

---

---

# Speisezettel.

---

## Für den Frühling.

1.  
Suppe mit Leberknödeln. Sauerampfer und Spinat  
Rindfleisch mit Zwiebelsauce. mit Bratwürsteln.  
Sprosserln mit geb. Lämmer- Eingemachtes Hirschfleisch.  
nen. Grieskoch.  
Krebsenstrudel. 6.
2.  
Suppe mit Milchknödeln. Nudelsuppe.  
Rindfleisch mit warmer Gar- Rindfleisch mit eing. Gurken.  
dellensauce. Gelbe Rüben m. Hirnpapösen.  
Spinat mit Bratwürstel. Topfennudeln.  
Stoffat mit Makronnudeln. Kalbsschnitzeln.  
7.
3.  
Brotsuppe mit Eyer. Ragoutsuppe.  
Rindfleisch mit Hollunder- Rindfleisch mit Mandelkrän.  
sauce. Gefüllter Salat.  
Kochsalat mit Gansleber. Milchreis.  
Zunges vom Hasen. Gefüllte Lämmerne Brust.  
Schinkensteckerln. 8.
4.  
Marchsuppe. Falsche Ganselsuppe.  
Rindfleisch m. Champignons- Rindfleisch mit Essigkrän.  
sauce. Grüne Erbsen mit Gansleber.  
Faschirter Salat. Pudding mit Chaudeau.  
Milchrahmstrudel. 9.  
Pohlischer Rostbraten. Suppe mit Speckknödeln.  
Rindfleisch mit Knoblauch-  
sauce.
5.  
Abgegossene Reissuppe. Spargel mit Butter.  
Rindfleisch mit Kappernsauce. Kalbsbraten mit Salat.

- |     |   |  |
|-----|---|--|
| 10. | Suppe mit abgetrieb. Mehl-<br>nockern.  | Sauerkraut mit Leberwürst.<br>Abgeschmalzene Nockerl.<br>Poulard mit Salat.  |
|     | Rindfleisch mit Schnittlauch.<br>Spinat auf niederländ. Art.<br>Erdäpfel - Auflauf.<br>Lämmernes mit Salat.                                 | 16.<br>Hirnsuppe.<br>Rindfleisch mit Limoniesauce.<br>Grüne Erbsen mit Zucker.<br>Poulard mit Reis.  |
| 11. | Suppe mit Mehlschöberl.<br>Rindfleisch mit Suppenkrän.<br>Grüne Fiolen mit Schweine-<br>nen Coteletts.<br>Braunes Ragout.<br>Schneeballen.  | 17.<br>Suppe mit Griesknödeln.<br>Rindfleisch mit Gurkensauce.<br>Carviol in Buttersauce.<br>Ausgedünstete Regenwürmer.<br>Faschirte Kalbschnitzel.                |
| 12. | Suppe mit Lungenstrudel.<br>Rindfleisch mit Mandelsauce.<br>Süß-Sauerkraut mit geb. Käl-<br>berfuß.<br>Speckknödel mit Kaiserfleisch.       | 18.<br>Kräutersuppe.<br>Rindfleisch mit Senf.<br>Weiße Rüben mit Schöpfensfl.<br>Kapaun mit Muschelsauce.<br>Gebackenes Hirn.                                      |
| 13. | Suppe mit Erdäpfelnockerl.<br>Rindfleisch mit Sauerampfer-<br>sauce.<br>Spargelerbsen m. Gansleber.<br>Schöpfener Schägel mit<br>Rahmsauce. | 19.<br>Spargelsuppe.<br>Rindfleisch mit Milzsauce.<br>Faschirte Kohlrüben.<br>Spinatstrudel.<br>Hirschziemer mit Ribiselsauce.                                     |
| 14. | Suppe mit Fleischkrayferl.<br>Rindfleisch mit Chalotten-<br>sauce.<br>Kohlrüben mit Bratwürst.<br>Grieschmarn.<br>Kälberovögel.             | 20.<br>Carviolsuppe.<br>Rindfleisch mit grüner Kräu-<br>tersauce.<br>Gedünstete Radieschen mit<br>Lammfleisch.<br>Erdäpfelnuudel.<br>Glasirte Schnitzel mit Sauce. |
| 15. | Suppe mit Eyergerstel.<br>Rindfl. mit kalter Sardellenf.  |  |

Für den Sommer.

