

For days we are not normally open,
We will consider opening the restaurant on for
private functions 10 people or more
We also can tailor our menu to meet your requirement
Sample function menus for your party
Prices start from \$ 43.50 per person

FUNCTION MENU 1: \$ 43.50 pp

Rindsuppe mit Fleischstrudel
Beef Soup with Meat Strudel

Salat "Johann Strauss"
Butter Lettuce with homemade Dressing, Eggs, Bread Croutons,
Crispy Bacon and Parmesan Cheese

X X X

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat
Vienna Schnitzel with Potato Salad

Hühnerbrust gefüllt mit Ricotta und Spinat auf Schnittlauchsauce
serviert mit Mandelbällchen und gemischtem Gemüse
Chicken Breast filled with Ricotta and Spinach on a fine Chives
Sauce served with Almond Potatoes and mixed Vegetables

X X X

Eisbecher mit Heidelbeeren
Vanilla Ice Cream with Blueberries and Cream

Gezogener Apfelstrudel mit hausgemachtem
Vanille Eis und Sc Anglaise
Apple Strudel "Viennese Style" with
Vanilla Ice Cream and Sc Anglaise

FUNCTION MENU 2: \$ 48.50 pp

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Beef Soup with Meat Strudel

Salat "Johann Strauss"

Butter Lettuce with homemade Dressing, Eggs, Bread Croutons,
Crispy Bacon and Parmesan Cheese

Gebackene Champignons mit hausgemachter Sauce Tartar

Crumbed Mushrooms „Viennese Style “with homemade Sauce Tartar

X X X

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

Vienna Schnitzel with Potato Salad

Hühnerbrust gefüllt mit Ricotta und Spinat auf Schnittlauchsauce serviert mit Mandelbällchen und gemischtem Gemüse

Chicken Breast filled with Ricotta and Spinach on a fine Chives
Sauce served with Almond Potatoes and mixed Vegetables

Schweinsmedallions im Speckmantel auf Pilzrahmsauce Serviert mit Spätzle und gemischtem Gemüse

Pork Medallions wrapped in Bacon on Mushrooms Sauce
served with Spätzle and Vegetables

X X X

Eisbecher mit Heissen Brombeeren

Vanilla Ice Cream with Hot Blackberries and Cream

Schweizer Schoco-Birnen Torte mit Mandelkekschen, Eiscreme und Schlagobers

Flourless Swiss Chocolate Pear Cake served with Almond Biscuit
Ice-cream and Cream (Gluten Free)

Gezogener Apfelstrudel mit hausgemachtem Vanille Eis und Sc Anglaise

Apple Strudel "Viennese Style" with
Vanilla Ice Cream and Sc Anglaise

FUNCTION MENU 3: \$ 53.50 pp

Salat "Johann Strauss"

Butter Lettuce with homemade Dressing, Eggs, Bread Croutons,
Crispy Bacon and Parmesan Cheese

Gebackene Champignons mit hausgemachter Sauce Tartar

Crumbed Mushrooms „Viennese Style “with homemade Sauce Tartar

Gefüllte Kohlrabi auf Gemüseeinmachsauce

Rissoles on Kohlrabi Vegetable Slices with a creamy Veloute Sauce

Salat aus Meeresfrüchten mit Avocado Mango

Seafood Salad "Scallops, Prawns and Calamari"
served with fresh Mango and Avocado

X X X

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

Vienna Schnitzel with Potato Salad

Hühnerbrust gefüllt mit Ricotta und Spinat auf Schnittlauchsauce

serviert mit Mandelbällchen und gemischtem Gemüse

Chicken Breast filled with Ricotta and Spinach on a fine Chives
Sauce served with Almond Potatoes and mixed Vegetables

Schweinsmedallions im Speckmantel auf Pilzrahmsauce

Serviert mit Spätzle und gemischtem Gemüse

Pork Medallions wrapped in Bacon on Mushrooms Sauce
served with Spätzle and Vegetables

Grilliertes Rindsfilet mit Sauce Hollandaise, Birnenkartoffeln und Feinem Gemüse

Beef Eye Fillet served with Hollandaise Sauce,
assorted Vegetables and Pear Potatoes

X X X

Crème Brûlée mit Mascarpone Mousse und Tia Maria Sauce

Cream Brûlée with Mascarpone Mousse and Tia Maria Sauce

Schweizer Schoco-Birnen Torte mit Mandelkeksen,

Eiscreme und Schlagobers

Flourless Swiss Chocolate Pear Cake served with Almond Biscuit
Ice-cream and Cream (Gluten Free)

Wiener Apfelstrudel serviert mit Sauce Anglaise und Hausgemachter Zimt Eiscreme

Apple Strudel "Viennese Style" served with Sauce Anglaise
and Homemade Cinnamon Ice Cream

Eisbecher "Heisse Liebe"

Vanilla Ice Cream with hot Raspberries and Cream