

## Menu.

### Frühstücke und Jansen.

Kaffee und Thee mit Rum und Obersschaum. — Blitzkuchen und Theeschnitten. — Butterbrod und Honig. — Schinken mit Aspic.

Thee mit Rum und Obersschaum. — Englisches Theegebäck. — Weiche Eier. — Kalter Indian.

Thee mit Rum und Theegebäck. — Marinirter Fisch. — Kalter Fasan. — Strachino.

Thee mit Rum und Theegebäck. — Beefsteaks mit Spiegeleiern. — Sardellenbutter und Caviarschnitten.

Chocolade mit böhmischem Strizel. — Gemischte Torte mit Strohwein. — Orangenfaum oder Aprikosen-Kaltschale.

Chocolade mit Vanillekipferln. — Orangen, kleines süßes Gebäck. — Schmalztorte. — Gefrorenes oder Vanille-Crème.

Kaffee mit Gugelhupf. — Berlinerkekuchen. — Früchte, Biscuit-Bögen, Bertha-Ringerln und Anisschnitten. — Gefrorenes oder englischer Wipß.

Eiskaffee. — Kirchenkuchen. — Compot mit Schuhchnallen.

### Menu für Abend-Gesellschaft.

Sardellenbutter und Caviar. — Reh-Consommé, Schinken und Braunschweiger Wurst. — Anisbrod. Theeschnitten. Pignoli-Krapferln. Bertha-Ringerln und Zimtkarten. Käse. — Thee mit Rum und Obers.

### Souper zu einer großen Soirée.

Schinken mit Aspic. Hummer mit Mayonnaise. Forellen. — Rehfilets mit reicher Garnitur. — Gesulzte Gansleber-Pastete. Rapaun mit Aspic. Apfelsinen-Soufflé. — Pudding à la Resselrode. — Haselnußtorte mit Obersschaum, — Gehackte Mandeltorte. — Gefrorenes.

### Menu für eine Mittagstafel einfacher Art.

Ganselsuppe mit feinen Knödeln. — Schill in Buttersauce. — Rindfleisch garnirt. — Rebhühner mit Preiselbeer. — Enten und Gansel mit Compot und Salat. — Dessert. Kaffee.

### Einfaches Hochzeits-Dejeuner. (Kalt.)

Oliosuppe in Schalen. — Caviar. Sardinen. Gansleber-Pastete. Schinken mit Aspic. Kalter Kapaun. — Rehrücken mit welschem Salat. — Compot. — Sacher-Torte. Ruß-Schaumtorte. Mandelerème. Kleine Bäckerei. Obst. Käse. Gefrorenes.

### Einfaches Hochzeits-Dejeuner. (Warm.)

Oliosuppe in Schalen. — Blau abgefottene Forellen. — Rindsfilets mit faschirten Gurken, kleinen Erdäpfel, kalter Kohensauce und Limoniensauce. Rebhühner mit Rothkraut. — Marillensoufflé. — Holländertorte. Punschorte. — Gefrorenes. — Kleine Bäckerei. Obst. Käse.

### Menu zu einem einfachen Hochzeitsdiner.

Rebhühner-Purésuppe. — Lachs mit Mayonnaise. — Hühner-ragout mit Schwämmen. — Roastbeef mit Kartoffeln. — Grüne Erbsen mit gebackenen Hühnerbrüsten, gemischt mit Bäckelzunge. — Kapaun mit Salat und Compot. — Sacher-Torte. Mandeltorte. — Gefrorenes. — Dessert. Kaffee.

### Einfaches Hochzeits-Diner.

Grüne Erbsensuppe. — Gansleberfasch mit Aspic. Rebhühner mit Salmi. Boeuf à la mode mit Maccaroni, Limoniensauce, Senfsauce. — Wildschwein mit Preiselbeer. — Gefüllte Brathühner mit Salat. — Spargel mit Butter. — Mandelpudding. — Brottorte. Schaumtorte. — Gefrorenes. Dessert. Kaffee.

