



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*



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

### GERSTNERS FRÜHSTÜCK-SPEZIALITÄTEN GERSTNER BREAKFAST SPECIALITIES


**Egg Benedict** 8,00  
Muffin | 1 Bio-Ei | Schinken | Sauce Hollandaise ACFGL  
*Muffin | 1 organic egg | ham | Hollandaise sauce*

**Egg Hemingway** 8,00  
Muffin | 1 Bio-Ei | Räucherlachs | Sauce Hollandaise ACDFG  
*Muffin | 1 organic egg | smoked salmon | Hollandaise sauce*

**Egg Florentine** 8,00  
Muffin | 1 Bio-Ei | Blattspinat | Sauce Hollandaise ACFGL  
*Muffin | 1 organic egg | leaf spinach | Hollandaise sauce*

**Anton Gerstner Toast** 11,00  
Toast | 1 Bio-Ei | Speck | Käse | Estragon | Paradeiser Sauce ACGLM  
*Toast | 1 organic egg | bacon | cheese | tarragon | tomato sauce*

**Barbara Gerstner Toast** 11,00  
Toast | 1 Bio-Ei | Avocado | Dip ACGLM  
*Toast | 1 organic egg | avocado | dip*

**Vegane Tofu Eierspeis** FL   
*Vegan tofu scrambled eggs*

9,00

### UNSERE KLASSIKER OUR CLASSICS

**1 Bio Frühstücksei nach Wahl** 3,00  
Weich gekocht | hart gekocht | Ei im Glas c  
*1 organic breakfast egg of your choice*  
*Soft boiled | hard boiled | egg in a glass*

**2 Bio Eier nach Wahl** 9,00  
Ham & Eggs | Bacon & Eggs CL  
*2 organic eggs of your choice*  
*Ham and eggs | Bacon and eggs*

**Omelette** CL 8,00  
Käse | Schinken | Speck | Gemüse Aufpreis je + 1,00  
*Cheese | ham | bacon | vegetables*

**Buttersemmel oder Butterbrot** AFG je 3,50  
*Buttered roll or Bread and butter*

**Schnittlauchbrot | Kressebrot** AFG 4,00  
*Bread with butter and chives | Bread with butter and cress*

**Frühstück Beef Tatar | Toast | Butter** ACDGM 13,00  
*Breakfast beef tartare | toast | butter*

**Räucherlachs** 13,00  
Artischocken | Ei ABCGLO  
*Smoked salmon*  
*Artichokes | egg*

**Kleiner Käseteller** 8,00  
Bergkäse | Camembert | Butter GM  
*Small cheese platter*  
*Mountain cheese | camembert | butter*

**Beinschinken | Butter | Kren** LGO 8,00  
*Bone-in ham | butter | horseradish*

**Cottage Cheese | Schnittlauch** G 4,50  
*Cottage cheese | chives*

**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*

**Kleiner Kaiserschmarrn** 10,50  
**Fruchtröster nach Saison oder Vanillesauce ACGO**  
*Caramelized pancakes*  
*Seasonal fruit compote or vanilla sauce*

## Gerstner Klassiker Gerstner Classics

Ab 12:00 Uhr  
From 12:00 pm

## Vorspeisen & Snacks Starters & snacks

**Tagessuppe (Mo-Fr)** 7,00  
*Soup of the day (Mon-Fri)*

**Rindssuppe** 7,00  
**Frittaten oder Leberknödel** ACGL  
*Beef broth*  
*Sliced pancakes or liver dumplings*

**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*

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

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

**Beef Tatar – Toast | Butter** ACDGM 100g 17,00  
*Beef tartare – Toast | butter* 150g 25,00

**Räucherlachs** 19,00  
**Artischocke | Wachtelei | Erbsenbrioche | Kaviar** ABCDGLMO  
*Smoked salmon*  
*Artichoke | quail egg | pea brioche | caviar*

