



Öffnungszeiten

Opening Hours

Shop im Erdgeschoss
8:00 bis 22:00 Uhr

Café-Bar im 1. Stock
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



Shop ground floor
8 am to 10 pm

Café-Bar 1st floor
8 am to 10 pm

Café-Restaurant 2nd floor
Mon - Sat: 8 am to 8 pm
Sun: 11 am to 8 pm

Follow us

©  gerstner.culinary

FRÜHSTÜCK (bis 11:30 Uhr)

BREAKFAST (till 11:30 am)

UNSERE KLASSIKER | OUR CLASSICS

1 Bio Frühstücksei nach Wahl ^C € 2,50

Weich gekocht | hart gekocht | Ei im Glas

1 organic breakfast egg of your choice

Soft boiled | hard boiled | egg in a glass

2 Bio Eier nach Wahl ^{CL} € 8,00

Omlette | Ham & Eggs | Bacon & Eggs

2 organic eggs of your choice

Omelette | Ham and eggs | Bacon and eggs

Buttersemmerl | Butterbrot ^{AFG} € 3,50

Buttered roll | Bread and butter

Schnittlauchbrot | Kressebrot ^{AFG} € 4,00

Bread with butter and chive | Bread with butter and cress

Croissant | Pain au Chocolate ^{ACEFHG} € 4,00

Croissant | pain au chocolat

Staud's Honig | Marmelade € 2,40

Staud's jam | marmalade

Portion Butter ^G € 1,50

Portion of butter

Bio Joghurt natur ^G € 4,50

Organic natural yoghurt

Bio Joghurt natur | hausgemachtes Granola | Honig ^{AGHN} € 7,50

Organic natural yoghurt | homemade granola | honey

Bio Joghurt natur | Gerstner Müsli ^{AGHN} € 7,50

Organic natural yoghurt | Gerstner muesli

Gemüse | Kräuterfrischkäse ^G € 5,00
Vegetables with cream cheese | herbs

Cottage Cheese | Schnittlauch ^G € 4,50
Cottage cheese | chives

Gebäck € 2,00
Semmel ^{AFG} | Kornstangerl ^{AFG} | Mohnflesserl ^{AFG} | glutenfrei ^{FGN}
Bread
Bread roll ^{AFG} | grain sticks ^{AFG} | bun with poppy seeds ^{AFG} | gluten-free ^{FGN}

1 Scheibe Öfferl Brot ^A € 1,30
1 slice of Öfferl bread

Beinschinken vom THUM | Butter | Kren ^{LGO} € 8,00
Bone-in ham | butter | horseradish

Kleiner Käseteller vom Poehl am Naschmarkt ^{GM} € 8,00
Bergkäse | Camembert | Butter
Small cheese platter from Poehl am Naschmarkt
Mountain cheese | Camembert | butter

Frühstück Beef Tartare | Toast | Butter ^{ACDGM} € 12,00
Breakfast beef tartare | toast | butter

FREINER Bio Lachsforelle geräuchert ^{ABGLO} € 12,00
Gurke | Stangensellerie | Obers-Kren | Kräuter
Organic smoked salmon trout
Cucumber | celery | horseradish cream | herbs

GERSTNER SPEZIALITÄTEN | GERSTNER SPECIALITIES

Egg Benedict ^{ACFGL} € 7,50

Muffin | 1 Bio-Ei | Schinken | Sauce Hollandaise

Muffin | 1 organic egg | ham | Hollandaise sauce

Egg Hemingway ^{ACDFG} € 7,50

Muffin | 1 Bio-Ei | Räucherlachs | Sauce Hollandaise

Muffin | 1 organic egg | smoked salmon | Hollandaise sauce

Egg Florentine ^{ACFGL} € 7,50

Muffin | 1 Bio-Ei | Blattspinat | Sauce Hollandaise

Muffin | 1 organic egg | leaf spinach | Hollandaise sauce

Anton Gerstner Toast ^{ACGLM} € 10,00

Toast | 1 Bio-Ei | Speck | Käse | Estragon | Paradeiser Sauce

Toast | 1 organic egg | bacon | cheese | tarragon | tomato sauce

Barbara Gerstner Toast ^{ACGLM} € 10,00

Toast | 1 Bio-Ei | Avocado | Dip

Toast | 1 organic egg | avocado | dip

Kleines Gerstner Gulasch ^{ACFGL} € 9,00

Jour-Semmel | Gurke

Bread roll | cucumber



Gerstner Sonntags-Brunch

Genießen Sie beim exklusiven Brunch in der Beletage des Palais Todesco feinste Kulinarik. Jeden Sonntag von 11:00 bis 14:00 Uhr.