- |   |   |
|---|---|
| <p>21.<br/>Suppe mit Milchknödeln.<br/>Rindfleisch m. kalter Schnitt-<br/>lauchsauc.<br/>Brockerln mit geb. Gansleber.<br/>Rindschok.<br/>Backhendel mit Salat.</p> | <p>Spinat mit Kalbscoteletts.<br/>Tauben in schwarzer Sauce.<br/>Spritzkrappen.</p>   |
| <p>22.<br/>Spargelsuppe.<br/>Rindfleisch mit Kettig.<br/>Carviol mit Butter.<br/>Schinkensteckerln.</p>   | <p>27.<br/>Suppe mit Markknödeln.<br/>Rindfleisch mit Gurkensalat.<br/>Kohlrüben mit Leberwürst.<br/>Kaffeh = Auflauf.<br/>Lämmerne Carbonadel.</p>                                   |
| <p>23.<br/>Französische Suppe.<br/>Rindfl. mit Maurachensauce.<br/>Faschirter Kohl.<br/>Kipfelauflauf.<br/>Fricandeau mit Sauerampfer.</p>                          | <p>28.<br/>Ganselsuppe.<br/>Rindfleisch mit warmer Car-<br/>dellensauce.<br/>Gelbe Rüben mit Hirnpa-<br/>föfen.<br/>Erdäpfeltalken.<br/>Gebrat. Gans mit Salat.</p>                   |
| <p>24.<br/>Hascheesuppe.<br/>Rindfleisch mit Essigkrän.<br/>Grüne Fisolten mit geb. Käl-<br/>berfuß.<br/>Markauflauf.<br/>Geb. Lämmernes mit Salat.</p>             | <p>29.<br/>Braune Suppe mit Reiß.<br/>Rindfleisch mit Buttersauce.<br/>Gedünsteter Salat mit Pö-<br/>ckelzunge.<br/>Mehlnockerln mit Parmasan-<br/>käse.<br/>Kollirte Kalbsbrust.</p> |
| <p>25.<br/>Suppe mit Mehlschöberl.<br/>Rindfleisch mit Paradeis-<br/>äpfelsauc.<br/>Gedünsteter Kohl mit Brat-<br/>würste.<br/>Gebrat. Nente mit Salat.</p>         | <p>30.<br/>Suppe mit Semmelschöberl.<br/>Rindfleisch mit Essigkrän.<br/>Süßes Kraut mit Augsbur-<br/>gerwürst.<br/>Nierenbraten mit Salat.</p>  |
| <p>26.<br/>Suppe mit Semmelknödeln.<br/>Rindfl. mit kalt. Sardellensf.</p>  | <p>31.<br/>Suppe mit geback. Semmel-<br/>knödeln.<br/>Rindfleisch mit Milchsauce.</p>   |

Carviol auf wälsche Art.  
Gespickter Kalbsschlägel mit  
Zellersauce.

32.

Braue Suppe mit geback.  
Erbsen.

Rindfleisch mit Spargelsalat.  
Zunge Erdäpfel mit Sem-  
melbrösel.

Ruttelsteck.

Beschamell - Auflauf mit Ue-  
berguß.

33.

Suppe mit Leberknödeln.

Rindfleisch mit Erdäpfelsalat.

Grüne Erbsen mit Zucker.

Backhendel mit Gurkensalat.

34.

Braune Suppe mit Hirnpud.

Rindfleisch mit Carviolsalat.

Französisches Zugemüse mit  
geback. Ruheuter.

Gebrat. Gans mit Salat.

35.

Gestoßene Lebersuppe.

Rindfleisch mit Gurkensalat.

Zunge Erbsen m. geb. Hühn.  
Topfenkoch.

36.

Braune Suppe mit Reis.

Rindfl. mit Sauce à la reine.

Faschirte Artischocken.

Husarenbraten.

37.

Suppe mit Marchknödeln.

Rindfleisch mit klein. Gurken.

Gedünstete Pilslinge mit geb.  
Hühnchen.

Bayerische Dampfnudeln.

38.

Suppe mit geback. Gerstel.

Boeuf à la mode.

Blaues Kraut mit geb. Käl-  
berfuß.

Französische Pfannkuchen.

Zunge in pohlischer Sauce.

39.

Suppe mit geb. Semmelknöb.

Rindfleisch mit Petersilsauce.

Weißer Rüben mit lämmernen  
Coteletts.

Gedämpfte Leber.

Mandelstrudel.

40.

Schwäbische Suppe.

Rindfleisch mit Kapernsauce.

Erdäpfel in Buttersauce mit  
Bratwürste.

