



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

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

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>	13,00
Räucherlachs Artischocken Ei ^{ABCGLO} <i>Smoked salmon</i> <i>Artichokes egg</i>	13,00
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 ACGL <i>Beef broth</i> <i>Sliced pancakes or liver dumplings</i>	7,00
Gerstner Toast Rosmarinbrot Paradeiserpaste Prosciutto Rucola geräucherter Gouda ACG <i>Rosemary bread tomato paste Prosciutto arugula smoked Gouda</i>	11,00
Gerstner Toast vegetarisch Rosmarinbrot Paradeiserpaste Rauchkäse Basilikum Rucola ACG 🌿 <i>Gerstner toast vegetarian</i> <i>Rosemary bread tomato paste smoked cheese basil arugula</i>	11,00
Die legendären Gerstner Ballwürstel Senf Kren Semmel AFNMO <i>The legendary Gerstner sausages</i> <i>Mustard horseradish bread roll</i>	15,00
Gerstner's Spezialitätenteller Beinschinken Wurzelspeck Hauswürstel Vulcano Schinken Kren Gurkerl Öfferl Baguette ACGL <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 ACDGM <i>Beef tartare – Toast butter</i>	100g 17,00 150g 25,00
Räucherlachs Artischocke Wachtelei Erbsenbrioché Kaviar ABCDGLMO <i>Smoked salmon</i> <i>Artichoke quail egg pea brioche caviar</i>	19,00

Hauptspeisen

Main dishes

Tagesteller (Mo-Fr) <i>Dish of the day (Mon-Fri)</i>	19,90
Überbackene Schinkenfleckerl mit Blattsalat ACG <i>Viennese baked ham pasta with Lettuce</i>	20,50
Rindsgulasch – Rahmnockerl ACGL <i>Beef goulash – Cream egg dumplings</i>	23,00
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilerdäpfel Preiselbeeren ACG <i>Wiener Schnitzel of veal</i> <i>Parsley potatoes cranberries</i>	34,50
Bio-Maishendlbrust Fisolen Rollgerste Schalotten Schwarzer Knoblauch AGLMO <i>Organic corn-fed chicken breast</i> <i>Runner beans pearl barley shallots black garlic</i>	22,50
Zwiebelrostbraten AGLMO Braterdäpfel Gurken-Senf Röstzwiebel AGLMO <i>Roast beef fillet</i> <i>Roasted potatoes pickle mustard onions in gravy</i>	31,00
Rindsroulade Bandnudeln Senfsauce 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
Haselnussmasse | Haselnuss | Vanille-Buttercreme | Fondant ACGH | ALKOHOL
Hazelnut 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 ACFG0
Lemontart | beaten egg white

Strudel Strudel

Apfelstrudel AG ALKOHOL <i>Apple strudel</i>	7,20
Topfenstrudel ACG <i>Curd cheese strudel</i>	7,20
Marillenstrudel AG <i>Apricot strudel</i>	7,20
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
Sarti Lemon Spritz 6cl Sarti Rosa Bitter Lemon ◦ <i>6cl Sarti Rosa Bitter Lemon</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, 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

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 Bitter Lemon Tonic Pink Grapefruit Mystic Mango	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 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
----------------------------------	------	------

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