



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*



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

### GERSTNERS FRÜHSTÜCK-SPEZIALITÄTEN GERSTNER BREAKFAST SPECIALITIES

<b>Egg Benedict</b> Muffin   1 Bio-Ei   Schinken   Sauce Hollandaise <sup>ACFGL</sup> <i>Muffin   1 organic egg   ham   Hollandaise sauce</i>	8,00
<b>Egg Hemingway</b> Muffin   1 Bio-Ei   Räucherlachs   Sauce Hollandaise <sup>ACDFG</sup> <i>Muffin   1 organic egg   smoked salmon   Hollandaise sauce</i>	8,00
<b>Egg Florentine</b> Muffin   1 Bio-Ei   Blattspinat   Sauce Hollandaise <sup>ACFGL</sup> <i>Muffin   1 organic egg   leaf spinach   Hollandaise sauce</i>	8,00
<b>Anton Gerstner Toast</b> Toast   1 Bio-Ei   Speck   Käse   Estragon   Paradeiser Sauce <sup>ACGLM</sup> <i>Toast   1 organic egg   bacon   cheese   tarragon   tomato sauce</i>	11,00
<b>Barbara Gerstner Toast</b> Toast   1 Bio-Ei   Avocado   Dip <sup>ACGLM</sup> <i>Toast   1 organic egg   avocado   dip</i>	11,00

### UNSERE KLASSIKER OUR CLASSICS

<b>1 Bio Frühstücksei nach Wahl</b> Weich gekocht   hart gekocht   Ei im Glas <sup>c</sup> <i>1 organic breakfast egg of your choice</i> <i>Soft boiled   hard boiled   egg in a glass</i>	3,00
<b>2 Bio Eier nach Wahl</b> Omelette   Ham & Eggs   Bacon & Eggs <sup>CL</sup> <i>2 organic eggs of your choice</i> <i>Omelette   Ham and eggs   Bacon and eggs</i>	9,00
<b>Buttersemmel oder Butterbrot</b> <sup>AFG</sup> <i>Buttered roll or Bread and butter</i>	je 3,50
<b>Schnittlauchbrot   Kressebrot</b> <sup>AFG</sup> <i>Bread with butter and chives   Bread with butter and cress</i>	4,00
<b>Frühstück Beef Tatar   Toast   Butter</b> <sup>ACDGM</sup> <i>Breakfast beef tartare   toast   butter</i>	13,00
<b>Räucherlachs</b> Artischocken   Ei <sup>ABCGLO</sup> <i>Smoked salmon</i> <i>Artichokes   egg</i>	13,00
<b>Kleiner Käseteller</b> Bergkäse   Camembert   Butter <sup>GM</sup> <i>Small cheese platter</i> <i>Mountain cheese   camembert   butter</i>	8,00
<b>Beinschinken   Butter   Kren</b> <sup>LGO</sup> <i>Bone-in ham   butter   horseradish</i>	8,00
<b>Cottage Cheese   Schnittlauch</b> <sup>G</sup> <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

<b>Tagessuppe (Mo-Fr)</b> <i>Soup of the day (Mon-Fri)</i>	7,00
<b>Rindssuppe</b> <b>Frittaten oder Leberknödel</b> ACGL <i>Beef broth</i> <i>Sliced pancakes or liver dumplings</i>	7,00
<b>Gerstner Toast</b> <b>Rosmarinbrot   Paradeiserpaste   Prosciutto   Rucola   geräucherter Gouda</b> ACG <i>Rosemary bread   tomato paste   Prosciutto   arugula   smoked Gouda</i>	11,00
<b>Gerstner Toast vegetarisch</b> <b>Rosmarinbrot   Paradeiserpaste   Rauchkäse   Basilikum   Rucola</b> ACG 🌿 <i>Gerstner toast vegetarian</i> <i>Rosemary bread   tomato paste   smoked cheese   basil   arugula</i>	11,00
<b>Die legendären Gerstner Ballwürstel</b> <b>Senf   Kren   Semmel</b> AFNMO <i>The legendary Gerstner sausages</i> <i>Mustard   horseradish   bread roll</i>	15,00
<b>Gerstner's Spezialitätenteller</b> <b>Beinschinken   Wurzelspeck   Hauswürstel   Vulcano Schinken</b> <b>Kren   Gurkerl   Öfferl Baguette</b> ACGL <i>Gerstner's speciality platter</i> <i>Bone-in ham   Wurzelspeck bacon   sausage   vulcano ham</i> <i>horseradish   pickle   baguette</i>	18,00
<b>Beef Tatar – Toast   Butter</b> ACDGM <i>Beef tartare – Toast   butter</i>	100g 17,00 150g 25,00
<b>Räucherlachs</b> <b>Artischocke   Wachtelei   Erbsenbrioche   Kaviar</b> ABCDGLMO <i>Smoked salmon</i> <i>Artichoke   quail egg   pea brioche   caviar</i>	19,00

