



K. u. K.
HOFZUCKERBÄCKER

PALAIS TODESCO

Öffnungszeiten Opening Hours

Shop im Erdgeschoss
8:00 bis 22:00 Uhr

Shop ground floor
8:00 am to 10:00 pm

Café-Bar im 1. Stock
Mo-Sa: 11:30 bis 22:00 Uhr
So: 8:00 bis 22:00 Uhr

Café-Bar 1st floor
Mon-Sat: 11:30 am to 10:00 pm
Sun: 8:00 am to 10:00 pm

Café-Restaurant im 2. Stock
Mo-Sa: 8:00 bis 20:00 Uhr
So: 11:00 bis 20:00 Uhr

Café-Restaurant 2nd floor
Mon-Sat: 8:00 am to 8:00 pm
Sun: 11:00 am to 8:00 pm

Garten
11:00 bis 19:00 Uhr

Garden
11:00 am to 7:00 pm

Gerstner Sonntagsbrunch
Jeden Sonntag von 11:00 bis 14:00 Uhr.
Gerstner Sunday brunch
Every Sunday from 11:00 am to 2:00 pm.

Mehr Infos
More information



Frühstück (bis 11:30 Uhr) Breakfast (until 11:30 am)

GERSTNERS FRÜHSTÜCK-SPEZIALITÄTEN GERSTNER BREAKFAST SPECIALITIES

Egg Benedict Muffin 1 Bio-Ei Schinken Sauce Hollandaise ^{ACFGL} <i>Muffin 1 organic egg ham Hollandaise sauce</i>	7,50
Egg Hemingway Muffin 1 Bio-Ei Räucherlachs Sauce Hollandaise ^{ACDFG} <i>Muffin 1 organic egg smoked salmon Hollandaise sauce</i>	7,50
Egg Florentine Muffin 1 Bio-Ei Blattspinat Sauce Hollandaise ^{ACFGL} <i>Muffin 1 organic egg leaf spinach Hollandaise sauce</i>	7,50
Anton Gerstner Toast Toast 1 Bio-Ei Speck Käse Estragon Paradeiser Sauce ^{ACGLM} <i>Toast 1 organic egg bacon cheese tarragon tomato sauce</i>	10,00
Barbara Gerstner Toast Toast 1 Bio-Ei Avocado Dip ^{ACGLM} <i>Toast 1 organic egg avocado dip</i>	10,00

UNSERE KLASSIKER OUR CLASSICS

1 Bio Frühstücksei nach Wahl Weich gekocht hart gekocht Ei im Glas ^c <i>1 organic breakfast egg of your choice</i> <i>Soft boiled hard boiled egg in a glass</i>	3,00
2 Bio Eier nach Wahl Omelette Ham & Eggs Bacon & Eggs ^{CL} <i>2 organic eggs of your choice</i> <i>Omelette Ham and eggs Bacon and eggs</i>	9,00
Buttersemmel oder Butterbrot ^{AFG} <i>Buttered roll or Bread and butter</i>	je 3,50
Schnittlauchbrot Kressebrot ^{AFG} <i>Bread with butter and chives Bread with butter and cress</i>	4,00
Frühstück Beef Tatar Toast Butter ^{ACDGM} <i>Breakfast beef tartare toast butter</i>	12,00
Räucherlachs Artischocken Ei ^{ABCGLO} <i>Smoked salmon</i> <i>Artichokes egg</i>	12,00
Kleiner Käseteller Bergkäse Camembert Butter ^{GM} <i>Small cheese platter</i> <i>Mountain cheese camembert butter</i>	8,00
Beinschinken Butter Kren ^{LGO} <i>Bone-in ham butter horseradish</i>	8,00
Cottage Cheese Schnittlauch ^G <i>Cottage cheese chives</i>	4,50

Bio Joghurt natur G 4,60
Organic natural yogurt

Bio Joghurt natur | hausgemachtes Granola | Honig AGHN 7,50
Organic natural yogurt | homemade granola | honey

