



K. u. K.
HOFZUCKERBÄCKER

PALAIS TODESCO

Öffnungszeiten Opening Hours

Shop im Erdgeschoss
8:00 bis 22:00 Uhr

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

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

Garten
11:00 bis 19:00 Uhr

Sommer Öffnungszeiten Summer Opening Hours

01. Juli - 01. September 2024

Shop im Erdgeschoss
8:00 bis 22:00 Uhr

Café-Bar im 1. Stock
Mo-So: 15:00 bis 22:00 Uhr

Café-Restaurant im 2. Stock
Mo-So: 8:00 bis 18:00 Uhr

Garten
11:00 bis 19:00 Uhr

Gerstner Sonntagsbrunch
Sommerpause 30.06.2024 – 08.09.2024
Gerstner Sunday brunch
Summer break 30.06.2024 – 08.09.2024.

Mehr Infos
More information



Bar Frühstück Bar breakfast

Croissant ACFG 4,20

Pain au Chocolate ACEFGH 4,20

Auf Wunsch mit 4,00
Marmelade oder Honig von Staud's | Butter G
Of choice with
Jam or honey from Staud's | butter

Ein reichhaltiges Frühstücksangebot finden Sie bei uns von Mo bis Sa von 8:00 bis 11:30 im Café-Restaurant im 2. Stock.
Order our extended breakfast from Mon to Sat from 8:00 am to 11:30 am at the Café-Restaurant on the 2nd floor.

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

Bar Snacks Bar snacks

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

Die legendären Gerstner Ballwürstel 15,00
Senf | Kren | Semmel AFNMO
The legendary Gerstner sausages
Mustard | horseradish | bread roll

Gerstner Toast 11,00
Rosmarinbrot | Paradeiserpaste | Prosciutto | Rucola | geräucherter Gouda ACG
Rosemary bread | tomato paste | Prosciutto | arugula | smoked Gouda

Gerstner Toast vegetarisch 11,00
Rosmarinbrot | Paradeiserpaste | Rauchkäse | Basilikum | Rucola ACG 
Gerstner toast vegetarian
Rosemary bread | tomato paste | smoked cheese | basil | arugula

Gerstner's Spezialitätenteller 18,00
Beinschinken | Wurzelspeck | Hauswürstel | Vulcano Schinken
Kren | Gurkerl | Öfferl Baguette ACDGLM
Gerstner's speciality platter
Bone-in ham | Wurzelspeck bacon | sausage | vulcano ham
horseradish | pickle | baguette

Käseteller 18,00
Ziege | Camembert | Bergkäse | Chutney | Nüsse
Trauben | Öfferl Baguette AG
Cheese platter
Goat cheese | camembert | mountain cheese | chutney | nuts
grapes | baguette

Beef Tatar 100g 17,00
Toast | Trüffelmayonnaise | Butter ACDGM
Beef tartare
Toast | truffle mayonnaise | butter



Gerstners Sonntagsbrunch Gerstner Sunday brunch

Genießen Sie jeden Sonntag von 11:00 bis 14:00 Uhr
unser Brunch Angebot. Sommerpause 30.06. – 08.09.2024.
*Enjoy our brunch every Sunday from 11:00 am to 2:00 pm
Summer break 30.06. – 08.09.2024.*



Gerstners Ladies Brunch Gerstners Ladies brunch

3 Makronen | 3 Petit Fours | 3 Gabelbissen
2 Gläser Schlumberger Sparkling Brut oder Rosé ABCDFHGMQ
*3 macarons | 3 Petit Fours | 3 sandwiches
2 glasses of sparkling Schlumberger Brut or Rosé*

38,00



Torten Cakes

- | | |
|---|------|
| Haustorte
Esterházyböden Schokoladencreme gehobelte Schokolade ACFG
<i>Esterházy base chocolate cream chocolate shavings</i> | 7,20 |
| Gerstner Torte
Schokoladen-Sandmasseblätter Parisercreme Gerstner Glasur ACFGH ALKOHOL
<i>Chocolate sponge cake Parisian cream Gerstner glaze</i> | 7,20 |
| Sisi Torte
Schokoladenmasse Ribiselmarmelade Heidelbeer Marzipan
eingedeckt mit Massa Ticino ACFGH ALKOHOL
<i>Chocolate mix redcurrant jam blueberry marzipan covered with Massa Ticino</i> | 7,20 |
| Sachertorte
Sachermasse Marillenmarmelade Sacherglasur ACFG
<i>Sacher mixture apricot jam Sacher glaze</i> | 7,20 |
| Dobostorte
Sandmasseblätter Schokoladen-Buttercreme Karamellblättchen ACFG ALKOHOL
<i>Madeira cake mix sheets chocolate-butter cream caramel flakes</i> | 7,20 |
| Schokoladen-Torte
Veganes Schokoladenbiskuit vegane Schokoladencreme Marzipan AFH 
<i>Vegan chocolate sponge vegan chocolate cream marzipan</i> | 7,20 |
| Topfentorte
Gebackene Topfencreme Mürbteigboden Mandelsplitter ACGH
<i>Baked curd cream shortcrust pastry base almonds</i> | 7,20 |
| Klimt Torte
Walnussbiskuit Schokoladen-Obers Creme Marzipan ACFGHO
<i>Walnut sponge cake chocolate cream marzipan</i> | 7,20 |

