

Erdäpfelstrudel mit Schafkäsefülle auf Cremespinaat	16,80
Rahmbeuscherl mit Serviettenknödeln	18,80
Geröstete Leber mit Champignons & Reis	18,80
Gebackene Leber mit Mayonnaisesalat	18,80
Pfeffernierndeln in Rahmsauce mit Braterdäpfeln	18,80
Kotelett vom Strohschwein mit Grillsaucen, Speckfisolen und Pommes frites	22,80
Schweinschnitzel gebacken mit Erdäpfelsalat	20,80
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale mit Erdäpfelsalat	24,80
Naturschnitzel von der Kalbsschale mit Butterreis	24,80
Cordon bleu vom Schwein mit gemischtem Salat	22,80
Halbes ausgelöstes Backhendl mit Petersilienerdäpfel	20,80
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 Eierschwammerl-Zucchini-risotto	24,80
Filet vom Radlberger Karpfen gebacken mit Mayonnaisesalat	22,80
Kabeljauflets 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