Rindszunge mit Hagebutten-  
sauce.

## Für den Herbst.

41.

Suppe mit Griesnockerln.

Rindfleisch mit rothen Rüben.

Kohl in Dunst mit geselchter  
Zunge.

Gebr. Schnepfen mit Salat.

42.

Suppe in Eingetropften.

Rindfleisch mit Paradeisf.

Eingebr. Erdäpfel mit schwei-  
nenen Coteletts.

Böhmische Zwetschenknödel.

43.  
 Suppe mit Egergerstel.  
 Rindfleisch mit Kapperns.  
 Saure Rüben mit Pöckelz.  
 Weißes Ragout.  
 Apffelstrudel.
44.  
 Krebsensuppe.  
 Rindfleisch mit Gurkensauce.  
 Sauerkraut mit Kaiserfleisch.  
 Lungenbraten mit Erdäpfel.
45.  
 Suppe mit Faschnöderln.  
 Rindfleisch mit Erdäpfelsalat.  
 Böhm. Erbsen mit Schweinebraten.  
 Reiskmeridon mit Eingessott.
46.  
 Suppe mit geb. Erdäpfeln.  
 Rindfl. mit Essigkrän.  
 Artischocken mit Butters.  
 Fasan mit Zellersalat.
47.  
 Suppe mit Ulmergerstel.  
 Rindfl. mit Knoblauchauce.  
 Grüne Fisoln mit Schweincotelett.  
 Citronen - Auflauf.
48.  
 Hascheesuppe.  
 Rindfleisch mit kl. Gurken.  
 Erdäpfelbiree mit Schinken.  
 Hasen mit Rahmsauce.
49.  
 Griesuppe.  
 Rindfleisch mit Zwiebelsauce.  
 Linsen mit Repphuhn.  
 Reiskoch mit Chateau.
60.  
 Nudelsuppe.  
 Rindfleisch mit Essigkrän.  
 Kohlrüben mit Schöpfensfl.  
 Braunes Ragout.  
 Gebr. Hirschkalbschlägel.
51.  
 Suppe mit Leberschöberl.  
 Rindfleisch mit Kappernsauce.  
 Gedünstete Steckrüben mit Hirnpafösen.  
 Gebr. Spanferkel mit Salat.
52.  
 Italienische Reissuppe.  
 Rindfl. mit Chalottensauce.  
 Gelbe Rüben mit Lammcotelett.  
 Gefüllte Tauben.  
 Aufgeloff. Erbsenkoch.
53.  
 Ragoutsuppe.  
 Rindfleisch mit Essigkrän.  
 Spinat mit Gansleber.  
 Schöpfenschlägel auf Wildpretart.
54.  
 Carviolsuppe.  
 Englischer Braten.  
 Französisches Zugemüse mit Kaiserfleisch.  
 Gefüllte Reissbirn.
55.  
 Suppe mit Leberfanzel.  
 Rindfl. mit Schnittlauch.  
 Carviol mit Butter.  
 Kapaun mit Sardellensauce.

56.  
Brotsuppe mit Eyer.  
Rindfleisch mit Milchkrän.  
Saure Rüben mit Blunzen.  
Apfel-Auflauf.  
Kalbschnitzl mit Salat.

57.  
Suppe mit geb. Semmelschn.  
Rindfl. mit rothen Rüben.  
Linsennus mit Schweinsbr.  
Kastanienkoch.

58.  
Falsche Ganselsuppe.  
Rindfleisch mit Hollundersf.

Blauen Kohl mit Kastanien.  
Schweinbraten mit Krautsf.  
59.

Magoutsuppe.  
Rindfleisch mit Mostsauce.  
Süß Sauerkr. mit Kepph.  
Schmankerlkoch.

60.  
Suppe mit Bauernknödel.  
Boeuf à la mode.  
Gedünst. Kraut mit Selchfl.  
Mandelpudding mit Obers-  
Chateau.

### Für den Winter.

61.  
Französische Suppe.  
Rindfleisch mit Sardellensf.  
Saure Rüben mit Schwein-  
cotelette.  
Rehrücken.

62.  
Suppe mit Leberknödeln.  
Rindfleisch mit Limoniesauce.  
Süßes Kraut mit geb. Kä-  
berfuß.  
Gebratenen Hasen.  
Prügelkrapsen.

63.  
Schwäbische Suppe.  
Rindfleisch mit Schwammsf.  
Linsen mit Kepphendel.  
Weinkoch.

64.  
Sagosuppe.  
Rindfleisch mit kl. Gurken.

Böhm. Erbsen mit Schinken.  
Poulard mit Erdäpfelsalat.  
65.