[Alle Informationen ▶](#)



Gerstner Sunday brunch

Enjoy the most exclusive brunch on the bel étage at Palais Todesco. Every Sunday from 11 am to 2 pm.

[All information ▶](#)



GABELBISSEN

SANDWICHES

Gabelbissen wahlweise mit:

je € 3,30

Sandwich optionally with:

Thunfisch-Aufstrich | *tuna spread* ^{ACDGM}O

Eiaufstrich | *eggs spread* ^{ACDGM}OP

Schinken | *ham* ^{ACDGM}O

Salami | *salami* ^{ADGM}OP

Brie | *Brie* ^{ADGH}OP

Basilikum-Aufstrich mit Mozzarella | *basil spread with mozzarella* ^{ACGP}

Gabelbissen wahlweise mit:

je € 3,80

Sandwich optionally with:

Lachs | *salmon* ^{ACD}G

Krebsschwänze | *crayfish tails* ^{ABCDGM}O

Shrimps | *prawn* ^{ABCDGM}O



GERSTNER's Ladies Brunch ^{ABCDFHGM}O

€ 38,00

3 Makronen | 3 Petit Fours | 3 Gabelbissen

2 Gläser Schlumberger Sparkling Brut oder Rosé

GERSTNER's Ladies Brunch

3 macarons | 3 Petit Fours | 3 sandwiches | 2 glasses of sparkling Schlumberger Brut or rosé



VORSPEISEN & SNACKS

STARTERS & SNACKS

- Rindssuppe** ^{ACGL} € 7,00
Frittaten | Leberknödel
Beef broth
Sliced pancakes | liver dumplings
- Gerstner Toast** ^{ACG} € 10,00
Rosmarinbrot | Paradeiserpaste | Prosciutto | Rucola | geräucherter Gouda
Gerstner toast
Rosemary bread | tomato paste | Prosciutto | rocket | smoked Gouda
- Gerstner Toast "ohne"** ^{ACG} € 10,00
Rosmarinbrot | Paradeiserpaste | Rauchkäse | Basilikum | Rucola
Gerstner toast "without"
Rosemary bread | tomato paste | smoked cheese | basil | rocket
- Die legendären Gerstner Ballwürstel** ^{AFNMO} € 12,50
Senf | Kren | Semmel
The legendary Gerstner sausages
Mustard | horseradish | bread roll
- Gerstner's Spezialitätenteller** ^{ACGL} € 18,00
Beinschinken von THUM | Wurzelspeck | Hauswürstel | Trüffelsalami
Mangalitz Rohwürstel | Kren | Gurkerl | Öffer Baguette
Gerstner's speciality plate
Bone-in ham | Wurzelspeck bacon | Hauswürstel sausage | truffle salami
Mangalitz raw sausage | horseradish | gherkin | baguette
- Beef Tatar** ^{ACDGM} 100g € 17,00
Toast | Butter 150g € 25,00
Beef tartare
Toast | Butter
- FREINER Bio-Lachsforelle geräuchert** ^{ADCLO} € 18,00
Gurke | Stangensellerie | Obers-Kren | Kräuter
Organic smoked salmon trout
Cucumber | celery | horseradish cream | herbs

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

- Überbackene Schinkenfleckerl** ^{ACG} € 18,00
Blattsalat
Viennese baked ham pasta
Lettuce
- Rindsgulasch** ^{ACGL} € 20,00
Rahmnockerl
Beef goulash
Austrian gnocchi
- Wiener Schnitzel** ^{ACG} € 29,00
Petersilerdäpfel | Preiselbeeren
Wiener Schnitzel
Parsley potatoes | cranberries
- Bio-Maishendlblust** ^{ACGLMO} € 20,00
Pastinaken- und Erbsenpüree | Parmesan-Crunch | Erbsen-Sprossen | Jus
Organic corn-fed chicken breast
Parsnip and pea purée | Parmesan crunch | pea shoots | jus
- Zwiebelrostbraten** ^{AGLMO} € 29,00
Braterdäpfel | Gurken-Senf | Röstzwiebel
Braised beef fillet in onion gravy
Roast potatoes | cucumber mustard | fried onions
- Tafelspitz** ^{CGL} € 28,00
Rösti | Cremespinat | Schnittlauchsauce | Apfelkren
Tafelspitz cap of rump
Roasted potatoes | cream spinach | chive sauce | apple horseradish
- Spinatteller** ^{CGL} € 17,00
Rösti | Cremespinat | Spiegelei
Plate of spinach
Roasted potatoes | cream spinach | fried egg