Törtchen & Schnitten Tartlets & Cake slices

Mandelspitz Mandelfleck feines Mandelmousse Marzipan Karmellglasur <small>CGH</small>  	7,20
<i>Almond sheet cake dough fine almond mousse marzipan caramel glaze</i>	
Esterházschnitte Haselnussmasse Haselnuss Vanille-Buttercreme Fondant <small>ACGH</small> <small>ALKOHOL</small>	7,20
<i>Hazelnut biscuits hazelnut vanilla-butter cream fondant</i>	
Kardinalschnitte Biskuitmasse Vanille-Oberscreme <small>ACFG</small>	7,20
<i>Sponge mix vanilla whipped cream</i>	
Himbeerschnitte Schokoladenbiskuit Himbeer-Oberscreme Himbeeren mit Gelee <small>ACFG</small>	7,20
<i>Chocolate sponge raspberry whipped cream raspberries with jelly</i>	
Obstschnitte Helles Biskuit Mürbteig Topfen-Oberscreme gemischte Früchte Gelee <small>ACG</small>	7,20
<i>Light sponge shortcrust pastry whipped curd cheese mixed fruits jelly</i>	
Lemontart Lemon tart Schneehaube <small>ACFGO</small>	8,90
<i>Lemontart beaten egg white</i>	

Strudel Strudel

Apfelstrudel <small>AG</small> <small>ALKOHOL</small> <i>Apple strudel</i>	7,20
Topfenstrudel <small>ACG</small> <i>Curd cheese strudel</i>	7,20
Marillenstrudel <small>AG</small> <i>Apricot strudel</i>	7,20
Schlagobers <small>ACG</small> <i>Whipped cream</i>	1,50
Vanillesauce <small>ACG</small> <i>Vanilla sauce</i>	3,00

Wiener Näschereien Viennese Delights

Gerstner Punschkraperl Biskuit Marillenmarmelade Rum rosa Fondant <small>ACG</small> <small>ALKOHOL</small> <i>Sponge mixture apricot jam rum pink fondant</i>	3,30
Petit Four Kaffee Nuss Oper Pistazie Orange <small>ACFGH</small> <i>Coffee nut opera pistachio orange</i>	3,10
Pariser Spitz <small>ACFG</small> <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 9,50
Vanilleeis | gekühlter Kaffee | Schlagobers ^{ACEG}
Vanilla ice cream | iced coffee | whipped cream

Eisschokolade 9,50
Vanilleeis | Schokoladenmilch | Schlagobers ^{ACEG}
Vanilla ice cream | chocolate milk | whipped cream

Strawberry Splash 9,50
Erdbeereis | Schlumberger Rosé Ice Secco ^{FO}
Strawberry ice cream | Schlumberger Rosé Ice Secco

Dolce Vita 9,50
Zitroneneis | Schlumberger White Ice Secco ^{FO}
Lemon ice cream | Schlumberger White Ice Secco


Gemischtes Eis | 3 Sorten 8,00
mit Schlagobers | with whipped cream ^G + 1,50

Affogato 6,50
Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen ^G
Vanilla ice cream with espresso




Eissorten Ice cream varieties


Vanille TAHITI ^G 
Vanilla TAHITI

Erdbeere ^F 
Strawberry

Pistazie ^H 
Pistachio

Himbeere 
Raspberry

Mango 
Mango

Zitrone ^F 
Lemon

Haselnuss ^{AH} 
Hazelnut

Joghurt-Amarena Kirsch ^G
Yoghurt Amarena Cherry

Weißer Schokolade-Veilchen (Sisi) ^{FG}
White Chocolate With Violets (Sisi)