### Für Abend-Gesellschaft. (Thee.)

Beefsteak mit Spiegelei. Canapé. Chaud-froid von Rebhühnern. — Gebrannte Mandeltorte. — Käse. Dazu Thee mit Rum und Obers.

### Abend-Gesellschaft. (Thee.)

Safran mit Süßsauerkraut. — Charlotte russe. Mandeltorte. Theestangerln. — Rumbufferln. Thee mit Rum und Obers.

### Abend-Gesellschaft.

Schinken. Kalter Kalbsschlögel mit Aspic. Sardellenbutter. Erdäpfelstangerln. — Bertharingerln. Thee mit Rum und Obers.

### Abend-Gesellschaft an Fasttagen.

Sardinen. Gebratene Kastanien. Canapé. Mohntorte. Thee mit Rum und Obers. — Gebratene Erdäpfel mit Butter. Compot, kleine Bäckerei, als Theestangerln, Zwiebäckchen u. dgl. Thee mit Rum und Obers. — Gesalzter Fisch. Chocolate-Crème. Obst. Käse. Kleine Bäckerei. Torte. Sardellenbutter. Thee mit Rum und Obers.

### Großes Diner.

Spargelsuppe. — Austern. — Croquettes à la reine. — Welcher Salat. — Gedämpfte Gansleber mit Aspic. — Boeuf à la Mode mit Limoniesauce, kalter Nohnensauce und Erdäpfel-Croquettes. Gebratener Indian mit Preiselbeeren. — Kalbsragout mit Trüffeln. — Gespickter Reh Rücken mit Salat. — Grüne Erbsen mit Hirn-Filets. — Fasan mit gestürztem Compot. — Thee-Soufflé. — Erdbeer-Charlotte oder Pudding à la Nesselrode (kalt). — Maraschino-Sulz. — Backwerk, Früchte, Käse. — Eis.

Rebhühnerpureesuppe. — Forellen mit Essig und Del. — Französische Gansleber-Pastete. — Hühner mit Mayonnaise. — Lungenbraten mit Maccaroni und feinen Gemüsen. — Schnepfen-Salmi mit fahschirten Gurken. — Hasenrücken mit Pastetchen. — Spargel mit Butter. — Enten und Gänse mit Salat und Compot. — Rosenpudding. — Pêlé-mêle (Sulz.) — Backwerk, Früchte, Käse. — Eis.

Französische Kräuterjuppe. — Hummer mit Mayonnaise. — Kalte Hasenpastete. — Roastbeef mit kalter und warmer Garnitur. — Rebhühner mit Linsen-Purée. — Pikant gebratenes Kalbfleisch mit Salat. — Mohr im Hemd. — Früchte, Backwerk, Käse. — Eis.

Schildkröten-Suppe. — Krebse. — Stör gebraten, mit kalter Senf-Sauce. — Herrenpilze mit Erdäpfelcroquetten. — Rheinlachs mit Essig und Del. — Nusspudding. — Schwarze Kaffee- und Mandelmilch-Sulz. — Aufgestrichene Torte und Sacher-Torte. — Gefrorenes Obst mit Wein.

Szegebiner Fischsuppe. — Gefüllte Eier. — Marinirter Karpfen. — Hechte mit Fricassée. — Maronen-Purée mit Frosch-Cotelettes. — Duck-Enten mit Compot. — Gebackene Krusten mit Früchten. — Schlosserbuben. — Gehackte Mandeltorte. — Früchte, Backwerk, Käse. — Eis.