**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 20,50  
*Viennese baked ham pasta with Lettuce*

**Rindsgulasch – Rahmnockerl** ACGL 23,00  
*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** 22,50  
**Sautierte Pilze | Trüffelpolenta | Romanesco | Jus** GLO  
*Organic corn-fed chicken breast*  
*sautéed mushrooms | truffle polenta | romanesco | jus*

**Zwiebelrostbraten** AGLMO 31,00

**Braterdäpfel | Gurken-Senf | Röstzwiebel** AGLMO

*Roast beef fillet*

*Roasted potatoes | pickle mustard | onions in gravy*

**Rindsroulade** 28,00

**Bandnudeln | Senfsauce** ACGLMO

*Beef roulade*

*tagliatelle | mustard sauce*

**Zanderfilet gebraten** 29,90

**Hokaido Kürbis | Perlgrauen | Romanaherzen | Anchovissauce** ADGL

*Pike-perch fillet*

*Hokaido pumpkin | pearl barley | romaine hearts | anchovy sauce*

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

**Spinatteller** 18,00

**Rösti | Cremespinat | Spiegelei** ACGL 

*Spinach*

*Hash browns | cream spinach | fried egg*

**Kürbisrisotto** 25,90

**Walnüsse | Junglauch | Parmesan** GLO 

*Pumpkin risotto*

*Walnuts | young leek | parmesan*

## Vegane Gerichte Vegan dishes

**Veganes Tofu Gulasch** 23,00

**Nockerl | Sojacreme** AFL 

*Vegan tofu goulash*

*Dumplings | soy cream*

**Haussalat mit Räuchertofu** 24,00

**Römersalat | veganes Dressing | Quinoa | Sellerie |**

**Walnüsse | Räuchertofu** ADEFLN 

*House salad with smoked tofu*

*Romaine lettuce | vegan dressing | quinoa | celery | walnuts | smoked tofu*

**Cassis Torte** 7,40

**Veganer Tortenboden | Cassis Kokos Creme | Cassis Fruchtspiegel** AOF 

*Vegan cake base | cassis coconut cream | cassis fruit topping*

## Salate Salads

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

## Zum Abschluss Delicious finale

<b>Kaiserschmarrn</b> Fruchtröster nach Saison oder Vanillesauce <small>ACGO</small> <i>Caramelized pancakes</i> Seasonal fruit compote or vanilla sauce	14,50
<b>Käseteller</b> Ziege   Camembert   Bergkäse   Chutney Nüsse   Trauben   Öfferl Baguette <small>AG</small> <i>Cheese platter</i> Goat cheese   Camembert   mountain cheese chutney   nuts   grapes   baguette	18,00
<b>Couvert</b> Jourgebäck   Butter   Stoffserviette <i>Bread rolls   butter   cloth napkin</i>	4,20

## Torten Cakes

<b>Haustorte</b> Esterházyböden   Schokoladencreme   gehobelte Schokolade <small>ACFGH</small> <i>Esterházy base   chocolate cream   chocolate shavings</i>	7,40
<b>Gerstner Torte</b> Schokoladen-Sandmasseblätter   Parisercreme   Gerstner Glasur <small>ACFGH   ALKOHO</small> <i>Chocolate sponge cake   Parisian cream   Gerstner glaze</i>	7,40
<b>Sisi Torte</b> Schokoladenmasse   Ribiselmarmelade   Heidelbeer Marzipan eingedeckt mit Massa Ticino <small>ACFGH   ALKOHO</small> <i>Chocolate mix   redcurrant jam   blueberry marzipan   covered with Massa Ticino</i>	7,40
<b>Sachertorte</b> Sachermasse   Marillenmarmelade   Sacherglasur <small>ACFG</small> <i>Sacher mixture   apricot jam   Sacher glaze</i>	7,40
<b>Dobostorte</b> Sandmasseblätter   Schokoladen-Buttercreme   Karamellblättchen <small>ACFG   ALKOHO</small> <i>Madeira cake mix sheets   chocolate-butter cream   caramel flakes</i>	7,40
<b>Cassis Torte</b> Veganer Tortenboden   Cassis Kokos Creme   Cassis Fruchtspiegel <small>AOH</small>  <i>Vegan cake base   cassis coconut cream   cassis fruit topping</i>	7,40
<b>Topfentorte</b> Gebackene Topfencreme   Mürbteigboden   Mandelsplitter <small>ACGH</small> <i>Baked curd cream   shortcrust pastry base   almonds</i>	7,40
<b>Klimt Torte</b> Walnussbiskuit   Schokoladen-Obers Creme   Marzipan <small>ACFGHO</small> <i>Walnut sponge cake   chocolate cream   marzipan</i>	7,40