Bio Joghurt natur | Gerstner Müsli AGHN 7,50
Organic natural yogurt | Gerstner muesli

Croissant | Pain au Chocolate AFCEFGH 4,20
Croissant | pain au chocolat

1 Scheibe Öfferl Brot A 1,30
1 slice of Öfferl bread

Gebäck 2,00
Semmel AFG | Kornstangerl AFG | glutenfrei FGN
Bread roll | grain sticks | gluten-free

Staud's Honig | Marmelade 2,60
Staud's honey | jam

Portion Butter G 1,70
Portion of butter

BRÖTCHEN SANDWICH

Brötchen wahlweise mit je 3,70
Eiaufstrich ACG | Schinken ACGM | Brie AGH
*Sandwich optionally with
Egg spread | ham | Brie*

Brötchen wahlweise mit je 4,20
Lachs ACDGO | Flusskrebs ABC | Roastbeef AGOM
*Sandwich optionally with
Salmon ACDGO | crayfish ABC | roastbeef*

Gerstners Ladies Brunch Gerstners Ladies brunch

3 Makronen | 3 Petit Fours | 3 Gabelbissen
2 Gläser Schlumberger Sparkling Brut oder Rosé ABCDFHGM O 38,00
*3 macarons | 3 Petit Fours | 3 sandwiches
2 glasses of sparkling Schlumberger Brut or Rosé*



Vorspeisen & Snacks

Starters & snacks

Tagessuppe (Mo-Fr) <i>Soup of the day (Mon-Fri)</i>	7,00
Rindssuppe Frittaten oder Leberknödel <small>ACGL</small> <i>Beef broth</i> <i>Sliced pancakes or liver dumplings</i>	7,00
Gerstner Toast Rosmarinbrot Paradeiserpaste Prosciutto Rucola geräucherter Gouda <small>ACG</small> <i>Rosemary bread tomato paste Prosciutto arugula smoked Gouda</i>	10,00
Gerstner Toast vegetarisch Rosmarinbrot Paradeiserpaste Rauchkäse Basilikum Rucola <small>ACG</small>  <i>Gerstner toast vegetarian</i> <i>Rosemary bread tomato paste smoked cheese basil arugula</i>	10,00
Die legendären Gerstner Ballwürstel Senf Kren Semmel <small>AFNMO</small> <i>The legendary Gerstner sausages</i> <i>Mustard horseradish bread roll</i>	14,50
Gerstner's Spezialitätenteller Beinschinken Wurzelspeck Hauswürstel Vulcano Schinken Kren Gurkerl Öfferl Baguette <small>ACGL</small> <i>Gerstner's speciality platter</i> <i>Bone-in ham Wurzelspeck bacon sausage vulcano ham</i> <i>horseradish pickle baguette</i>	18,00
Beef Tatar – Toast Butter <small>ACDGM</small> <i>Beef tartare – Toast butter</i>	100g 17,00 150g 25,00
Räucherlachs Artischocke Wachtelei Erbsenbrioché Kaviar <small>ABCDGLMO</small> <i>Smoked salmon</i> <i>Artichoke quail egg pea brioche caviar</i>	18,00

Hauptspeisen

Main dishes

Tagesteller (Mo-Fr) <i>Dish of the day (Mon-Fri)</i>	19,90
Überbackene Schinkenfleckerl mit Blattsalat <small>ACG</small> <i>Viennese baked ham pasta with Lettuce</i>	19,00
Rindsgulasch – Rahmnockerl <small>ACGL</small> <i>Beef goulash – Cream egg dumplings</i>	21,00
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilerdäpfel Preiselbeeren <small>ACG</small> <i>Wiener Schnitzel of veal</i> <i>Parsley potatoes cranberries</i>	34,50
Bio-Maishendlbrust Fisolen Rollgerste Schalotten Schwarzer Knoblauch <small>AGLMO</small> <i>Organic corn-fed chicken breast</i> <i>Runner beans pearl barley shallots black garlic</i>	21,00
Zwiebelrostbraten <small>AGLMO</small> Braterdäpfel Gurken-Senf Röstzwiebel <small>AGLMO</small> <i>Roast beef fillet</i> <i>Roasted potatoes pickle mustard onions in gravy</i>	29,00
Tafelspitz Rösti Cremespinat Schnittlauchsauce Apfelkren <small>ACGL</small> <i>Viennese boiled beef</i> <i>Hash browns cream spinach chive sauce apple horseradish</i>	29,00

