

Speisen-Folge.

Jänner.

1.

Braune Suppe mit Nudeln.
Gefülzte Gansleber.
Rindsfilet, mit Gemüse auf Gärtnerinart garniert.
Kalte Kapern-Sauce.
Rehrücken mit Butterteig, Braten-Sauce. Kompott.
Bäckwerk. Gefrorenes. Käse.

2.

Auflern mit Limonen.
Braune Suppe mit Leberreis.
Fisch mit Mayonnaise.
Saftbraten, mit blauem Kohl, Kastanien und gedünsteten Rüben garniert.
Kapaun mit welschem Salat.
Schokoladetorte. Birnen. Käse.

Februar.

3.

Tapioka-Suppe.
Fisch mit Aspik.
Marinierter Lendenbraten mit kleinen Kartoffeln und Sauce.
Poularde mit Salat.
Kompott von Dunstobst.
Faschingkräpfen. Konfekt. Käse.

4.

Bries-Suppe.
Böfzunge mit Aren.
Rindschnitz, mit gedünsteten Gemüse garniert.
Makkaroni-Pastetchen.
Gespickter Kalbsfleischlegel. Salat.
Datteltorte. Pomeranzen. Käse.

März.

5.

Suppe mit Frittatennudeln.
Salatfische in Aspik.
Rindfleisch mit Püree, Rettich und Essiggurken garniert.
Schalotten-Sauce.
Faschirtes Gemüse.
Gerollter Nierenbraten und Salat von Brunnenkresse.
Pomeranzen-Auslauf.
Lingertorte. Rumfrüchte.

6.

Suppe mit Biskuitpfanzel.
Fisch mit warmer Sauce.
Gedämpftes Rindfleisch.
Makkaroni mit Saft (al sugo).
Hirnwürstchen.
Lammrücken mit Salat.
Muskatintorte.
Bohnerfrüchte. Bäckwerk.
Käse. Apfel.

April.

7.

Kräutersuppe.
Butterschnitten (Canapés).
Saftbraten mit Rahmknoden und der Sauce.
Gebäckener Karfiol.
Gespickte Halbsnuß und Salat.
Budding mit Salsenbeguß.
Raffetorte. Bäckwerk.
Süßfrüchte. Käse.

8.

Suppe mit Hirnknöderln.
Schinken mit Aspik.
Rindfleisch mit falschem Fondi, Spinatwürstchen, Erdäpfelpüree und Heringsalat.
Auerhahnbrust mit Salmischnitten und Preiselbeeren oder gespickte Poularde und Salat.
Gefrorene Creme. Bäckwerk. Apfel.

Mai.

9.

Suppe mit Brandteigerbsen.
 Gefüllte Artischocken.
 Rindfleisch mit Kartoffeln, Reis und
 Sauerampfer-Sauce.
 Backhühner und Specksalat.
 Pomeranzentorte.
 Gartenerdbeeren mit Zucker.

10.

Einmachsuppe mit Hühnerleber.
 Abgeschmalzener Spargel.
 Entre-côtes mit Champignons-Sauce
 und Reis.
 Krebs-Meridon in Buttermilch.
 Hühner und Salat.
 Erdbeerschaum. Backwerk. Käse.

Juni.

11.

Ragoutsuppe.
 Forellen mit Essig und Öl.
 Beefsteaks mit Hindernissen und
 englischem Senf.
 Haschee-Pastete.
 Gespickte Hühner und Salat.
 Lyoner Kaffee. Backwerk.
 Erdbeeren mit Rotwein und Zucker.

12.

Spargelsuppe mit Hascheekrapferln.
 Krebse.
 Roastbeef mit Kartoffeln, Mixed
 pickles und Pfeffer-Sauce.
 Lammskoteletten mit Erbsen.
 Junge Gans und Häuptelsalat.
 Schwarzer Kirschkuchen.
 Himbeeren mit Zucker.

Juli.

13.

Wurzelsuppe mit Reis.
 Muscheln mit kalter Sardellenfülle.
 Wienerbraten mit Makkaroni.
 Gebratene Ente und Salat.
 Gebünstete Birnen.
 Schneeballen mit roh eingeührten
 Erdbeeren.