**Nusstorte** 7,40  
Walnussmasse | Weichselmarmelade | Nusscreme ACFGH | ALKOHOL  
Walnut mixture | sour cherry marmalade | nut cream

**Mohntorte** 7,40  
Glutenfreier Mohnboden | Ribiselmarmelade  
Gerstner Schoko Glasur DFGH   
Gluten-free poppy seed base | currant jam | Gerstner chocolate glaze

## Törtchen & Schnitten Tartlets & Cake slices

**Mandelspitz** 7,40  
Mandelfleck | feines Mandelmousse | Marzipan | Karmellglasur CGH    
Almond sheet cake dough | fine almond mousse | marzipan | caramel glaze

**Esterházy Schnitte** 7,40  
Haselnussmasse | Mandeln | Vanille-Buttercreme | Fondant ACGH | ALKOHOL  
Hazelnut biscuits | almonds | vanilla-butter cream | fondant

**Kardinalschnitte** 7,40  
Biskuitmasse | Vanille-Oberscreme ACFG  
Sponge mix | vanilla whipped cream

**Himbeerschnitte** 7,40  
Schokoladenbiskuit | Himbeer-Oberscreme | Himbeeren mit Gelee ACFG  
Chocolate sponge | raspberry whipped cream | raspberries with jelly

**Maronischnitte** 7,40  
Sachermasse | Schokolade & Maroni-Oberscreme | Maronipüree ACFGH  
Sachermass | chocolate & chestnut cream | chestnut puree

**Lemontart** 8,90  
Lemon tart | Schneehaube ACFG  
Lemontart | beaten egg white

## Strudel Strudel

**Apfelstrudel** AG | ALKOHOL 7,40  
Apple strudel

**Topfenstrudel** ACG 7,40  
Curd cheese strudel

**Weichselstrudel** AG 7,40  
Sour cherry strudel

**Schlagobers** ACG 1,50  
Whipped cream

**Vanillesauce** ACG 3,00  
Vanilla sauce

## Wiener Näschereien Viennese Delights

**Gerstner Punschkraperl** 3,30  
Biskuit | Marillenmarmelade | Rum | rosa Fondant ACG | ALKOHOL  
Sponge mixture | apricot jam | rum | pink fondant

**Petit Four** 3,10  
Kaffee | Nuss | Oper | Pistazie | Orange ACFGH  
Coffee | nut | opera | pistachio | orange

**Pariser Spitz** ACFG 3,30  
Parisian cream covered in chocolate

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

## 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 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	6,50
Domäne Wachau – Dürnstein	0,75l	38,00

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

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

Sauvignon Blanc DAC o	0,125l	6,60
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	6,50
Strehn – Deutschkreuz	0,75l	38,00

### ROTWEIN RED WINE

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

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

Cabernet-Merlot o	0,125l	6,90
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	5,00 8,10
<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

Hauslimo

**Baronini – Alkoholfrei**

Zitronensaft | Heidelbeersirup | Soda | Minze

*Lemon juice | blueberry syrup | sparkling water | mint*

0,25 l 7,50

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

\* Als Jugendgetränk empfohlen | recommended for our young guests

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 | 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 6,70

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	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