Gegrillter Zander 29,90

Bärlauch-Gnocchi | gelbe Zucchini | schwarzer Knoblauch ABCDGHLO

Grilled pikeperch

Wild garlic gnocchi | yellow zucchini | black garlic

Spinatteller 18,00

Rösti | Cremespinat | Spiegelei ACGL 

Spinach

Hash browns | cream spinach | fried egg

Marchfelder Spargel „Polonaise“ 23,50

Heurige Erdäpfel | schwarzer Kümmel ACH 

Marchfeld asparagus „Polonaise“

Potatoes | black caraway

Salate Salads

Rindfleischsalat 16,00

Käferbohnen | Zwiebel | Ei | Paprika | Kürbiskernöldressing | Baguette ACG

Beef salad

Runner bean | onion | egg | bell pepper | pumpkin seed oil | baguette

Gerstner's Imperialer Haussalat 16,00

Römersalat | Joghurtdressing | Quinoa | Sellerie | Walnüsse ACDEGLMNO

Gerstner's imperial house salad

Romaine lettuce | yoghurt dressing | quinoa | celery | walnuts

mit Maishendelbrust | with cornfed chicken breast + 7,00

mit Räucherlachs | with smoked salmon + 7,00

Gurkenrahmsalat G 6,00

Creamy cucumber salad

Blattsalat O 6,00

Lettuce

Zum Abschluss Delicious finale

Kaiserschmarrn 13,50

Rhabarberkompott oder Vanillesauce ACGO

Caramelized pancakes

Rhubarb compote or vanilla sauce

Käseteller 18,00

Ziege | Camembert | Bergkäse | Chutney

Nüsse | Trauben | Öfferl Baguette AG

Cheese platter

Goat cheese | Camembert | mountain cheese

chutney | nuts | grapes | baguette

Couvert 4,20



Jourgebäck | Butter | Stoffserviette

Pastries | butter | cloth napkin

Torten Cakes

- Haustorte** 6,80
Esterházyböden | Schokoladencreme | gehobelte Schokolade ACFG
Esterházy base | chocolate cream | chocolate shavings
- Gerstner Torte** 6,80
Schokoladen-Sandmasseblätter | Parisercreme | Gerstner Glasur ACFGH | ALKOHOL
Chocolate sponge cake | Parisian cream | Gerstner glaze
- Sisi Torte** 6,80
Schokoladenmasse | Ribiselmarmelade | Heidelbeer Marzipan
eingedeckt mit Massa Ticino ACFGH | ALKOHOL
Chocolate mix | redcurrant jam | blueberry marzipan | covered with Massa Ticino
- Sachertorte** 6,80
Sachermasse | Marillenmarmelade | Sacherglasur ACFG
Sacher mixture | apricot jam | Sacher glaze
- Dobostorte** 6,80
Sandmasseblätter | Schokoladen-Buttercreme | Karamellblättchen ACFG | ALKOHOL
Madeira cake mix sheets | chocolate-butter cream | caramel flakes
- Schokoladen-Torte** 6,80
Veganes Schokoladenbiskuit | vegane Schokoladencreme | Marzipan AFH 
Vegan chocolate sponge | vegan chocolate cream | marzipan
- Topfentorte** 6,80
Gebackene Topfencreme | Mürbteigboden | Mandelsplitter ACGH
Baked curd cream | shortcrust pastry base | almonds
- Klimt Torte** 6,80
Walnussbiskuit | Schokoladen-Obers Creme | Marzipan ACFGHO
Walnut sponge cake | chocolate cream | marzipan

