



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  9,00
Vegan tofu scrambled eggs

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 CL **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
Rote Rüben | Apfel | Dilljoghurt | Brotchips ABCDGLMO
Smoked salmon
Red beets | apple | dill yogurt | bread potato chips

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 c 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
Rote Rüben | Apfel | Dilljoghurt | Brotchips ABCDGLMO
Smoked salmon
Red beets | apple | dill yogurt | bread potato chips

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

Stampferdäpfel | glaciertes Gemüse | Senfsauce ACGLMO

Beef roulade

Mashed potatoes | glazed vegetables | mustard sauce

Lachsforellenfilet 33,90

Bohnen Cassoulet | Paprika | Kraut AGLM

Salmon trout fillet

Bean cassoulet | bell pepper | cabbage

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

Spinatteller 18,00

Rösti | Cremespinat | Spiegelei ACGL 

Spinach

Hash browns | cream spinach | fried egg

Kürbis 26,90

Trüffelerdäpfel | Champignon | Österkron Käse AGLM 

Pumpkin

Truffle potatoes | Mushroom | Österkron cheese

Vegane Gerichte

Vegan dishes

Veganes Tofu Gulasch 23,00

Nockerl | Sojacreme AFL 

Vegan tofu goulash

Dumplings | soy cream

Hausalat 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

Gerstner's Imperialer Haussalat 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
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> Seasonal fruit compote or vanilla sauce	14,50
Käseteller 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
Couvert Jourgebäck Butter Stoffserviette <i>Bread rolls butter cloth napkin</i>	4,20

Torten Cakes

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

Esterházschnitte 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

Ofenfrische Wiener Strudelvariationen Viennese Strudel Varieties

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 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 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	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

* 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 | 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 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