14.

Krebsuppe mit gestürztem Reis.
 Englischer Rindsbraten mit gefüllten
 Kohlrüben, Schwämmen, Fijolens-
 ichoten, kalter Senf-Sauce.
 Junger Indian und Salat mit Eiern.
 Marillenschaumfoch.
 Backwerk. Früchte.

August.

15.

Sommeruppe mit Leberkonsomme.
 Voul-au-vent-Pastetchen.
 Fogosch mit Holländer-Sauce.
 Rindsfilet mit Gemüse à la jar-
 dinière. Spanische Sauce.
 Gefrorener Punsch à la romainé.
 Gefüllte Artischocken.
 Fasan mit gemischtem Salat.
 Kürbisch-Kompott.
 Haselnuß-Torte. Backwerk.
 Gefrorenes. Hohlkippen.
 Früchte. Käse.

16.

Braune Suppe mit Eierkonsomme.
 Fisch mit Kräuter-Sauce.
 Krebsmayonnaise in Muscheln.
 Lendenbraten mit Gemüse auf
 Gärtnermarkt. Champignons-Sauce.
 Sorbet.
 Galantine in Aspik.
 Gespickte Rebhühner und gemischter
 Salat.
 Feine Dunstmehlspeise.
 Punschorte. Kleines Backwerk.
 Gefrorene Bombe.
 Früchte. Käse.

September.

17.

Suppe mit Schildkräpferln.
Kalbskopf mit Kren.
Rumpsteaks mit kleinen Erdäpfeln und
Mixed pickles.
Gebratene Schnepfen. Salat.
Königstorte.
Gefrorenes Obst. Backwerk.

18.

Lebereinmachsuppe mit Semmel.
Schinkenwannel.
Rindfleisch mit gefüllten Gurken,
Kohlscheiben und Robert-Sauce.
Wildenten, einfach gebraten, eingesottene
Preiselbeeren und Salat.
Schrotmehltorte. Melone mit Zucker.

Oktober.

19.

Hirnsuppe mit Semmel.
Hühneralat.
Rindfleisch mit gedünsteten Kürbis-
stückchen, gefüllten Paradiesäpfeln, Erd-
äpfelrindeln und Apfelskren.
Hirschfilet mit Gernbuttertort und
Wildbret-Sauce mit Trüffel.
Backwerk. Obst. Käse.

20.

Braune Suppe mit Griepfanzel.
Schinkenpastetchen.
Hasenbraten mit Kürbis und
Krautstrudel.
Krametsvögel mit Semmelschnitten oder
Rebhühner und Salat.
Vanilletorte.
Weintrauben. Birnen. Nüsse.

November.

21.

Reissuppe mit Paradiesäpfeln.
Semmelpastetchen oder Fischsalat.
Roastbeef mit Erdäpfelscheiben und
Senf.
Koteletten von Hasenrücken mit Linsen-
püree.
Gebratene Gans mit Apfelpompott
und Salat.
Rustock mit Rufereme.
Backwerk. Früchte. Käse.

22.

Suppe von Wildgeflügel.
Rahmpudding mit Leber oder gefüllte
Pfannkuchen.
Rindfleisch mit rotem Kraut, Erd-
äpfeln mit Sardellen und Eier-Sauce.
Gemsenhügel mit Kraperln von
Buttertort, Sauce und Essig-
früchte.
Mandelock mit Salsenschaum.
Rumschnitten. Obst. Käse.

Dezember.

23.

Falsche Schildkrötenuppe.
Muscheln mit kalter Fülle oder Würstchen
in Buttertort.
Rindfleisch, Maffaroni mit Schinken,
Kohlwürstchen, Hering-Sauce.
Hasenrücken mit Salmischnitten.
Kompotte von Quitten, Äpfeln u. s. w.
Cremelock mit Überguß.
Rustpotitze. Kleines Backwerk.
Früchte. Käse.

24.

