



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

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





K. u. K. HOFZUCKERBÄCKER

PALAIS TODESCO

CULINARY DELICACIES on three floors



Shop
Ground Floor
Fine tarts, strudel,
cake, sweets and
delicious gifts



Café-Bar
1st Floor
Small snacks, the finest
cakes and refreshing
drinks in a cozy
atmosphere



Café-Restaurant
2nd Floor
Finest Viennese cuisine
and delicious sweets,
Sunday brunch and
exclusive events in a
unique ambience.

GERSTNER AT THE PALAIS TODESCO

Kärntner Straße 51, 1010 Vienna | @gerstner.culinary | www.gerstner.at



Table reservation

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>	12,00
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>	12,00
Die legendären Gerstner Ballwürstel Senf Kren Semmel <small>AFNMO</small> <i>The legendary Gerstner sausages</i> <i>Mustard horseradish bread roll</i>	15,50
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>	100g 18,00
<i>Beef tartare – Toast butter</i>	150g 26,00

Räucherlachs 19,00

Französischer Salat | Kaviar | Wachtelei | Baguette ACFGLM

Smoked salmon

French salad | caviar | quail egg | baguette

Schinkenrolle 15,00

Französischer Salat | Essig Gemüse | Baguette AGLM

Ham roll

French salad | vinegar vegetables | baguette

Burrata auf getoastetem Öfferl Brot 17,00

Tomaten | Rucola | Basilikumpesto AEG

Burrata on toasted Öfferl bread

Tomatoes | arugula | basil pesto

Hauptspeisen Main dishes

Tagesteller (Mo-Fr) 19,90

Dish of the day (Mon-Fri)

Überbackene Schinkenfleckerl mit Blattsalat ACG 21,00

Viennese baked ham pasta with Lettuce

Rindsgulasch – Rahmnockerl ACGL 24,00

Beef goulash – Cream egg dumplings

Wiener Schnitzel vom Kalb 34,50

Petersilerdäpfel | Preiselbeeren ACG

Wiener Schnitzel of veal

Parsley potatoes | cranberries

unsere Empfehlung – Schlumberger Pinot Noir Brut Reserve 0,1l 8,50

Bio-Maishendlbrust 24,00

Rollgerste | Spinat | Baby-Gemüse | Kräutersauce AGL0

Organic corn-fed chicken breast

Pearl barley | spinach | baby vegetables | herb sauce

Zwiebelrostbraten AGLMO 33,00

Braterdäpfel | Gurken-Senf | Röstzwiebel AGLMO

Roast beef fillet

Roasted potatoes | pickle mustard | onions in gravy

Rindsroulade 30,00

Stampferdäpfel | glaciertes Gemüse | Senfsauce ACGLMO

Beef roulade

Mashed potatoes | glazed vegetables | mustard sauce

Wildlachs 33,90

Bärlauch-Zwiebeln | Erdäpfel | Fische ABDGLO

Wild salmon

Wild garlic-onions | potatoes | fish sauce

unsere Empfehlung – Schlumberger Chardonnay Brut Reserve 0,1l 8,50

Spinatteller 19,50

Rösti | Cremespinat | Spiegelei ACGL 

Spinach

Hash browns | cream spinach | fried egg

Bärlauch Bandnudeln 26,90

Gebratene Avocado | Parmesan Chip AFLMO 

Wild garlic tagliatelle

Roasted avocado | parmesan chip

Vegane Gerichte Vegan dishes

Veganes Tofu Gulasch Nockerl Sojacreme <small>AFL</small>  <i>Vegan tofu goulash</i> <i>Dumplings soy cream</i>	23,00
Haussalat mit Räuchertofu Römersalat veganes Dressing Quinoa Sellerie Walnüsse Räuchertofu <small>ADEFLN</small>  <i>House salad with smoked tofu</i> <i>Romaine lettuce vegan dressing quinoa celery walnuts smoked tofu</i>	24,00

Salate Salads

Gerstner's Imperialer Haussalat Römersalat Joghurtdressing Quinoa Sellerie Walnüsse <small>ACDEGLMNO</small> <i>Gerstner's imperial house salad</i> <i>Romaine lettuce yoghurt dressing quinoa celery walnuts</i>	17,00
mit Maishendelbrust <i>with cornfed chicken breast</i>	+ 7,00
mit Räucherlachs <i>with smoked salmon</i>	+ 7,00
Gurkenrahmsalat <small>G</small> <i>Creamy cucumber salad</i>	6,00
Blattsalat <small>O</small> <i>Lettuce</i>	6,00