Törtchen & Schnitten Tartlets & Cake slices

- Mandelspitz** 6,80
Mandelfleck | feines Mandelmousse | Marzipan | Karmellglasur CGH  
Almond sheet cake dough | fine almond mousse | marzipan | caramel glaze
- Esterházy Schnitte** 6,80
Mandelmasse | Haselnuss | Vanille-Buttercreme | Fondant ACGH | ALKOHOL
Almond biscuits | hazelnut | vanilla-butter cream | fondant
- Kardinalschnitte** 6,80
Biskuitmasse | Vanille-Oberscreme ACFG
Sponge mix | vanilla whipped cream
- Himbeerschnitte** 6,80
Schokoladenbiskuit | Himbeer-Oberscreme | Himbeeren mit Gelee ACFG
Chocolate sponge | raspberry whipped cream | raspberries with jelly
- Obstschnitte** 6,80
Helles Biskuit | Mürbteig | Topfen-Oberscreme
gemischte Früchte | Gelee ACG
Light sponge | shortcrust pastry | whipped curd cheese | mixed fruits | jelly
- Lemontart** 8,90
Lemon tart | Schneehaube ACFG0
Lemontart | beaten egg white

Strudel Strudel

Apfelstrudel AG ALKOHOL <i>Apple strudel</i>	6,80
Topfenstrudel ACG <i>Curd cheese strudel</i>	6,80
Marillenstrudel AG <i>Apricot strudel</i>	6,80
Schlagobers ACG <i>Whipped cream</i>	1,50
Vanillesauce ACG <i>Vanilla sauce</i>	3,00

Wiener Näschereien Viennese Delights

Gerstner Punschkraperl Biskuit Marillenmarmelade Rum rosa Fondant ACG ALKOHOL <i>Sponge mixture</i> <i>apricot jam</i> <i>rum</i> <i>pink fondant</i>	3,30
Petit Four Kaffee Nuss Oper Pistazie Orange ACFGH <i>Coffee</i> <i>nut</i> <i>opera</i> <i>pistachio</i> <i>orange</i>	3,10
Pariser Spitz ACFG <i>Parisian cream covered in chocolate</i>	3,30

Das umfassende Sortiment finden Sie in unserer Vitrine.
Please find our pastries and confectionery in our showcase.

Eiskompositionen Ice cream composition

Eiskaffee Vanilleeis gekühlter Kaffee Schlagobers ACEG <i>Vanilla ice cream</i> <i>iced coffee</i> <i>whipped cream</i>	9,50
Eisschokolade Vanilleeis Schokoladenmilch Schlagobers ACEG <i>Vanilla ice cream</i> <i>chocolate milk</i> <i>whipped cream</i>	9,50

Affogato Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen G <i>Vanilla ice cream with espresso</i>	6,50
---	------



Getränke Beverages

Champagner Champagne

Louis Roederer Brut o	0,75 l	110,00
Louis Roederer Rosé Vintage o	0,75 l	140,00
Laurent Perrier Brut o	0,75 l	105,00
Laurent Perrier Rosé o	0,75 l	135,00

Aperitif Aperitif

Aperitif Undone – Alkoholfrei 5cl No.8 Not Vermouth Thomas Henry Tonic <i>5cl No.8 Not Vermouth Thomas Henry Tonic</i>	0,25 l	10,00
Baronini – Alkoholfrei Zitronensaft Heidelbeersirup Soda Minze <i>Lemon juice blueberry syrup sparkling water mint</i>	0,25 l	7,50
Campari Soda 5cl Campari 1/8 Soda <i>5cl Campari 1/8 sparkling water</i>		7,50
Campari Orange 5cl Campari 1/8 frischer Orangensaft <i>5cl Campari 1/8 fresh orange juice</i>		9,00
Bellini Pürierte Weingartenpfirsiche Schlumberger White Ice Secco o <i>Purée of vineyard peaches Schlumberger White Ice Secco</i>	0,1 l	9,00