Suppe mit Bröselknöderln.
Kalbszunge auf Austerhart oder Käse-
semmel.
Rostbraten mit Erdäpfelpüree, braun-
gedünstetem Kraut und Nudeln.
Hasensalmi, in Dunst gekocht.
Indian, Salat und Kompott.
Johannisbrot-Torte.
Kleines Backwerk. Früchte. Käse.

Fasten-Mittagstafel.

Fischsuppe mit Champignons.
 Falsche Austern.
 Erdäpfelkrasperl mit Käse.
 Garnierter Fisch mit Eier-Sauce.
 Spargel.
 Backfisch mit Salat.
 Schwarzes Schokoladenkuch.
 Mandeltorte. Gefrorenes.
 Kleines Backwerk. Früchte.

Gestößene Fischsuppe.
 Forellen mit Aspik.
 Holländische Eierspeise.
 Gebratener Fisch mit Karfiol.
 Spinat mit Koteletten von Froschheulen.
 Spanischer Scheiterhaufen.
 Biskuitorte mit kalter Creme.
 Kleines Backwerk. Pomeranzenspalten. Käse.

Abendessen (Souper).

Braune Suppe in Teeschalen.
 Fisch mit Mayonnaise.
 Ragout im Reisreis.
 Kapaun und welscher Salat.
 Gefrorene Schokolade-Bombe.
 Backwerk. Käse.

Reisfleisch in Teeschalen.
 Forellen mit Essig und Öl.
 Gedünstetes Bries.
 Wildgeflügel mit Salmischnitten
 und eingesottenen Preiselbeeren.
 Backwerk. Strachino.

Klare Kraftbrühe.
 Lammkoteletten mit Erbsen.
 Gebratene Hühner mit Salat.
 Dunst-Creme in Bechern.
 Backwerk.

Ogliojsuppe in Schalen.
 Leberluchen mit Aspik.
 Kalbskoteletten mit Karfiol.
 Kompott.
 Nusstorte. Backwerk. Käse.

Gabelfrühstück.

Klare Suppe in Teeschalen.
 Kleine geräucherte oder marinirte
 Fische mit gebratenen oder ge-
 kochten Eiern.
 Beefsteak mit Garnierung.
 Backwerk. Früchte.
 Feine Käse.

Gerfenschleim in Teeschalen.
 Geflügelbrüschchen oder Fajchschneizchen
 mit Erbsen.
 Gebratener Rehriden mit ein-
 gesottenen Johannis- oder Preisel-
 beeren.
 Backwerk. Früchte. Käse.

Gabelfrühstück

nach Hochzeit.

Ragoutsuppe.
 Fisch mit Mayonnaise.
 Trüffel-Pastete.
 Kapaun oder Fasan und welscher
 Salat.
 Weintraubentorte.
 Gefrorenes in Formen.
 Verschiedenes Backwerk.
 Feines Konfekt.
 Bier. Weine. Champagner.

Kaltes Büfett

im Freien.

Aufgeschnittenes Fleisch mit Kren.
 Butterschnitten. Kaviar. Limonen.
 Fischschnitze in Aspik.
 Kalter Rindsbraten mit Sauce
 Tartare und Mixed pickles.
 Kalte Galantine. Fleischpastete.
 Gestürzter Salat.
 Semmeln. Salzstangerl. Kornbrot.
 Kuchen. Früchte. Käse.
 Weine. Bier.

Frühstück und Pause.

Raffee. Obers.	Schokolade mit Obersschaum und gestoßenem Zucker.
Ripfel. Gugelhupf oder Natronkuchen.	Feines Milchbrot. Zwieback. Biskuitbrot.
Brottschnitten. Butter. Honig.	Früches oder gefrorenes Obst.
Zitronattorte. Obst. Gefrorenes.	Früchtenbowle. Backwerk.
Backwerk und süßer Wein oder kalter Bischof oder Cardinal.	

TEE mit Rum und Obersschaum.	Kaffee à la glace oder kalter Schokoladeschaum in Kelchgläsern.
Weißbrot. Weiche Eier.	Kleine Ripfel. Hohlhippen.
Brottschnitten. Butter. Schinken.	Falsche Butterschnitten.
Falscher Rehrücken.	Kandierte Früchte.
Backwerk von mürbem und Bröselteig.	Dobostorte.
Obst.	