Zum Abschluss Delicious finale

Kaiserschmarrn Fruchtröster nach Saison oder Vanillesauce <small>ACGO</small> <i>Caramelized pancakes</i> <i>Seasonal fruit compote or vanilla sauce</i>	15,00
Käseteller Ziege Camembert Bergkäse Chutney Nüsse Trauben Öfferl Baguette <small>AG</small> <i>Cheese platter</i> <i>Goat cheese Camembert mountain cheese</i> <i>chutney nuts grapes baguette</i>	18,00
Couvert Jourgebäck Butter Stoffserviette <i>Bread rolls butter cloth napkin</i>	4,80



K. u. K.
HOFZUCKERBÄCKER

GENUSS VON GERSTNER AUCH FÜR ZUHAUSE

Ihre liebsten Gerstner-Produkte für Zuhause finden Sie direkt in unserer Backstube. Oder Sie bestellen jederzeit über unseren Onlineshop – wir liefern innerhalb Europas.

ENJOY GERSTNER AT HOME TOO

You can find your favorite Gerstner products for your home directly in our bakery. Or order online at any time via our online shop – we deliver within Europe.




Online Shop

Torten Cakes

- | | |
|---|------|
| Haustorte
Esterházyböden Schokoladencreme gehobelte Schokolade ACFGH
<i>Esterházy base chocolate cream chocolate shavings</i> | 7,60 |
| Gerstner Torte
Schokoladen-Sandmasseblätter Parisercreme Gerstner Glasur ACFGH ALKOHOL
<i>Chocolate sponge cake Parisian cream Gerstner glaze</i> | 7,60 |
| Sisi Torte
Schokoladenmasse Ribiselmarmelade Heidelbeer Marzipan
eingedeckt mit Massa Ticino ACFGH ALKOHOL
<i>Chocolate mix redcurrant jam blueberry marzipan covered with Massa Ticino</i> | 7,60 |
| Sachertorte
Sachermasse Marillenmarmelade Sacherglasur ACFGH
<i>Sacher mixture apricot jam Sacher glaze</i> | 7,60 |
| Dobostorte
Sandmasseblätter Schokoladen-Buttercreme Karamellblättchen ACFGH ALKOHOL
<i>Madeira cake mix sheets chocolate-butter cream caramel flakes</i> | 7,60 |
| Topfentorte
Gebackene Topfencreme Mürbteigboden Mandelsplitter ACGH
<i>Baked curd cream shortcrust pastry base almonds</i> | 7,60 |
| Klimt Torte
Walnussbiskuit Schokoladen-Obers Creme Marzipan ACFGHO
<i>Walnut sponge cake chocolate cream marzipan</i> | 7,60 |
| Nusstorte
Walnussmasse Weichselmarmelade Nusscreme ACFGH ALKOHOL
<i>Walnut mixture sour cherry marmalade nut cream</i> | 7,60 |
| Mohntorte
Glutenfreier Mohnboden Ribiselmarmelade
Gerstner Schoko Glasur DFGH 
<i>Gluten-free poppy seed base currant jam Gerstner chocolate glaze</i> | 7,60 |

Törtchen & Schnitten Tartlets & Cake slices

Mandelspitz Mandelfleck feines Mandelmousse Marzipan Karmellglasur <small>CGH</small>  <i>Almond sheet cake dough fine almond mousse marzipan caramel glaze</i>	7,60
Esterházschnitte Haselnussmasse Mandeln Vanille-Buttercreme Fondant <small>ACGH</small> <small>ALKOHOL</small> <i>Hazelnut biscuits almonds vanilla-butter cream fondant</i>	7,60
Kardinalschnitte Biskuitmasse Vanille-Oberscreme <small>ACFG</small> <small>ALKOHOL</small> <i>Sponge mix vanilla whipped cream</i>	7,60
Himbeerschnitte Schokoladenbiskuit Himbeer-Oberscreme Himbeeren mit Gelee <small>ACFG</small> <i>Chocolate sponge raspberry whipped cream raspberries with jelly</i>	7,60
Obstschnitte Helles Biskuit Mürbteig Topfen-Oberscreme gemischte Früchte Gelee <small>ACG</small> <i>Light sponge shortcrust pastry whipped curd cheese mixed fruits jelly</i>	7,60
Lemontart Lemon tart Schneehaube <small>ACFGO</small> <i>Lemontart beaten egg white</i>	8,90