Braune Suppe mit grünen  
Nudeln.  
Rindfl. mit Semmelkrän.  
Broccoli.  
Schöpfenen Schlägel mit Pa-  
radeisäpfelsauce.  
66.

Champignonsuppe.  
Rindfl. mit sauren Gurken.  
Faschirter Kohl.  
Gefaumtes Himberkoch.

67.  
Suppe mit Griesgerstel.  
Englischer Braten.  
Gelbe Rüben mit Hirnpaf.  
Gebr. Kapaun mit Spargelfs.

68.

Suppe mit Fleckerln.  
 Rindfl. mit Paradeisäpfel.  
 Karviol auf wälsche Art.  
 Biskotenmehlspeis.  
 Gebr. Wachteln.

69.

Pilsirguppe.  
 Rindfleisch mit Senf.  
 Sproßerln mit Pöckelzunge.  
 Aufgeloffenes Rindskoch.

70.

Suppe à la reine.  
 Rindfleisch mit rothen Rüben.  
 Gefülltes Kraut.  
 Böhmische Falken.  
 Kronawettvögel.

71.

Gelbe Suppe mit Sulz.  
 Rindfleisch mit Kappernsauce.  
 Kohl mit Bratwürsteln.  
 Indian mit Salat.

72.

Nudelsuppe.  
 Rindfl. mit Schwammsauce.  
 Erdäpfel in Buttersauce mit  
 Leberwürst.  
 Gebr. Kapaun mit Sardellen.

73.

Fleckerlsuppe.  
 Rindfl. mit kl. Gurken.  
 Kohlrabi mit Lammkottelets.  
 Apfelfoch.

74.

Suppe mit Hirnpudding.  
 Rindfleisch mit Zwiebelsauce.  
 Fisolen mit Hirnwürsteln.  
 Semmelpudding mit Schink.

75.

Braune Suppe mit Strudeln.  
 Rindfl. mit Champignons.  
 Spinat auf Niederländerart.  
 Omelettekoch.  
 Gefüllter Kapaun mit Salat.

76.

Suppe mit Eingetropfen.  
 Rindfleisch mit Winterrettig.  
 Sauerkraut mit Kaiserfleisch.  
 Nierenbraten mit Fisolensal.

77.

Suppe mit Griesstrudeln.  
 Rindfl. mit kalter Sardellens.  
 Faschirter Kohl.  
 Geb. Poulard mit Compots.

78.

Suppe mit Milzknöderln.  
 Rindfl. mit Schnittlauch.  
 Scherrüben mit Schöpf.  
 Gefaumes Limoniekoch.

79.

Suppe mit Mehlknockerln.  
 Rindfl. mit Semmelkrän  
 Französisches Zugemüse mit  
 geback. Kubeuter.  
 Reißauflauf.  
 Gebr. Wildänte.

80.

Suppe mit gerieb. Gerstel.  
 Rindfl. mit Kappern.  
 Böhm. Erbs. mit Schinken.  
 Gebr. Kohrhühner.

81.

Für die Fasten.  
 Grüne Pistaziensuppe.  
 Gesezte Eyer mit Sardellen.  
 Gebratener Kalfisch.

