mit Grillsaucen, Speckfisolen und Pommes frites	22,80
Schweinschnitzel gebacken mit Erdäpfelsalat	18,80
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale mit Erdäpfelsalat	24,80
Naturschnitzel von der Kalbsschale mit Butterreis	24,80
Cordon bleu vom Schwein mit gemischtem Salat	20,80
Halbes ausgelöstes Backhendl mit Petersilienerdäpfel	20,80
Rindsgulyas mit Salzerdäpfel	17,80
Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln & Gurkerl	22,80
Gekochter Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen	22,80
Filetsteak in Pfefferrahmsauce mit Broccoli und Erdäpfelstrudel	32,80
Zanderfilet mit Zucchini-risotto & geschmorten Paradeiser	22,80
Filet vom Radlberger Karpfen gebacken mit Mayonnaisesalat	22,80
Kabeljaufilets gebacken mit Erdäpfelsalat	20,80

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