Montag bis Freitag von 12:00 bis 14:00 Uhr

Gerne laden wir Sie beim Genuss einer Hauptspeisen auf eine Suppe oder ein Stück Torte ein.

Monday to Friday from 12 am to 2 pm

We are happy to spend you a soup or a cake by enjoying one of our main courses.



SALATE

SALADS

- Schinken-Käse Salat** ^{ACG} € 15,00
THUM-Schinken | Bergkäse | Artischocken | Wachtelei | Öfferl Baguette
Ham and cheese salad
Ham | mountain cheese | artichokes | quail egg | baguette
- Gerstner's Imperialier Haussalat,** € 17,00
von Julius Ceasar inspiriert ^{ACDGMNO}
Römersalat | Anchovis | Croûtons | Parmesandressing
Gerstner's imperial house salad,
inspired by Julius Caesar
Romaine lettuce | anchovies | croûtons | Parmesan dressing
- Gurkenrahmsalat** ^G € 6,00
Creamy cucumber salad
- Blattsalat** ^O € 6,00
Lettuce

ZUM ABSCHLUSS

DELICIOUS FINAL

- Kaiserschmarrn** ^{ACGO} € 12,90
Saisonaler Fruchtröster oder Vanillesauce
Kaiserschmarrn pancakes
Seasonal stewed fruit or vanilla sauce
- Käse vom Poehl am Naschmarkt** ^{AG} € 18,00
Ziege | Camembert | Bergkäse | Munster Gerome
Chutney | Nüsse | Trauben | Öfferl Baguette
Cheese from Poehl am Naschmarkt
Goat | Camembert | mountain cheese | Munster Gerome
chutney | nuts | grapes | baguette
- Couvert** € 4,00



TORTEN

CAKES

Haustorte ^{ACFGH}

Esterházyböden | Schokoladencreme | gehobelte Schokolade
Esterházy base | chocolate cream | chocolate shavings

€ 6,20

Gerstner Torte ^{ACFGH}

Schokoladen-Sandmasseblätter | Parisercreme | Gerstner Glasur
Chocolate sponge cake | Parisian cream | Gerstner glaze

€ 6,20

Sisi Torte ^{ACFGH}

Schokoladenmasse | Ribiselmarmelade | Cassis Marzipan
eingedeckt mit Massa Ticino
Chocolate mix | redcurrant jam | cassis marzipan | covered with Massa Ticino

€ 6,20

Sachertorte ^{ACFG}

Sachermasse | Marillenmarmelade | Sacherglasur
Sacher mixture | apricot jam | Sacher glaze

€ 6,20

Trüffeltorte ^{ACFG}

Sachermasse | Ribiselmarmelade | Parisercreme
Sacher mixture | redcurrant jam | Parisian cream

€ 6,20

Dobostorte ^{ACFG}

Sandmasseblätter | Schokoladen-Buttercreme | Karamellblättchen
Madeira cake mix sheets | chocolate-butter cream | caramel flakes

€ 6,20

Nusstorte ^{ACGH}

Walnussmasse | Weichselmarmelade | Nusscreme | Marzipan
Walnut mix | sour cherry jam | nut cream | marzipan

€ 6,20

Mohntorte ^{CFGH}

Sandmasse | Mohn | Haselnüsse | Schokoladenglasur
Madeira cake mix | poppy seeds | hazelnuts | chocolate glaze

€ 6,20

Schokoladen-Torte ^{AFH}

Veganes Schokoladenbiskuit | vegane Schokoladencreme | Marzipan
Vegan chocolate sponge | vegan chocolate cream | marzipan

€ 6,20

Obsttorte ^{ACG} € 6,20
Helles Biskuit | Mürbteig | Topfen-Oberscreme | gemischte Früchte | Gelee
Light sponge | shortcrust pastry | whipped curd cheese | mixed fruits | jelly

Topfentorte ^{ACGH} € 6,20
Mürbteigboden | gebackene Topfenmasse | Mandelsplitter
Shortcrust base | baked curd cheese | almond slivers

Torte der Saison € 6,20
Bitte wählen Sie aus unserer Vitrine oder informieren Sie sich
bei unseren Servicemitarbeiter:innen.
Seasonal cake - please choose from our display cabinet or ask one of our service staff.