- |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 82.                         | 90.                         |
| Selleriesuppe.              | Mandelsuppe.                |
| Ausgebünstete Regenwürmer.  | Geb. Reisbirnen.            |
| Karpfen auf Böhmishe Art.   | Franz. Eyer in Sauce.       |
| Stockfisch mit Senf.        | Geback. Stockfisch.         |
| 83.                         | 91.                         |
| Erbsensuppe.                | Erdäpfelsuppe.              |
| Spinat mit Omelet.          | Citronenauflauf.            |
| Hechten mit Sardellen.      | Stockfisch mit Milchrahms.  |
| 84.                         | Gefüllte Eyer.              |
| Chocolatesuppe.             | 92.                         |
| Spinatstrudel.              | Schwammensuppe.             |
| Sauerkraut mit Stockfisch.  | Erdäpfel in Buttersauce mit |
| Marinirter Hecht.           | verlorenen Eiern.           |
| 85.                         | Hecht in Fricassée.         |
| Einbrennsuppe.              | Schlampete Schnecken mit    |
| Gedünstete Pilslinge.       | Krän.                       |
| Bayrische Dampfnudeln.      | 93.                         |
| Schill mit Erdäpfel.        | Stockfischsuppe.            |
| 86.                         | Holländertheeauflauf.       |
| Kohlsuppe.                  | Heißabgesottener Hecht.     |
| Milchrahmstrudel.           | Krebsen.                    |
| Stockfisch mit Sardellenf.  | 94.                         |
| Gebackener Karpfen          | Biersuppe.                  |
| 87.                         | Gelbe Rüben mit Ochsenau-   |
| Limonsuppe.                 | gen.                        |
| Böhmishe Dalken.            | Omelette mit Eingesottenem. |
| Forellen marinirt.          | Geb. Karpfen mit Compot.    |
| 88.                         | 95.                         |
| Rahmsuppe.                  | Braune Hechtensuppe         |
| Kraut mit Fischrogen.       | Erdäpfelnudeln.             |
| Karpfen mit Rahmsauce.      | Hecht mit Limoniesauce.     |
| Marinirter Hecht mit Aspik. | Gebackene Frösche.          |
| 89.                         | 96.                         |
| Grüne Erbsensuppe.          | Salatsuppe.                 |
| Topfenkoch.                 | Aufgeloffenes Erbsenkoch.   |
| Gedünsteten Hecht.          | Eingemachte Frösche.        |
|                             | Gespickter Hecht mit Sulz.  |

<p>97. Kirschen-suppe. Eingemachte Schnecken. Kaffehaufauf. Schill mit Sardeln. 98. Weischel-suppe. Karpfen mit Rahmsauce. Geb. Reisknodel mit Chocol. Gefüllte Schnecken.</p>	<p>99. Falsche Rindsuppe. Ausgeback. Nudelpfanzel. Spargel mit Butter. Gesulzter Hecht. 100. Milchsuppe. Griesstrudel. Hecht in Fischgall. Gebr. Hausen.</p>
--	--

Für Sonn- und Festtage.

<p>101. Oliosuppe mit Habernudeln. Rindfleisch mit } Senf und                           } Milzsauc. Karviol mit Butter. Vanille-Aufauf. Gebratener Fasan. Aepfelcompot. Spritzkrapsen. 102. Suppe à la reine. Rindfleisch mit } Essigkrän u.                           } Pilzlingss. Blaukohl mit Kastanien. Wildpretragout. Pudding mit Schinken. Gebratene Gans mit Salat. Lingertorte. 103. Repphühner-Hascheesuppe. Rindfleisch mit kalter Erd- äpfelsauce und grüner Kräu- terauce. Linsen mit Repphuhn. Weinkoch.</p>	<p>Rehrücken mit Rahms. Butterkrapseln mit Haschee. 104. Gelbe Suppe mit Sulz. Stoffade. Junge Erbsen mit Zucker und gebackenen Hühnchen. Mandelpudding. Brathendel mit Gurkensalat. Kirschenkuchen. 105. Reissuppe mit Parmesankäse. Rindfleisch mit Gurkensalat und Rappernsauce. Kraut mit Kaiserfleisch. Weißes Ragout. Chocolate-Aufauf. Gebratene Gans mit Salat. Zuckerschmarn. 106. Ragoutsuppe. Rindfl. mit kl. Rettig und Buttersauce. Spargel mit Butter.</p>
---	--

Gebackene Apfelspalten.  
 Backhendeln mit Salat.  
 Glasirtes Brot und gefüllte  
 Pomeranzenkipfeln.

107.

Hirnsuppe.  
 Rindfl. auf schwedische Art.  
 Faschirter Kohl.  
 Pastete mit Ochsenfleisch.  
 Mehlsp. mit Punschüberguß.  
 Gebratener Hase.  
 Compot.  
 Gebackene Zwetschken.

108.

Braune Suppe mit Mehlnock.  
 Rindfleisch mit rothen Rüben  
 und Champignons.  
 Französisches Zugemüse.  
 Braunes Ragout.  
 Wällischer Pudding.  
 Nierenbraten mit Fisolensal.  
 Schneeballen.

109.

Braune Suppe mit Milzknö-  
 deln.  
 Rindfl. mit Sauerampfers.  
 und Chalottens.  
 Spinat mit Bratwürsteln.  
 Beschamell-Auflauf.  
 Schöpf. Schlägel mit Rahm-  
 sauce und Butterkrapp.  
 Tyrolerstrudel v. Buttermteig.

110.

Spargelsuppe.  
 Boef steak mit Sauce.  
 Gelbe Rüben mit Pafösen.  
 Französische Fleischpastete.  
 Gefaumes Humbeerkoch.