Testarossa Pürierte Himbeeren Schlumberger White Ice Secco ◦ <i>Purèed raspberries Schlumberger White Ice Secco</i>	0,1l	9,00
Aperol Spritz 6 cl Aperol Schlumberger White Ice Secco Soda ◦ <i>6 cl Aperol Schlumberger White Ice Secco sparkling water</i>	0,25l	10,00
Hugo Holunderblütensirup Schlumberger White Ice Secco Soda ◦ <i>Elderflower syrup Schlumberger White Ice Secco sparkling water</i>	0,25l	10,00
Lillet Spritz 6 cl Lillet blanc Holunderblütensirup Soda ◦ <i>6 cl Lillet blanc elderflower syrup sparkling water</i>	0,25l	10,00
Alpen Spritz 5cl Alpen-Aperitif Schlumberger White Ice Secco Soda ◦ <i>5cl Alpine aperitif Schlumberger Ice Secco sparkling water</i>	0,25l	10,00
Limoncello Spritz 5cl Limonce Schlumberger White Ice Secco Soda ◦ <i>5cl Limonce Schlumberger White Ice Secco sparkling water</i>	0,25l	10,00
Gin & Tonic wahlweise optional: 4 cl Hendrick´s 135° East Gin Brokers Thomas Henry Tonic	0,25l	14,00

Schaumweine Sparkling wine

Schlumberger Große Reserve Chardonnay Brut ◦ 0,75l 90,00
Noten von weißem Pfirsich, Mandarinenzesten,
Reife auf der Hefe: 2,5 Jahre
Hints of white peach, tangerine zest, matured on the yeast: 2.5 years

Schlumberger Sparkling Klassik ◦ 0,1l 8,00
Welschriesling, Weißburgunder, Chardonnay – NÖ. 0,75l 48,00
Weinviertel Hefe – Lagerzeit 15 Monate
Welschriesling, Pinot Blanc, Chardonnay – Lower Austria. Weinviertel yeast.

Schlumberger Sparkling Rosé ◦ 0,1l 8,00
Pinot Noir, St. Laurent – Burgenland 0,75l 48,00
Hefe-Lagerzeit 15 Monate
Pinot Noir, St. Laurent – Burgenland yeast-storage time 15 months

Schlumberger Grüner Veltliner ◦ 0,1l 8,00
Grüner Veltliner – Niederösterreich 0,75l 48,00
Grüner Veltliner – Lower Austria

Schlumberger Chardonnay Brut Reserve ◦ 0,1l 8,50
Cremige Noten nach reifem Apfel und zartem Hauch von 0,75l 51,00
Zitrusfrüchten. Trauben aus dem Weinviertel. Traditionelle Methode,
Hefe-Lagerzeit 21 Monate.
Creamy hints of ripe apple and delicate hints of citrus. Grapes from the Weinviertel area. Traditional method, yeast-storage time 21 months.

Schlumberger Pinot Noir Brut Reserve ◦ 0,1l 8,50
Ein eleganter feinperliger Rosé. Frischer blumiger Duft. 0,75l 51,00
Finessenreich mit harmonischer und dezenter Würze.
Hefe-Lagerzeit 18 Monate
An elegant and gently sparkling rosé. Fresh floral scent. Nuanced with a harmonious and subtle spiciness. Yeast-storage time 18 months.

Schlumberger Prestige Cuvée 1842 Brut Reserve o	0,1l	8,50
Champagner-Rebsorten Pinot Noir und Chardonnay	0,75 l	51,00
Zarte Vanille- und Röstaromen. Hefe-Lagerzeit 4 Jahre. <i>Champagne grape varieties Pinot Noir and Chardonnay delicate vanilla and roast aromas. Yeast-storage 4 years.</i>		

Schlumberger White Ice Secco o	0,1l	8,00
Weißburgunder, Chardonnay, Welschriesling	0,75 l	48,00
NÖ. Weinviertel <i>Pinot Blanc, Chardonnay, Welschriesling – Lower Austria. Weinviertel area.</i>		