TÖRTCHEN

TARTLETS

Topfen-Marillen-Törtchen ^{ACG} € 6,00
Topfencreme mit Marillenkern | Schokoladebiskuit | Marillenspiegel
(für Diabetiker geeignet)
Curd cream with apricot kernel | chocolate sponge | apricot jelly (suitable for diabetics)

Mandelspitz ^{CGH} € 6,00
Mandelfleck | feines Mandelmousse | Marzipan | Karmellglasur
Almond sheet cake dough | fine almond mousse | marzipan | caramel glaze

Schokomousse-Birnen-Törtchen ^{ACFGHO} € 6,00
Schokomousse | Mangokern | Mandelbiskuit | Schokoladeglasur
Chocolate mousse | mango core | almond sponge | chocolate glaze

Kaffee-Lebkuchen-Törtchen ^{ACFGHO} € 6,00
Biskuit | Mokka mousse | Lebkuchenmousse
Sponge | mocca mousse | gingerbread mousse

SCHNITTEN

CAKE SLICES

- Esterházysschnitte** ^{ACGH} € 6,00
Mandelmasse | Haselnuss | Vanille-Buttercreme | Fondant
Almond biscuits | hazelnut | vanilla-butter cream | fudge
- Kardinalschnitte** ^{ACG} € 6,00
Biskuitmasse | Vanille-Oberscreme
Sponge mix | vanilla whipped cream
- Vanilleschaumschnitte** ^{ACG} € 6,00
Biskuitboden | Vanille-Oberscreme | gemischte Beeren
Eischaum gebläht
Sponge base | vanilla whipped cream | mixed berries | egg foam flambé
- Himbeerschnitte** ^{ACFG} € 6,00
Schokoladenbiskuit | Himbeer-Oberscreme | Himbeeren mit Gelee
Chocolate sponge | raspberry whipped cream | raspberries with jelly
- Tiramisuschnitte** ^{ACG} € 6,00
Biskotten | Rum | Kaffee | Mascarponecreme
Sponge fingers | rum | coffee | mascarpone cream

STRUDEL

STRUDEL

- Apfelstrudel** | *Apple strudel* ^{AG} € 6,30
- Marillenstrudel** | *Apricot strudel* ^{AG} € 6,30
- Weichselstrudel** | *Sour cherry strudel* ^{AG} € 6,30
- Topfenstrudel** | *Curd cheese strudel* ^{ACG} € 6,30
- Schlagobers** | *Whipped cream* ^{ACG} € 1,50
- Vanillesauce** | *Vanilla sauce* ^{ACG} € 3,00

WIENER NÄSCHEREIEN

VIENNESE DELIGHTS

Gerstner Konfekt , verschiedene Sorten <i>Gerstner confectionery, different varieties</i>	€ 2,20
Gerstner Trüffel , verschiedene Sorten <i>Gerstner truffles, different varieties</i>	€ 1,80
Gerstner Pralinen , verschiedene Sorten <i>Gerstner chocolates, different varieties</i>	€ 1,80
Makronen , verschiedene Sorten ^{ACFGH} <i>Macaroons, different varieties</i>	€ 2,00
Pariser Spitz ^{ACFG} <i>Parisian cream covered in chocolate</i>	€ 3,10
Getunkte Erdbeeren ^{CFGH} <i>Dipped strawberries</i>	€ 3,10

Das umfassende Mehlspeisen und Coniserie-Sortiment
finden Sie in unserer Vitrine.

You can find our full range of pastries and confectionery in our display cabinet.