Gebratener Fasan mit Comp.  
 Biscotentorte.  
 Zuckerbrätkeln.

111.

Braune Suppe m. grün. Rub.  
 Rindfl. mit Sardellens.  
 Rindfl. m. Paradeisäpfels.  
 Erbsenbiree mit schweinenen  
 Coteletts.  
 Gansleber mit Trüffeln.  
 Kaffeh - Auflauf.  
 Gebratener Indian m. Salat  
 Mandelstrudel.

112.

Ganselsuppe.  
 Rindfl. mit Milchkrän und  
 Schnittlauch.  
 Faschirte Kohlrüben.  
 Hecht in Fischgall.  
 Reiskauflauf.  
 Gefüllte Kalbsbrust gebraten.  
 Gefüllte Schmalztorte.

113.

Suppe mit Leberknödeln.  
 Rindfl. mit Senf und Cham-  
 pignonsauce.  
 Böhm. Erbsen mit Kaiserfl.  
 Griesauflauf.  
 Lungenbraten mit Erdäpfeln.  
 Gesulzter Hecht.  
 Brotortte.  
 Zuckerstrauben.

114.

Braune Suppe mit Kaiser-  
 gerstel.  
 Russischer Braten.  
 Faschirte Artischocken.

- |                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| Bayrische Dampfnudeln.          | Compot.                       |
| Steyrischer Kapaun m. Sal.      | Gesulzte Torte.               |
| Gebackene Hobelschaiten.        | 118.                          |
| Maultaschen mit Eingesott.      | Krebsuppe.                    |
| 115.                            | Boeuf steack.                 |
| Karvioluppe.                    | Französisches Zugemüse.       |
| Boef à la mode.                 | Forellen.                     |
| Grüne Fisoln mit Pöckelz.       | Gefüllte Reissbirnen.         |
| Gebrat. Schöpfenschlegel.       | Gebratene Gans mit Salat.     |
| Holländerthee-Auflauf.          | Wespennest.                   |
| Brathendeln mit Salat.          | 119.                          |
| Augsburgertorte.                | Kräutersuppe.                 |
| 116.                            | Rindfleisch mit Holländers.   |
| Braune Suppe mit Reiss.         | und Zwiebelsauce.             |
| Gedünstetes Fleisch mit kl. ge- | Fasan mit Sauerkraut.         |
| rösteten Erdäpfeln und Pa-      | Pomeranzenauflauf.            |
| radeisäpfelsauce.               | Kalbschlägel mit Sardellen    |
| Scheerrüben mit Lammcotel.      | und Salat.                    |
| Zwiebelvögel, gebraten.         | Zimmtorte.                    |
| Aufgelaufenes Erbsenkoch.       | 120.                          |
| Nierenbraten mit Salat.         | Französische Suppe.           |
| Foundationstorte.               | Ged. Rindfleisch mit kl. Gur- |
| Zuckerreißprägeln.              | ken und Mandelkrän.           |
| 117.                            | Gefüllter Kohl.               |
| Marchsuppe.                     | Kapaun mit Muscherl.          |
| Mostbraten.                     | Geback. Haselnüsse mit Chod.  |
| Erdäpfel in Buttersauce.        | Gebrat. Wacheln.              |
| Gedünstete Tauben.              | Gewürztorte.                  |
| Mehlauflauf mit Eingesott.      | Ribiselpfeffeln.              |
| Gebratenes Spanferkel.          |                               |

Für große Tafeln.

- |                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| 121.                         | Sprosserln mit Coteletts.  |
| Braune Suppe mit Hirnpudd.   | Sauerkraut mit Kaisersf.   |
| Ragoutsuppe.                 | Weißes Ragout.             |
| Rindfleisch mit Limoniesauce | Gedünstete Tauben mit Kra- |
| und Mandelkrän.              | pfeln.                     |

Gefaumtes Marillenkoch.	Kaffehauflauf.
Limoniauflauf.	Geback. Mandeln mit Chat.
Fasanen gebraten.	Gebratene Wachteln.
Poulards gebrat.	Rehrücken.
Salat und Compot.	Compots. — Pomeranzensal.
Spanische Wintorte.	Blanc-mangé. Weinsulze.
Schnürkrapsen.	Linzertorte.
2 Assietten mit Kl. Backerey.	4 Assietten Kl. Backwerk.

122.

124.