Gerstners Punschkräpferl ^{ACFG}
Gerstner's Punschkräpferl

Gerstners Germknödel ^{CFGH} 
Plum Jam and Poppy Seeds

Gerstners Sachertorte ^{ACFG}
Gerstner's Sacher Cake

Getränke Beverages

Aperitif Aperitif

Aperitif Undone – Alkoholfrei	0,25 l	10,00
<i>5cl No.8 Not Vermouth Thomas Henry Tonic 5cl No.8 Not Vermouth Thomas Henry Tonic</i>		
Baronini – Alkoholfrei	0,25 l	7,50
<i>Zitronensaft Heidelbeersirup Soda Minze Lemon juice blueberry syrup sparkling water mint</i>		
Campari Soda		7,50
<i>5cl Campari 1/8 Soda 5cl Campari 1/8 sparkling water</i>		
Campari Orange		9,00
<i>5cl Campari 1/8 frischer Orangensaft 5cl Campari 1/8 fresh orange juice</i>		
Bellini	0,1 l	9,00
<i>Pürierte Weingartenpfirsiche Schlumberger White Ice Secco o Purée of vineyard peaches Schlumberger White Ice Secco</i>		
Bellini	0,1 l	9,00
<i>Pürierte Weingartenpfirsiche Schlumberger White Ice Secco o Purée of vineyard peaches Schlumberger White Ice Secco</i>		
Testarossa	0,1 l	9,00
<i>Pürierte Himbeeren Schlumberger White Ice Secco o Purée of raspberries Schlumberger White Ice Secco</i>		
Aperol Spritz	0,25 l	10,00
<i>6 cl Aperol Schlumberger White Ice Secco Soda o 6 cl Aperol Schlumberger White Ice Secco sparkling water</i>		
Hugo	0,25 l	10,00
<i>Holunderblütensirup Schlumberger White Ice Secco Soda o Elderflower syrup Schlumberger White Ice Secco sparkling water</i>		

Lillet Spritz 0,25 l 10,00
6 cl Lillet blanc | Holunderblütensirup | Soda o
6 cl Lillet blanc | elderflower syrup | sparkling water

Sarti Lemon Spritz 0,25 l 10,00
6cl Sarti Rosa | Bitter Lemon o
6cl Sarti Rosa | Bitter Lemon

Limoncello Spritz 0,25 l 10,00
5cl Limoncello | Schlumberger White Ice Secco | Soda o
5cl Limoncello | Schlumberger White Ice Secco | sparkling water

Gin & Tonic 0,25 l 14,00
wahlweise | optional:
4 cl Hendrick's | 135° East Gin | Brokers
Thomas Henry Tonic

Schlumberger PINK Spritz 0,25 l 10,00
Schlumberger Rosé Ice Secco | Thomas Henry Pink Grapefruit o
Schlumberger Rosé Ice Secco | Thomas Henry Pink Grapefruit

Schlumberger MANGO Spritz 0,25 l 10,00
Schlumberger White Ice Secco | Thomas Henry Mystic Mango o
Schlumberger White Ice Secco | Thomas Henry Mystic Mango

Schaumweine Sparkling wine

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

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

Schlumberger Grüner Veltliner o 0,1 l 8,00
Grüner Veltliner – Niederösterreich 0,75 l 48,00
Hefe-Lagerzeit 12 Monate
Grüner Veltliner – Lower Austria. Yeast-storage time 12 months

Schlumberger Chardonnay Brut Reserve o 0,1 l 8,50
Cremige Noten nach reifem Apfel und zartem Hauch von 0,75 l 51,00
Zitrusfrüchten. Trauben aus dem Weinviertel. Traditionelle Methode,
Jg 2018, Hefe-Lagerzeit 35 Monate.
Creamy hints of ripe apple and delicate hints of citrus. Grapes from the Weinviertel
area. Traditional method, vintage 2018, yeast-storage time 35 months.

Schlumberger Pinot Noir Brut Reserve o 0,1 l 8,50
Ein eleganter feinperliger Rosé. Frischer blumiger Duft. 0,75 l 51,00
Finessenreich mit harmonischer und dezenter Würze.
Jg 2018, Hefe-Lagerzeit 30 Monate
An elegant and gently sparkling rosé. Fresh floral scent.
Nuanced with a harmonious and subtle spiciness. Vintage 2018, yeast-storage time
30 months.

Schlumberger Prestige Cuvée 1842 Brut Reserve o	0,1l	8,50
Champagner-Rebsorten Pinot Noir und Chardonnay	0,75l	51,00
Zarte Vanille- und Röstaromen. Jg 2015, Hefe-Lagerzeit 5 Jahre. <i>Champagne grape varieties Pinot Noir and Chardonnay delicate vanilla and roast aromas. Vintage 2015, yeast-storage 5 years.</i>		

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

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

Schlumberger Rosé Ice Secco o	0,1l	8,00
Pinot Noir, St. Laurent, Zweigelt – Burgenland	0,75l	48,00
<i>Pinot Noir, St. Laurent, Zweigelt, Blaufränkisch – Burgenland</i>		

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

Wein Wine

WEISSWEIN WHITE WINE

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

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

Weißwein gespritzt o	0,25l	5,00
<i>White wine sparkling water</i>		

ROSÉ WEIN ROSÉ WINE

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

ROTWEIN RED WINE

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

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

Bier Beer

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

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

Alkoholfreie Getränke Non-alcoholic beverages

Gerstner BIO Juices Apfelsaft naturtrüb Karotten-Apfelsaft <i>Apple juice naturally cloudy carrot-apple juice</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 <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
Einspanner Doppelter Espresso im Glas mit Schlagobers G <i>Double Espresso with whipped cream</i>	6,80

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