RUM trifft Gerstner Trüffel	€ 13,00
<i>RUM meets Gerstner truffle</i>	
4cl Doorly´s XO Rum mit 3 Stück Gerstner Trüffel	
4cl Doorly´s XO Rum with 3 pieces of Gerstner truffle	





Die Österreichische Antwort auf Champagner
Austria's answer to champagne

Schlumberger Große Reserve Chardonnay Brut 0,75l €83,00

Noten von weißem Pfirsich, Mandarinzesten, Reife auf der Hefe: 2,5 Jahre
Notes of white peach, tangerine zest, matured on the yeast: 2.5 years

CHAMPAGNER

CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut ° 0,75l € 110,00

Louis Roederer Rosé Vintage ° 0,75l €140,00

Laurent Perrier Brut ° 0,75l €105,00

Laurent Perrier Rosé ° 0,75l € 135,00

APERITIF

APERITIF

Aperitif Undone – Alkoholfrei 0,25l € 10,00

5cl No.8 Not Vermouth | Thomas Henry Tonic

5cl No.8 Not Vermouth | Thomas Henry Tonic

Baronini – Alkoholfrei 0,25l € 7,50

Zitronensaft | Heidelbeersirup | Soda | Minze

Lemon juice | blueberry syrup | soda | mint

Campari Soda	€ 7,00
5cl Campari 1/8 Soda <i>5cl Campari 1/8 soda water</i>	
Campari Orange	€ 8,50
5cl Campari 1/8 frischer Orangensaft <i>5cl Campari 1/8 fresh orange juice</i>	
Bellini °	0,1l € 9,00
Pürierte Weingartenpfirsiche Schlumberger White Ice Secco <i>Purée of vineyard peaches Schlumberger White Ice Secco</i>	
Testarossa °	0,1l € 9,00
Pürierte Himbeeren Schlumberger White Ice Secco <i>Puréeed raspberries Schlumberger White Ice Secco</i>	
Aperol Spritz °	0,25l € 9,00
6 cl Aperol Schlumberger White Ice Secco Soda <i>6 cl Aperol Schlumberger White Ice Secco soda</i>	
Hugo °	0,25l € 9,00
Holunderblütensirup Schlumberger White Ice Secco Soda <i>Elderflower syrup Schlumberger White Ice Secco soda</i>	
Lillet Spritz °	0,25l € 9,00
6 cl Lillet blanc Holunderblütensirup Soda <i>6 cl Lillet blanc elderflower syrup soda</i>	
Alpen Spritz °	0,25l € 9,00
5cl Alpen-Aperitif Schlumberger White Ice Secco Soda <i>5cl Alpine aperitif Schlumberger Ice Secco soda</i>	
Limoncello Spritz °	0,25l € 9,00
5cl Limonce Schlumberger White Ice Secco Soda <i>5cl Limonce Schlumberger White Ice Secco soda</i>	
Gin & Tonic	€ 12,00
wahlweise <i>of choice:</i> 4 cl of Hendrick's 135° East Gin Brokers Thomas Henry Tonic	

SCHAUMWEINE

SPARKLING WINE

Schlumberger Sparkling Klassik ° 0,1l € 7,90

Welschriesling, Weißburgunder, Chardonnay – NÖ. 0,75l €43,00

Weinviertel Hefe – Lagerzeit 15 Monate

Welschriesling, Pinot Blanc, Chardonnay – Lower Austria.

Weinviertel yeast – storage time 15 months

Schlumberger Sparkling Rosé ° 0,1l € 7,90

Pinot Noir, St. Laurent – Burgenland Hefe-Lagerzeit 15 Monate 0,75l €43,00

Pinot Noir, St. Laurent – Burgenland yeast-storage time 15 months

Schlumberger Grüner Veltliner ° 0,1l € 7,90

Grüner Veltliner – Niederösterreich 0,75l €43,00

Grüner Veltliner – Lower Austria

Schlumberger Chardonnay 0,1l € 8,30

Brut Reserve ° 0,75l €50,00

Cremige Noten nach reifem Apfel und zarter Hauch von Zitrusfrüchten.

Trauben aus dem Weinviertel. Traditionelle Methode, Hefe-Lagerzeit 21 Monate.

Creamy notes of ripe apple and delicate hint of citrus. Grapes from the Weinviertel district. Traditional method, yeast-storage time 21 months.

Schlumberger Pinot Noir 0,1l € 8,30

Brut Reserve ° 0,75l €50,00

Ein eleganter feinperliger Rosé. Frischer blumiger Duft. Finessenreich

mit harmonischer und dezenter Würze. Hefe-Lagerzeit 18 Monate.