HOCHRIEGL Alkoholfrei Klassisch	0,1l	8,00
HOCHRIEGL non-alcoholic classics	0,75 l	48,00

Wein Wine

WEISSWEIN WHITE WINE

Grüner Veltliner DAC, Federspiel Terrassen o	0,125 l	6,40
Domäne Wachau – Dürnstein	0,75 l	38,00

Wiener Gemischter Satz o	0,125 l	6,40
Zahel – Wien	0,75 l	38,00

Gelber Muskateller DAC o	0,125 l	6,40
Strauss – Südsteiermark	0,75 l	38,00

Sauvignon Blanc DAC o	0,125 l	6,50
Gross – Südsteiermark	0,75 l	39,00

Riesling DAC o	0,75 l	45,00
Topf – Kamptal		

Weißwein gespritzt o	0,25 l	4,80
<i>White wine / sparkling water</i>		

ROSÉ WEIN ROSÉ WINE

Rosé Blaufränkisch o	0,125 l	6,40
Strehn – Deutschkreuz	0,75 l	38,00

ROTWEIN RED WINE

Blaufränkisch o	0,125 l	6,60
Krutzler – Südburgenland	0,75 l	39,50

Zweigelt DAC o	0,125 l	6,40
Scheiblhofer – Neusiedlersee	0,75 l	38,00

Cabernet-Merlot o	0,125 l	6,80
Schlumberger Privatkellerei – Bad Vöslau	0,75 l	40,00

Pinot Noir o	0,75 l	42,00
Reinisch – Thermenregion		

Cuvée Carnuntum o	0,75 l	37,00
Markowitsch – Carnuntum		

Bier Beer

Ottakringer Wiener Original A	0,33 l	5,30
-------------------------------	--------	------

Null Komma Josef A	0,33 l	5,30
<i>Non-alcoholic</i>		

Alkoholfreie Getränke Non-alcoholic beverages

Gerstner BIO Juices Apfelsaft naturtrüb Karotten-Apfelsaft Preiselbeere <i>Apple juice naturally cloudy carrot-apple juice cranberry</i>	0,25 l	5,60
Gerstner Eistee Schwarztee-Pfirsich Grüntee-Limette-Lemongrass <i>Black tea with peach green tea with lime and lemongrass</i>	0,35 l	6,00
Vöslauer Mineralwasser prickelnd still <i>mineral water sparkling still</i>	0,33 l 0,70 l	4,80 7,90
Sodawasser <i>sparkling water</i>	0,25 l	3,20
Soda Zitrone Holunder* <i>Sparkling water with lemon juice elderflower</i>	0,25 l	4,20
Coca-Cola Coca-Cola Zero	0,33 l	5,60
Red Bull	0,25 l	6,20
Thomas Henry Tonic <i>Bitter Lemon Tonic Pink Grapefruit Mystic Mango</i>	0,2 l	5,60
Frischer Orangensaft <i>Freshly squeezed orange juice</i>	0,25 l	6,50
Wiener Wasser <i>Viennese water</i>	0,25 l	1,50

* Als Jugendgetränk empfohlen | recommended for our young guests

Heißgetränke Hot beverages

Barbara Gerstner Kaffee Großer Espresso mit Mozart Chocolate Likör und Schlagobers EG <i>Double Espresso with Mozart Chocolate liquor and whipped cream</i>	9,50
Anton Gerstner Kaffee Großer Espresso mit Whiskey und Schlagobers EG <i>Double Espresso with whiskey and whipped cream</i>	9,50
Ristretto	4,40
Kleiner Schwarzer Kleiner Brauner Espresso Espresso mit Kaffeeobers separat G <i>Espresso Espresso with coffee cream served separately</i>	4,40
Großer Schwarzer Großer Brauner Doppel-Espresso Doppel-Espresso mit Kaffeeobers separat G <i>Double espresso Double espresso with coffee cream served separately</i>	6,80
Verlängerter Verlängerter braun Espresso verlängert mit Milch G <i>Single espresso with hot water with or without milk</i>	6,60
Melange Verlängerter mit aufgeschäumter Milch G <i>Single espresso with hot water and milk foam</i>	6,60
Cappuccino Espresso mit aufgeschäumter Milch G <i>Small espresso with milk foam</i>	6,60
Caffè latte Espresso mit viel heiß geschäumter Milch G <i>Espresso with hot foamed milk</i>	6,60