Oliosuppe mit Markknödeln.	Braune Suppe mit Reiß.
Spargelsuppe.	Haschee-Suppe.
Rindfleisch mit Holländers.	Rindfleisch mit Senf.
und Champignonsauce.	Zunge in polnischer Sauce.
Schill mit Butter und Erd-	Fasan mit Kraut.
äpfeln.	Karviol mit Butter.
Broccoli mit Parmesankäs.	Französische Fleischpastete.
Faschirte Kohlrüben.	Eingemachte Schildkröte.
Ragout.	Englischer Plumpudding mit
Gedünstete Hirschziemer.	Spiritus.
Krebsen.	Gefaumtes Himbeerenkoch.
Biscottenmehlspeis mit Gefr.	Gebr. Kalbschlägel mit Sar-
Hirnkoch.	dellen.
Gebratener Hase.	Gebratene Schnepfen.
Wildänte.	Saurer und süßer Salat.
Pomeranzensalat, Birnen-	Gebackener Crème.
compot.	Kalte Kaffee-Crème.
Gewürzsulze. — Pistazien-	Gesulzte Torte.
bussel, Linzertorte.	Gewürzstangeln.
4 Assietten kleines Backwerk.	4 Assietten kleines Backwerk.

123.

125.

Suppe mit Leberknödeln.	Braune Suppe mit gr. Nud.
Carviolsuppe.	Krebsensuppe.
Rindfleisch mit Hagebuttens.	Pöckelzunge mit Hagebuttens.
Pöckelzunge mit Mandelkrän.	Rindfl. mit Kräutersauce.
Französisches Zugemüse mit	Spargel mit Butter.
Coteletts.	Faschirte Kohlrüben.
Faschirter Kohl mit Gansleb.	Pastete mit Wildpret.
Pastete mit Wildänten.	Eingemachtes Poulard mit
Braunes Ragout.	Reiß.

Wiener Köchin.

19

Limoniokoch.  
 Spritzkrapsen.  
 Nierenbraten.  
 Kehrücken.  
 Krautsalat. — Compot.  
 Vanille- Crème. — Wein-  
 sulze.  
 Brottorte. — 2 Affietten Back-  
 werk.

126.

Französische Suppe.  
 Sagosuppe.  
 Rindfleisch mit Sauce à la  
 rcine.  
 Kollirte Kostbraten.  
 Gesulzter Hecht mit Aspik.  
 Französisches Zugemüse.  
 Fasan mit Kraut.  
 Weißes Ragout.  
 Gedämpfte Wildänten.  
 Gefaumtes Marillenkoch.  
 Mandelstrudel.  
 Gebratene Gans.  
 Kehrücken.  
 Sauern und süßen Salat.  
 Vanille- Crème.  
 Maraskinosulze.  
 Straßburgerpastete.  
 Fischingskrapsen.  
 2 Affietten Backwerk.

127.

Marchsuppe.  
 Braune Suppe mit Kaiserg.  
 Gedämpfte Kostbraten mit  
 Rahmsauce.  
 Rindfleisch mit Champignons.  
 Französisches Zugemüse.  
 Carviol mit Butter.  
 Hecht in Fischgall.

Gebünstete Tauben mit Blut.  
 Aufgelaufenes Rindskoch.  
 Krebsenstrudel.  
 Gebratener Indian.  
 Gebratener Hase.  
 Süßer und saurer Salat.  
 Kaffeh- Crème. — Punsch-  
 sulze.

Schmalztorte.  
 2 Affietten Backwerk.

128.

Ganselsuppe.  
 Braune Suppe m. Mehlschöb.  
 Boeuf steack mit Sauce.  
 Rindfleisch mit kl. Gurken u.  
 Paradaisäpfelsauce.  
 Junge Erbsen.  
 Kohl in Dunst.  
 Französische Fleischpastete.  
 Ragout (weißes).  
 Krebsen.  
 Mürbe Schnürkrapsen.  
 Reiskoch mit Chateau.  
 Kalbschlägel gebraten.  
 Gebratener Hase.  
 Saurer und süßer Salat.  
 Weinsulze. — Kaffeh- Crème.  
 Linzer und Mandeltorte.  
 4 Affietten Backwerk.

129.

Braune Suppe mit Fleischkn.  
 Hirnsuppe.  
 Rindfleisch mit Sardellens. u.  
 Mandeltorte.  
 Boeuf steack.  
 Hecht in Fricassée.  
 Sproßeln mit geback. Gansl.  
 Kraut mit Fasan.  
 Plumpudding mit Spiritus.