An elegant and gently sparkling rosé. Fresh floral scent. Nuanced with a harmonious and subtle spiciness. Yeast-storage time 18 months.

Schlumberger Prestige Cuvée 0,1l € 8,30

1842 Brut Reserve ° 0,75l €50,00

Champagner-Rebsorten Pinot Noir und Chardonnay

Zarte Vanille- und Röstaromen. Hefe-Lagerzeit 4 Jahre.

Champagne grape varieties Pinot Noir and Chardonnay delicate vanilla and roast aromas. Yeast-storage 4 years.

Schlumberger White Ice Secco ° 0,1l € 7,90

Weißburgunder, Chardonnay, Welschriesling – NÖ. Weinviertel 0,75l €43,00

Pinot Blanc, Chardonnay, Welschriesling – Lower Austria. Weinviertel district

HOCHRIEGL Alkoholfrei Klassisch 0,1l € 7,90

HOCHRIEGL non-alcoholic classic 0,75l €43,00

WEISSWEIN

WHITE WINE

Grüner Veltliner DAC, Federspiel Terrassen °	0,125l € 6,40 0,75l €38,00
Domäne Wachau – Dürnstein	
Wiener Gemischter Satz DAC °	0,125l € 6,40 0,75l €38,00
Mayer am Pfarrplatz – Wien	
Gelber Muskateller DAC °	0,125l € 6,40 0,75l €38,00
Strauss – Südsteiermark	
Sauvignon Blanc DAC °	0,125l € 6,50 0,75l €39,00
Gross – Südsteiermark	
Riesling DAC °	0,75l €45,00
Topf – Kamptal	
Weißwein gespritzt °	0,25l € 4,50
<i>White wine soda</i>	

ROSÉ WEIN

ROSÉ WINE

Rosé Blaufränkisch °	0,125l € 6,40 0,75l €38,00
Strehn – Deutschkreuz	

ROTWEIN

RED WINE

Blafränkisch °	0,125l € 6,60
Krutzler – Südburgenland	0,75l € 39,50
Zweigelt DAC °	0,125l € 6,40
Scheibelhofer – Neusiedlersee	0,75l € 38,00
Cabernet-Merlot °	0,125l € 6,80
Schlumberger Privatkellerei – Bad Vöslau	0,75l € 40,00
Pinot Noir °	0,75l € 42,00
Reinisch – Thermenregion	
Cuvée Carnuntum °	0,75l € 37,00
Markowitsch – Carnuntum	

BIER

BEER

Ottakringer Wiener Original ^	0,33l € 5,10
Null Komma Josef ^	0,33l € 5,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Gerstner Bio Juices <i>Gerstner organic juices</i> Apfelsaft naturtrüb Karotten-Apfelsaft Preiselbeere <i>Apple juice naturally cloudy carrot-apple juice cranberry</i>	0,25 l € 5,60
Gerstner Kindersaft <i>Gerstner kiddy juice</i> Himbeer-Apfel <i>Raspberry-apple</i>	0,25 l € 5,60
Gerstner Imperial Säfte <i>Gerstner imperial juices</i> Orange Marille-Apfel <i>Orange apricot-apple</i>	0,25 l € 5,60
Gerstner Eistee <i>Gerstner iced tea</i> Schwarztee-Pfirsich Grüntee-Limette-Lemongrass <i>Black tea with peach green tea with lime and lemongrass</i>	0,35 l € 5,90
Vöslauer Mineralwasser <i>Mineral water</i> prickelnd still <i>sparkling still</i>	0,33 l € 4,50
Thomas Henry Bitter Lemon Tonic Pink Grapefruit Mystic Mango	0,2 l € 5,40
Soda Wasser	0,25 l € 3,00
Soda Zitrone Holunder* <i>Soda Water with lemon elderflower</i>	0,25 l € 4,00
Coca-Cola Coca-Cola Zero	0,33 l € 5,40
Red Bull	0,25 l € 6,00
Frischer Orangensaft <i>Fresh orange juice</i>	0,25 l € 6,00
Wiener Wasser <i>Viennese water</i>	0,25 l € 1,50

