



## VORSPEISEN

<b>Vogerlsalat</b> mit Speck & Ei	8,20
<b>Spanferkelsulz</b> mit Zwiebel und Kernöl	10,80
<b>Matjesfilet</b> nach Hausfrauenart	13,80
<b>BeefTartare</b> mit Zwiebeln und Toast	17,80
 <b>Eierschwammerlsulz</b> mit Wachtelbohnen und Kernöl	14,80
<b>Truthahnstreifen in Sesampanier</b> auf Blattsalat mit Früchte-Relish	16,80
<b>Lauwarmer Ziegenkäse</b> mit Nektarinen - Basilikumsalat und Walnuss	12,80
 <b>Erdäpfel-Schwammerlsuppe</b> mit Gemüse	6,80
<b>Kalte Paradeissuppe</b> mit Kräutern	6,80
<b>Leberknödelsuppe</b>	5,80
<b>Frittatensuppe</b>	5,80



## HAUPTGERICHTE

<b>Gebackene Melanzani</b> mit Pilzfülle, Petersilienerdäpfeln und Knoblauch Sauce	18,80
 <b>Tagliatelle</b> mit Eierschwammerln	19,80
 <b>Geröstete Eierschwammerln</b> mit Ei, grünem Salat und heurigen Erdäpfeln	20,80
 <b>Eierschwammerln a la creme</b> mit Serviettenknödeln	20,80
 <b>Filet von der Seeforelle</b> auf Eierschwammerln in Weissweinsauce mit Blattspinat und Linguini	26,80

## WEINEMPFEHLUNG

<b>Naturwein: Rose „Rosa Kalk“</b> von WG Marion Ebner-Ebenauer 1/8	6,80
<b>Rotweincuvee „de Moines“</b> 2020 Weingut Pöckl, Mönchhof 1/8	6,20



## AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Frischer <b>Marillenstrudel</b> vom Blech mit Schlag	8,80
Hausgemachter <b>Marillenknoedel</b> vom Topfenteig mit Butterbröseln	5,80
<b>Marilleneisbecher</b> mit gemischter Eisvariation	8,80
<b>Beeren-Kirschgrütze</b> mit Süßrahm	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 Eismarillenknoedel</b> mit Schlag	5,50
<b><u>Gelbmanns Salzburger Nockerln</u></b> (für 2-4 Personen)	18,80

# 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