## Hauptspeisen

### Main dishes

<b>Tagesteller (Mo-Fr)</b> <i>Dish of the day (Mon-Fri)</i>	19,90
<b>Überbackene Schinkenfleckerl mit Blattsalat</b> ACG <i>Viennese baked ham pasta with Lettuce</i>	20,50
<b>Rindsgulasch – Rahmnockerl</b> ACGL <i>Beef goulash – Cream egg dumplings</i>	23,00
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <b>Petersilerdäpfel   Preiselbeeren</b> ACG <i>Wiener Schnitzel of veal</i> <i>Parsley potatoes   cranberries</i>	34,50
<b>Bio-Maishendlbrust</b> <b>Fisolen   Rollgerste   Schalotten   Schwarzer Knoblauch</b> AGLMO <i>Organic corn-fed chicken breast</i> <i>Runner beans   pearl barley   shallots   black garlic</i>	22,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> AGLMO <b>Braterdäpfel   Gurken-Senf   Röstzwiebel</b> AGLMO <i>Roast beef fillet</i> <i>Roasted potatoes   pickle mustard   onions in gravy</i>	31,00
<b>Rindsroulade</b> <b>Bandnudeln   Senfsauce</b> ACGLMO <i>Beef roulade</i> <i>tagliatelle   mustard sauce</i>	28,00

**Lachsforelle** 29,90  
Safranerdäpfel | Fenchel | Stangensellerie GLOR  
*Salmon trout*  
*Saffron potatoes | fennel | stalk celery*

**Spinatteller** 18,00  
Rösti | Cremespinat | Spiegelei ACGL   
*Spinach*  
*Hash browns | cream spinach | fried egg*

**Eierschwammerl á la creme** 23,90  
Serviettenknödel | Junglauch ACGL   
*Chanterelles á la creme*  
*Napkin dumplings | Young leek*

## Salate Salads

**Burrata auf getoastetem Öfferl Brot** 17,00  
Tomaten | Rucola | Basilikumpesto AEG  
*Burrata on toasted Öfferl bread*  
*Tomatoes | arugula | basil pesto*

**Gerstner's Imperialer Haussalat** 17,00  
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** 14,50  
Fruchtröster nach Saison oder Vanillesauce ACGO  
*Caramelized pancakes*  
*Seasonal fruit 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  
*Bread rolls | butter | cloth napkin*

## Torten Cakes

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

## Törtchen & Schnitten Tartlets & Cake slices

- Mandelspitz** 7,20  
Mandelfleck | feines Mandelmousse | Marzipan | Karmellglasur CGH    
*Almond sheet cake dough | fine almond mousse | marzipan | caramel glaze*
- Esterházy Schnitte** 7,20  
Mandelmasse | Haselnuss | Vanille-Buttercreme | Fondant ACGH | ALKOHOL  
*Almond biscuits | hazelnut | vanilla-butter cream | fondant*
- Kardinalschnitte** 7,20  
Biskuitmasse | Vanille-Oberscreme ACFG  
*Sponge mix | vanilla whipped cream*
- Himbeerschnitte** 7,20  
Schokoladenbiskuit | Himbeer-Oberscreme | Himbeeren mit Gelee ACFG  
*Chocolate sponge | raspberry whipped cream | raspberries with jelly*
- Obstschnitte** 7,20  
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 ACFGH  
*Lemontart | beaten egg white*

## Strudel Strudel

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

## Wiener Näschereien Viennese Delights

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

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

<b>Affogato</b> <b>Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen</b> 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>Puréeed 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
Sarti Lemon Spritz 6cl Sarti Rosa   Bitter Lemon ◦ <i>6cl Sarti Rosa   Bitter Lemon</i>	0,25l	10,00
Limoncello Spritz 5cl Limoncello   Schlumberger White Ice Secco   Soda ◦ <i>5cl Limoncello   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, Zweigelt – Burgenland 0,75l 48,00  
Hefe-Lagerzeit 15 Monate  
*Pinot Noir, St. Laurent, Zweigelt – Burgenland. Yeast-storage time 15 months*

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

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,  
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 ◦ 0,1l 8,50  
Ein eleganter feinperliger Rosé. Frischer blumiger Duft. 0,75l 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 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>		

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 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

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

\* Als Jugendgetränk empfohlen | recommended for our young guests

## Heißgetränke Hot beverages

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