TEE mit Rum und Obersschaum.	TEE mit Rum und Obersschaum.
Sandwiches. Senf-Eier.	Butterschnitten mit Sardinen.
Falsche Rebhühner.	Kaltes Wildbret auf welsche Art oder Kalbschlegel als falscher Lachs.
Salztangerl. Milchbrottschnitten.	Weihnachtsstollen und kleines, gemischtes Backwerk.
Süßes Backwerk.	Gefrorene Creme (Bombe).
Alpenbutter-Creme.	
Falsches Kommißbrot.	

Englischer kalter Braten.	TEE. Rum. Obers.
Gesulzte Gansleber.	Gesalzenes Gebäck.
Butter. Gesalzenes Gebäck.	Kartoffeln mit Butter und Sardinen oder gebackenen Heringen.
TEE. Rum. Obers.	Marinierter Kalbschlegel.
Teestangerl. Brezel von Bröselteig.	Krapferl und Schnitten von süßem Backwerk.
Catalanibrot.	Gesulzter Marillenschaum.
Falscher Steirerkäse.	
Obst. Gefrorenes mit Obersschaum.	

Bei Hausbällen zu servieren.

Zuerst wird herungerichtet: Tee. Rum. Obers. Gesalzenes und süßes Teegebäck. Sandwiches. Kleines Backwerk.	ding. Süßes Backwerk. Haselnußtorte. Feines Konfekt.
Später folgt als Souper: Gansleberpaffete. Kaltes Geflügel mit Apf. Rehschlegel mit Butterteig und Erdäpfelbögen. Ananas-Pud-	Noch später: Gefrorenes. Hohlhippen. Waffeln.
	Getränke: Bier. Verschiedene Weine.
	Zum Schlusse: Schwarzer Kaffee. Liköre.

Büfett bei Bällen.

Für 30 Personen:

- 1 Schüssel Fisch mit Mayonnaise.
- 1 Schüssel Muscheln mit kalter Fülle.
- 5 Schüsseln Fleisch, z. B.:
Zunge mit Aren,
Russischer Kuchen,
Schweinerer Fisch,
Kapaun mit Aspik,
Rehshlegel mit kalter Salmi-Sauce.
- 2 Schüsseln gestürzter Salat.
- 2 Schüsseln gemischtes Kompott.
- 2 Schüsseln süße Speisen, z. B.:
Kalter Kabinettspudding,
Klare Kaffeesulze.
- 8 Schüsseln Backwerk, z. B.:
Apfeltorte,
Mandeltorte,
Kaiserbrot,
Glasirte Würfel,
Schokoladen-Büffel, falsche Salami,
Pariser Stangerl,
Pignoli-Krapferl.
- 3 Aufsätze mit Konfekt.

Für 30 Personen:

- 1 Schüssel Hummermayonnaise.
- 1 Schüssel Fisch mit Aspik.
- 5 Schüsseln Fleisch, als:
Schinken mit Aren,
Hasenkuchen mit Butterblumen,
Galantine von Hausgeflügel,
Kaltes Roastbeef,
Rebhühner mit gesulzter Sauce.
- 2 Schüsseln welscher Salat.
- 2 Schüsseln gesulztes Kompott.
- 2 Schüsseln süße Speisen, z. B.:
Kalter Kastanienpudding,
Pomeranzen-Creme.
- 8 Schüsseln Backwerk, z. B.:
Datteltorte, falsche Melone,
Zahntoche,
Haselnußwürfel,
Kaffee-Krapferl,
Rum-Schnitten,
Schokoladen-Brezel,
Salsenbögen.
- 3 Aufsätze mit Konfekt.

Als Erfrischungen gibt man warme Limonade, Mandelmilch, Salonzuckerl, Pomeranzenspalten, Quittenkäse u. dgl., und Gefrorenes, auf Nebentischen Wein, Bier und Tee. Am Schlusse Punsch (mit Fajchingkrapfen) oder nur schwarzen Kaffee und Liqueur.