Ofenfrische Wiener Strudelvariationen Viennese Strudel Varieties

Apfelstrudel <small>AG</small> <small>ALKOHOL</small> <i>Apple strudel</i>	7,60
Topfenstrudel <small>ACG</small> <i>Curd cheese strudel</i>	7,60
Marillenstrudel <small>AG</small> <i>Apricot strudel</i>	7,60
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.



K. u. K. HOFZUCKERBÄCKER

SCHLOSS SCHÖNBRUNN

K. u. K. HOFZUCKERBÄCKER SHOW ROYAL CONFECTIONER SHOW



LIVESHOW APFELSTRUDEL-ZUBEREITUNG

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Backens und erfahren Sie alles über die Zubereitung des perfekten Apfelstrudels.

LIVE SHOW APPLE STRUDEL PREPARING

Immerse yourself in the fascinating world of baking and learn everything about preparing the perfect apple strudel.

TÄGLICH

11:00 | 12:00 | 15:00 | 16:00 Uhr

Keine Shows: 07.01.-31.03.2025

DAILY

11 AM | 12 | 3 | 4 PM

No Shows: 07.01.-31.03.2025



Mehr Informationen
More information

GERSTNER AT THE SCHÖNBRUNN PALACE

Kavalierstrakt 52, 1130 Vienna | @gerstner.culinary | www.gerstner.at

Getränke
Beverages

Champagner Champagne

Louis Roederer Brut ◦	0,75 l	110,00
Louis Roederer Rosé Vintage ◦	0,75 l	140,00
Laurent Perrier Brut ◦	0,75 l	105,00
Laurent Perrier Rosé ◦	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
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 ◦ <i>Purée of vineyard peaches Schlumberger White Ice Secco</i>	0,1l	9,00
Testarossa Pürierte Himbeeren Schlumberger White Ice Secco ◦ <i>Puréeed raspberries Schlumberger White Ice Secco</i>	0,1l	9,00

Aperol Spritz 0,25 l 10,00
6 cl Aperol | Schlumberger White Ice Secco | Soda ◦
6 cl Aperol | Schlumberger White Ice Secco | sparkling water

Campari Spritz 0,25 l 10,00
6cl Campari | Schlumberger White Ice Secco | Soda ◦
6 cl Campari | Schlumberger White Ice Secco | sparkling water

Hugo 0,25 l 10,00
Holunderblütensirup | Schlumberger White Ice Secco | Soda ◦
Elderflower syrup | Schlumberger White Ice Secco | sparkling water

Lillet Spritz 0,25 l 10,00
6 cl Lillet | Schlumberger White Ice Secco | Soda ◦
6 cl Lillet | Schlumberger White Ice Secco | sparkling water

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

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

Schaumweine Sparkling wine

Schlumberger Große Reserve Chardonnay Brut o 0,75 l 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 o 0,1 l 8,00
Welschriesling, Weißburgunder, Chardonnay – NÖ.
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
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
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
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.
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 0,1 l 8,50
Champagner-Rebsorten Pinot Noir und Chardonnay 0,75 l 51,00
Zarte Vanille- und Röstaromen. Jg 2015, Hefe-Lagerzeit 5 Jahre.

*Champagne grape varieties Pinot Noir and Chardonnay delicate vanilla
and roast aromas. Vintage 2015, yeast-storage 5 years.*

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

HOCHRIEGL Alkoholfrei Klassisch 0,1 l 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 6,50
Domäne Wachau – Dürnstein 0,75 l 38,00

Wiener Gemischter Satz o 0,125 l 6,50
Zahel – Wien 0,75 l 38,00

Gelber Muskateller DAC o 0,125 l 6,50
Strauss – Südsteiermark 0,75 l 38,00

Sauvignon Blanc DAC o 0,125 l 6,60
Gross – Südsteiermark 0,75 l 39,00

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

Weißwein gespritzt o 0,25 l 5,00
White wine | sparkling water

ROSÉ WEIN
ROSÉ WINE

Rosé Blaufränkisch o	0,125 l	6,50
Strehn – Deutschkreuz	0,75 l	38,00

ROTWEIN
RED WINE

Blaufränkisch o	0,125 l	6,70
Krutzler – Südburgenland	0,75 l	39,50

Zweigelt DAC o	0,125 l	6,50
Scheiblhofer – Neusiedlersee	0,75 l	38,00

Cabernet-Merlot o	0,125 l	6,90
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 Pils A	0,33 l	5,30
--------------------	--------	------

