

4. Paprika-Huhn ;
5. Pfannen-Kuchen.

26.

1. Ganselsuppe ;
2. Pöfelzunge mit Crem ;
3. Fleisch mit glacirter Zwiebel, kalter Vertram- und Drangen-Sauce ;
4. Faschirter Kohl ;
5. Frikassirter Kalbs-Kopf ;
6. Schwanterlpudding mit Vaniglie-Crem ;
7. Gefülltes gebratenes Lämmernes mit Salat ;

27.

1. Suppe mit Mehlnokern ;
2. Hascheeflets im Netz gebraten ;
3. Fleisch mit Pilzling-Sauce und Rettig ;
4. Schwarz-Wurzeln mit Buttersauce ;
5. Jungschweinerne mit Crem ;
6. Pisquit-Koch mit Aepfeln ;
7. Gespitter Poulard mit Salat.

Fasten-Speis - Bettel.

1. Für 20 Bedecke auf 2 Schüsseln.

1. Kräuter-Suppe ;
2. Kalter Hausen mit Fisch-Aspic ;

3. Gefüllte Schnecken;
4. Eier-Rolade mit Sardellen;
5. Fisch-Haschée-Pasteteln;
6. Huchen mit Delsauce;
7. Spargel mit Butter sauce;
8. Salzburger Koflerln;
9. Gebackene Hechten mit Salat;
10. Gebrannte Zuckerkrem in Becherln;
11. Glacirte Früchten-Schnitten;
12. Butterteig.

2. Für 16 Gedecke.

1. Krebs-Ragout-Suppe;
2. Faschirte Austern;
3. Butter und Rettig;
4. Gebackenen Aal mit kalter Senf-Sauce;
5. Blätter-Eierspeise;
6. Erdäpfel-Kroketten;
7. Faschirter Karpfen;
8. Rohrhühner-Coteletts mit Fines herbes;
9. Grundeln mit Roggenkraut;
10. Mandel-Maccaroni-Soufflé;
11. Gebratenen Hausen;
12. Sulz von Limonien;
13. Schaum-Lorte;
14. Kleine Bäckerei.

3. Für 16 Gedecke.

1. Gestoßene Fischsuppe mit gebackenen Erbsen;
2. Kaviarschnitten mit Sardellen;
3. Englische Eierspeise;
4. Gesulzter Hecht;
5. Häring in Papier gebraten;
6. Paganini-Pasteten mit Schnecken-Haschée;
7. Rheinlachs mit Essig und Del;

8. Frikassirte Schildkröten in Reis, Reifen;
9. Krapsen mit böhmischer Sauce;
10. Champignon-Virée mit Frosch-Coteletts;
11. Maccaroni mit Beschamele;
12. Gebratene Scharen mit Salat;
13. Dukaten-Rudeln mit Vaniglie-Crem;
14. Blanc mager a la Caffée;
15. Holländer-Torten.

4. Für 12 Gedecke.

1. Karviol-Suppe mit Fridatten;
2. Sardinien mit Limonie;
3. Fischhaschée-Risollen;
4. Eingerührte Eier;
5. Hechten mit Frikassée;
6. Linsen-Virée mit Milchner-Bäuschel;
7. Topfen-Auflauf;
8. Gebackene Karpfen mit Salat;
9. Mandel-Maultaschen mit Butterteig;
10. Gesulztes Chaudeau.

5. Für 10 Gedecke.

1. Erbsen Virée-Suppe;
2. Marinirter Aal mit Kräutern;
3. Gesezte Eier mit Milchrahm;
4. Faschirter Hecht mit Buttersauce;
5. Spinat mit Fisch-Haschée-Kroketten;
6. Vaniglie-Crem in Kapseln;
7. Gebratener Lachs mit Salat;
8. Gesulzte Drangen;
9. Mandelkrapsen.

6. Für 8 Gedecke.

1. Klare Fisch-Suppe mit Krebsknöderln;
2. Gestürzte Erdäpfel-Eierspeise;

3. Stockfisch mit Zwiebel und Roggenkraut;
4. Ausgedünstete Nudeln;
5. Gebratener Dik mit Salat;
6. Chocolate-Crem in Becherln;
7. Topfen-Kolatschen.

7.

1. Sellerie-Pirée-Suppe;
2. Marinirter Karpfen;
3. Aufgelaufene Eierspeise;
4. Erbsen-Pirée mit Grundeln;
5. Fisch-Fasch-Schnitzeln mit brauner Sauce;
6. Italienische Strudeln;
7. Gebratener Lachs mit Limonie;
8. Englischen Whybs;
9. Grazer Tortleten.

8.

1. Fisch-Magout-Suppe;
2. Omelette mit feinem Gemüse;
3. Gebackene Frösche mit Kohl-Pirée;
4. Karpfen in schwarzer Sauce mit Griesstrudeln;
5. Dampfnudeln;
6. Schill mit Sardellen und Erdäpfeln.

9.

1. Frosch-Suppe;
2. Haring mit Aepfeln;
3. Gefüllte Eier;
4. Linsen mit Milchner-Pofesen;
5. Heiß abgekochter Karpfen mit Crem;
6. Französische Strudeln;
7. Tulenten mit Erdäpfeln;

8. Haselnuß-Crem in Becherln;
9. Zuckerteig-Torten.

10.

1. Milchrahm-Suppe;
2. Eierspeise mit Schnecken;
3. Faschirte Champignons mit Butter-Sauce;
4. Hecht mit Drangensauce;
5. Böhmishe Dalkerln mit Ribiseln.

Souper.

1.

1. Boullion in Becherln;
2. Kalte Pasteten;
3. Hühner-Filets mit Trüffel-Sauce;
4. Fasan mit Kompot und Salat;
5. Punsch-Sulz;
6. Bäckereien;
7. Gefrorenes.

2.

1. Gerstenschleim in Becherln;
2. Sudée vom Schill mit Majones und Aspick;
3. Krustade-Pasteteln mit Ragout;
4. Salmi von Repphühnern;
5. Galantine mit Aspick;