Einspänner 6,80

Doppelter Espresso im Glas mit Schlagobers g
Double Espresso with whipped cream

Chai latte 6,60

Indischer Gewürztee | heiße Milch g
Smoked & grilled Indian spiced tea | hot milk

Kännchen Tee 6,60

Darjeeling | English Breakfast | Assam |
Earl Grey | Grüner Tee | Früchtetee | Bio Rooibos Original
Bio Pfefferminze | Kamille | Kräutertee
Pot of tea
Darjeeling | Organic Assam | Earl Grey | Green tea | Fruit tea
Organic Rooibos original | Organic peppermint | Camomile | Herbal tea

Gerne reichen wir dazu eine Portion Milch g oder Zitrone ohne Aufpreis
This can be served with a portion of milk or lemon without extra charge

Heiße Schokolade 6,60

mit Schlagobers g | ohne Schlagobers
Hot chocolate with whipped cream | without whipped cream

Sophie Schokolade 9,50

Heiße Schokolade mit Rum und Schlagobers g
Hot chocolate with rum and whipped cream

Wolfgang Schokolade 9,50

Heiße Schokolade mit Mozart Chocolate Likör EG
Hot chocolate with Mozart Chocolate liquor

Gerne servieren wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten auch Laktosefrei
oder mit Haferdrink.

*We are also happy to serve you our coffee specialties lactose-free
or with oat drink.*

Spirituosen Spirits

BITTER

Averna	4 cl	6,00
Campari	4 cl	6,00
Underberg	4 cl	4,00

VODKA

Vodka Mamont	4 cl	8,00
--------------	------	------

EDELBRÄNDE

Pfau Williams	2 cl	6,00
Pfau Marille	2 cl	6,00

GRAPPA

Grappa Nonino	2 cl	6,00
---------------	------	------

WHISKEY

Torabhaig <small>A</small>	4 cl	9,00
The Macallan 12yo <small>A</small>	4 cl	9,00
Tullamore Dew Whiskey <small>A</small>	4 cl	8,00

COGNAC

Rémy Martin XO <small>A</small>	4 cl	13,00
---------------------------------	------	-------

RUM

Doorly's XO	4 cl	8,00
-------------	------	------

GIN

Hendrick's	4 cl	9,00
135° East Gin	4 cl	9,00
Brokers	4 cl	9,00

LIKÖR

Mozart Chocolate Cream <small>EG</small>	2 cl	3,50
--	------	------

ALLERGENINFORMATION

A – glutenhaltiges Getreide | B – Krebstiere | C – Ei | D – Fisch | E – Erdnuss | F – Soja | G – Milch oder Laktose | H – Schalenfrüchte | L – Sellerie | M – Senf | N – Sesam | O – Sulfite | P – Lupine | R – Weichtiere

ALLERGEN INFORMATION

A – Cereals containing gluten | B – Crustaceans | C – Eggs | D – Fish | E – Peanuts | F – Soybeans | G – Milk or Lactose | H – Nuts | L – Celery | M – Mustard | N – Sesame seeds | O – Sulphites | P – Lupin | R – Molluscs



- vegan



- vegetarisch



- glutenfrei



- laktosefrei

Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Steuern und Abgaben.

All listed prices are in Euro including VAT.

Wichtige Info zu Allergenen: Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Important informations regarding the allergens: Despite careful preparation of our dishes, there may be traces in addition to the marked ingredients like other substances used in the production process of the kitchen.

FOLLOW US @gerstner.culinary