Limoniokoch.  
 Gebratene Lenten.  
 Gebratene Wachteln.  
 Süßer und saurer Salat.  
 Punschulze.  
 Lingertorte.  
 4 Affietten mit Backwerk.

130.

Kräutersuppe.  
 Braune Suppe m. Milzschöb.  
 Russischer Braten.  
 Rindfleisch mit Senf u. Gur-  
 kensalat.  
 Butterkrapseln mit Haschee.  
 Spargel mit Butter.  
 Französisches Zugemüse.  
 Hecht in Fricassée.  
 Pastete mit gedünst. Lenten.  
 Mark = Auflauf.  
 Omelettenkoch.  
 Gebrat. Kapaun mit Sardell.  
 Gebrat. Repphühner.  
 Süß und saurer Salat.  
 Biscoten-Torte.  
 Erdbeer-Crème.  
 Obersfaum mit Rhum.  
 4 Affietten mit allerley Backw.

131.

Gelbe Suppen mit Sulz.  
 Braune Suppe mit geb. Sem-  
 melknödeln.  
 Rindfl. mit Kappernsauce u.  
 Champignonsauce.

Kinderbraten.  
 Butterkrapsel mit Trüffel.  
 Blaukohl mit Kastanien.  
 Faschirte Kohlrüben.  
 Gedünsteter Hecht.  
 Wildschwein mit Hagebut-  
 tensauce.  
 Kastanienkoch.  
 Hirnkoch.  
 Gebratene Haselhühner.  
 Steyrischer Kapaun.  
 Saurer Salat. — Compot.  
 Pomeranzen-Torte.  
 Sammt-Crème. Ribiselsulz.

132.

Braune Suppe m. geb. Erbsen.  
 Suppe mit geb. Erdäpfeln.  
 Mostbraten.  
 Rindfleisch mit Murrachsens-  
 und Senf.  
 Pöckelzunge mit Hagebuttenf.  
 Carviol mit Butter.  
 Sprosserl mit geb. Gansleb.  
 Eingemachte Frösche.  
 Hirschziemer mit Sauce.  
 Schmanckerlkoch.  
 Nappelauf. Lauf.  
 Gebratene Poulard.  
 Gebratene Lenten.  
 Grüner Salat-Compot.  
 Augsburgertorte.  
 Bittere Mandel-Crème.  
 Obersfaum mit span. Wind.  
 4 Affietten allerley Back-  
 und Zuckerwerk.

Für Abendtafeln.

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| Oliosuppe, in Schalen aufgetr.                 | Heißabgesot. Hecht in Essig und Dehl. |
| Eingemachtes mit Champign.                     | Gebratene Wachteln.                   |
| Schill mit Sardellensauce u. Klein. Erdäpfeln. | Compot.                               |
| Gebrat. Hase.                                  | Plumpudding mit Spiritus.             |
| Compot.  | Gebäckene Zwetschen mit Chocolate.    |
| Maraschinozulz.                                | Nierenbraten mit Krautsal.            |
| Vanille-Crème.                                 | Forellen mit Aspik.                   |
| Biscuittorte.                                  | Punschzulze.                          |
| Schnürkrapsen.                                 | Limonie-Crème.                        |
| 2 Assietten kleines Backwerk.                  | Linzertorte.                          |
|  | 2 Assietten mit Backwerk.             |

134.

- Braune Suppe m. gelb. Zulz.  
 Eingemachte Poulards mit Maurachen.  
 Forellen mit Aspik.  
 Straßburger Pastete.  
 Gebrat. Fasan.  
 Kapaun mit Sardellen.  
 Saurer und süßer Salat.  
 Biscuiten-Crème in Dunst.  
 Holländerthee-Crème.  
 Zimmt-Torte.  
 Schwedisches Brot.  
 4 Assietten allerley Zuckerb.

135.

- Braune Suppe mit gr. Nud.  
 Eingemachte Hühnchen mit Zuckererbßen.

136.

- Oliosuppe, in Schalen aufgetr.  
 Gedämpfte Wildänten.  
 Krebsen.  
 Gefüllte Schnecken.  
 Gesaumtes Marillenkoch.  
 Mehlspeise mit Punschüberg.  
 Gebäck. Hirschkalbschlegel.  
 Zeller-Salat.  
 Krammets-Vögel.  
 Compot.  
 Gewürzjulze.  
 Weichensjulze.  
 Brottorte.  
 2 Assietten allerley Backwerk.  
 2 Assietten allerley Zuckerw.  
 2 Assietten Obst.