**als Jugendgetränk empfohlen / recommended for young people*

HEISSGETRÄNKE

HOT DRINKS

Barabara Gerstner Kaffee ^{EG} Großer Espresso mit Mozart Chocolate Likör und Schlagobers <i>Double Espresso with Mozart Chocolate liquor and whipped cream</i>	€ 9,00
Anton Gerstner Kaffee ^{EG} Großer Espresso mit Whiskey und Schlagobers <i>Double Espresso with whiskey and whipped cream</i>	€ 9,00
Ristretto Espresso kurz <i>Espresso short</i>	€ 4,20
Kleiner Schwarzer kleiner Brauner ^G Espresso Espresso mit Kaffeeobers separat <i>Espresso Espresso with coffee cream served separately</i>	€ 4,20
Großer Schwarzer Großer Brauner ^G Doppelter Espresso Doppelter Espresso mit Kaffeeobers separat <i>Double espresso Double espresso with coffee cream served separately</i>	€ 6,40
Verlängerter Verlängerter braun ^G Espresso verlängert mit oder ohne Milch <i>Extended espresso with or without milk</i>	€ 6,20
Melange ^G Verlängerter mit aufgeschäumter Milch <i>Extended espresso with milk foam</i>	€ 6,20
Cappuccino ^G Kleiner Mokka mit aufgeschäumter Milch <i>Small espresso with milk foam</i>	€ 6,20
Caffè latte ^G Espresso mit viel heiß geschäumter Milch <i>Espresso with a lot of hot foamed milk</i>	€ 6,20

Kännchen Tee

€ 6,20

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 complementary portion of milk or lemon

Chai Latte^G

€ 6,20

Indischer Gewürztee | heiße Milch

Indian spiced tea | hot milk

Heiße Schokolade^G

€ 6,20

mit Schlagobers | ohne Schlagobers

Hot chocolate with whipped cream | without whipped cream

Sophies Schokolade^G

€ 9,00

Heiße Schokolade mit Rum und Schlagobers

Hot chocolate with rum and whipped cream

Wolfgang Schokolade^{EG}

€ 9,00

Heiße Schokolade mit Mozart Chocolate Likör

Hot chocolate with Mozart Chocolate liquor



Gerne servieren wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten auch Laktosefrei,
mit Soja- oder Haferdrink-Alternativen.

*We are also happy to serve you our coffee specialties lactose-free,
with soy or oat drink alternatives.*



SPIRITUOSEN

SPIRITS

BITTER

Averna	4cl € 5,50
Campari	4cl € 5,50
Underberg	2cl € 3,50

VODKA

Vodka Mamont	4cl € 7,00
--------------	------------

EDELBRÄNDE

Pfau Williams	2cl € 5,00
Pfau Marille	2cl € 5,00

GRAPPA

Grappa Nonino	2cl € 5,00
---------------	------------

WHISKEY

Torabhaig ^A	4cl € 8,00
The Macallan 12yo ^A	4cl € 8,00
Jameson Irish Whiskey ^A	4cl € 7,00

COGNAC

Rémy Martin XO ^A	4cl € 11,00
-----------------------------	-------------

RUM

Doorly's XO	4cl € 8,00
-------------	------------

GIN

Hendrick's	4cl € 8,00
135° East Gin	4cl € 8,00
Brokers	4cl € 8,00

LIKÖR

Mozart Chocolate Cream ^{EG}	2cl € 3,00
--------------------------------------	------------

Wissen, was drin ist...

Good to know, what's inside...

Allergeninformationen gemäß Codex-Empfehlung
Allergen information according to Codex recommendation

A - glutenhaltiges Getreide | *gluten-containing cereals*

B - Krebstiere | *crustaceans*

C - Ei | *egg*

D - Fisch | *fish*

E - Erdnuss | *peanut*

F - Soja | *soy*

G - Milch od. Laktose | *milk or lactose*

H - Schalenfrüchte | *nuts*

L - Sellerie | *celery*

M - Senf | *mustard*

N - Sesam | *sesame*

O - Sulfite | *sulfite*

P - Lupinen | *lupins*

R - Weichtiere | *molluscs*

 - vegetarisch | *vegetarian*

 - vegan | *vegan*

 - glutenfrei | *gluten free*

 - laktosefrei | *lactose free*

Follow us

  [gerstner.culinary](https://www.instagram.com/gerstner.culinary)