Null Komma Josef A	0,33 l	5,30
Non-alcoholic		

Alkoholfreie Getränke
Non-alcoholic beverages

Gerstner BIO Juices	0,25 l	5,60
---------------------	--------	------

Apfelsaft naturtrüb | Karotten-Apfelsaft
Apple juice naturally cloudy | carrot-apple juice

Vöslauer Mineralwasser prickelnd still	0,33 l	5,00
<i>Vöslauer mineral water sparkling still</i>	0,75 l	8,10

Sodawasser	0,25 l	3,50
<i>Sparkling water</i>		

Soda Zitrone Holunder Himbeere Heidelbeere *	0,25 l	4,50
<i>Sparkling water with lemon juice elderflower </i>	0,5 l	6,00
<i>raspberry blueberry</i>		

Coca-Cola Coca-Cola Zero	0,33 l	5,60
----------------------------	--------	------

Red Bull	0,25 l	6,20
----------	--------	------

Thomas Henry	0,2 l	5,60
<i>Bitter Lemon Tonic Pink Grapefruit Mystic Mango</i>		

Frischer Orangensaft	0,25 l	6,50
<i>Freshly squeezed orange juice</i>		

Wiener Wasser	0,25 l	1,50
<i>Viennese water</i>		

Hausgemachte Limonaden
Homemade Lemonades

Blutorange-Basilikum-Limonade	0,5 l	6,90
<i>Blood orange-basil lemonade</i>		

Ingwer-Zitronen-Limonade (zuckerfrei)	0,5 l	6,90
<i>Ginger-lemon lemonade (sugar free)</i>		

Marillen-Zitronen Eistee	0,5 l	6,90
<i>Apricots-lemon iced tea</i>		

* 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>	9,90
Anton Gerstner Kaffee Großer Espresso mit Whiskey und Schlagobers EG <i>Double Espresso with whiskey and whipped cream</i>	9,90
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>	6,90
Verlängerter Verlängerter braun Espresso verlängert mit Milch G <i>Single espresso with hot water with or without milk</i>	6,70
Melange Verlängerter mit aufgeschäumter Milch G <i>Single espresso with hot water and milk foam</i>	6,70
Cappuccino Espresso mit aufgeschäumter Milch G <i>Small espresso with milk foam</i>	6,70
Caffè latte Espresso mit viel heiß geschäumter Milch G <i>Espresso with hot foamed milk</i>	6,90

Einspänner 6,80
Doppelter Espresso im Glas mit Schlagobers G
Double Espresso with whipped cream

Chai latte 6,70
Indischer Gewürztee | heiße Milch G
Smoked & grilled Indian spiced tea | hot milk

Kännchen Tee 6,70
Darjeeling | English Breakfast | Assam |
Earl Grey | Bio Grüner Tee | Früchtetee | Bio Rooibos Original
Bio Pfefferminze | Bio Kamille | Bio Kräutertee
Pot of tea
Darjeeling | Organic Assam | Earl Grey | Organic Green tea | Fruit tea
Organic Rooibos original | Organic peppermint | Organic Camomile
Organic 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 6,70
mit Schlagobers G | ohne Schlagobers
Hot chocolate with whipped cream | without whipped cream

Sophie Schokolade 9,90
Heiße Schokolade mit Rum und Schlagobers G
Hot chocolate with rum and whipped cream

Wolfgang Schokolade 9,90
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	2 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 ^A	4 cl	9,00
The Macallan 12yo ^A	4 cl	9,00
Tullamore Dew Whiskey ^A	4 cl	8,00

COGNAC

Rémy Martin XO ^A	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 ^{EG}	2 cl	3,50
--------------------------------------	------	------

VIENNA
SIGHT
SEEING



HOP ON, HOP OFF, EXPLORE VIENNA!

Save -10% on your HOP ON HOP OFF Ticket in the
online shop!

Code: GER10VST

SAVE
-10%



viennasightseeing.at

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