



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



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

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 | Butter ACDGM
Beef tartare
Toast | butter



Gerstners
Sonntagsbrunch
Gerstner Sunday brunch

Genießen Sie jeden Sonntag von 11:00 bis 14:00 Uhr
unser Brunch Angebot.

Enjoy our brunch every Sunday from 11:00 am to 2:00 pm



Gerstner Mehlspeisen
Gerstner Pastries



Torten Cakes

Haustorte Esterházyböden Schokoladencreme gehobelte Schokolade ACFGH <i>Esterházy base chocolate cream chocolate shavings</i>	7,40
Gerstner Torte Schokoladen-Sandmasseblätter Parisercreme Gerstner Glasur ACFGH ALKOHOL <i>Chocolate sponge cake Parisian cream Gerstner glaze</i>	7,40
Sisi Torte Schokoladenmasse Ribiselmarmelade Heidelbeer Marzipan eingedeckt mit Massa Ticino ACFGH ALKOHOL <i>Chocolate mix redcurrant jam blueberry marzipan covered with Massa Ticino</i>	7,40
Sachertorte Sachermasse Marillenmarmelade Sacherglasur ACFG <i>Sacher mixture apricot jam Sacher glaze</i>	7,40
Dobostorte Sandmasseblätter Schokoladen-Buttercreme Karamellblättchen ACFG ALKOHOL <i>Madeira cake mix sheets chocolate-butter cream caramel flakes</i>	7,40
Cassis Torte Veganer Tortenboden Cassis Kokos Creme Cassis Fruchtspiegel AOH  <i>Vegan cake base cassis coconut cream cassis fruit topping</i>	7,40
Topfentorte Gebackene Topfencreme Mürbteigboden Mandelsplitter ACGH <i>Baked curd cream shortcrust pastry base almonds</i>	7,40
Klimt Torte Walnussbiskuit Schokoladen-Obers Creme Marzipan ACFGHO	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 ACFG0
Lemontart | beaten egg white

Ofenfrische Wiener Strudelvariationen Viennese Strudel Varieties

Apfelstrudel AG ALKOHOL <i>Apple strudel</i>	7,40
Topfenstrudel ACG <i>Curd cheese strudel</i>	7,40
Weichselstrudel AG <i>Sour cherry strudel</i>	7,40
Schlagobers ACG <i>Whipped cream</i>	1,50
Vanillesauce ACG <i>Vanilla sauce</i>	3,00

Wiener Näschereien Viennese Delights

Gerstner Punschkrapferl 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.

GENUSS VON GERSTNER AUCH FÜR ZUHAUSE

Ihre liebsten Gerstner-Produkte für Zuhause finden Sie direkt
in unserem Shop. 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 shop. Or order online at any time
via our online shop – we deliver within Europe.*



Online Shop

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

Wiener Gemischter Satz o	0,125l	6,50
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	6,50
Strehn – Deutschkreuz	0,75l	38,00

ROTWEIN RED WINE

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

Bier Beer

Ottakringer Pils 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	5,00 8,10
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

Hauslimo

Baronini – Alkoholfrei

Zitronensaft | Heidelbeersirup | Soda | Minze

Lemon juice | blueberry syrup | sparkling water | mint

0,25 l 7,50

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
Einspanner Doppelter Espresso im Glas mit Schlagobers G <i>Double Espresso with whipped cream</i>	6,80

* Als Jugendgetränk empfohlen | recommended for our young guests

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	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