## Jahres - Menu für ein bürgerliches Haus.

### Januar.

1. Suppe mit Schöberl, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauce, Poulard mit Gurken und Erdäpfelsalat, Linzertorte.  
Abends Thee mit Schinken, Canapés und Theestangerln.
2. Suppe mit Ulmergerstel, Rindfleisch mit eingebrannten Erdäpfeln, Reisauflauf.  
Abends Reisschnitzel mit gebratenen Erdäpfeln.
3. Suppe mit Nudeln, Rindfleisch mit Bohnen, Apffelstrudel.  
Abends Sauerkraut mit Bratwürsten.
4. Erdäpfelsuppe, Rindfleisch mit Gurken, Griesstrudel mit Zwetschenröster.  
Abends Geröstete Leber mit Erdäpfelpurée.
5. Suppe mit Griesnockerln, Rindfleisch mit Fisolnpurée, Kaiserschmarn.  
Abends Pörkölt mit Kubanken.
6. Sauerampferuppe, Rindfleisch mit Oberskrenn, Hasenbraten mit Compot, Orangenauflauf.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
7. Suppe mit Leberreis, Fleisch mit rothen Nohren und Essiggurken. Milchrahmstrudel.  
Abends Schöpfenpörkölt mit Nockerln.
8. Suppe mit Brod, Fleisch mit grünen Fisoln, Schnürkrapsen.  
Abends Schinkenseckerln.
9. Suppe mit verlornem Hendel, Fleisch mit Ribiselsauce, Spanische Nudeln.  
Abends Hasenbraten mit Kartoffeln.
10. Suppe mit Ulmergerstel, Fleisch mit Kohl, Dalken.  
Abends Reisschnitzlerln mit gebratenen Erdäpfeln.
11. Suppe mit Lungenstrudel, Fleisch mit gedünsteten Möhren, Kaiserschmarn.  
Abends Kalbsbraten, Salat.
12. Suppe mit Mehlnockerln, Rindfleisch mit Gurkensauce. Gedünstete Nudeln.  
Abends Hase, Knödeln.
13. Suppe mit Hirn-Consommé, Rindfleisch mit kalter Nohrensauce und Gurken, Fasan mit Süßsauerkraut, Ruspudding.  
Abends Thee, Aufgeschnittenes.

---

Die Recepte in unserer Speisekammer lassen uns im Januar Paradeisäpfelsauce und Gurkensalat serviren.

14. Nudelsuppe, Fleisch mit Paradeisäpfelsauce, Schlofferbuben.  
Abends Schöpffenfleisch mit Fleckerl.
15. Suppe mit Griesknödel, Rindfleisch mit Linsen, Reisauflauf.  
Abends Rindsfilet mit Kartoffeln.
16. Suppe mit Erdäpfel-Mondschein, Rindfleisch mit Semmel-  
krenn, Griesstrudel mit Zwetschenröster.  
Abends Kalbsbeuschel mit Knödel.
17. Ragoutsuppe, Schill in Butterfauce, Nudeln mit Mohn.  
Abends Schweinsbraten mit Kraut.
18. Erbsenpureesuppe, Rindfleisch mit Cappernfauce, Topfenknödel.  
Abends Ente mit gemischtem Salat.
19. Suppe mit Mehlnockerln, Rindfleisch mit Sardellensauce,  
Dalken.  
Abends Stoffade mit Polenta.
20. Suppe Haché Consommé, Rindfleisch mit Gurken und  
Rohnen, Indian mit Compot, Schneeballen.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
21. Leberpureesuppe, Fleisch mit Sauerampfersauce, Grieschmarrn  
mit Kirschen.  
Abends Ganseljunges mit Kohlrüben und Reis.
22. Sago-Suppe, Rindfleisch mit Linsen. Aepfelstrudel.  
Abends Hase mit Salat.
23. Suppe mit Lungenstrudel, Fleisch mit Knoblauchsauce, Spani-  
scher Reis.  
Abends Sauere Rüben mit Bratwurst und Blutwurst.
24. Suppe mit Speckknödel, Fleisch mit Sardellensauce, ge-  
dünstete Nudeln.  
Abends gebackene Leber mit Erdäpfelpuré.
25. Weiße Rümmelesuppe, Hecht mit Knödelchen, Wespennest.  
Abends Reiszchnitzel mit gebratenen Erdäpfeln.
26. Reiszuppe, Fleisch mit Zwiebelsauce, Chocolate-Auflauf  
mit Chaudeau.  
Abends Schinkenfleckerl.
27. Gestoßene Lebersuppe, Rindfleisch garnirt, Kalbschlögel mit  
Salat, Krapfen.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
28. Suppe mit Nudeln, Fleisch mit Linsen, Palatschinken.  
Abends Kalbslunge als Haché.
29. Französische Suppe, Fleisch, Erdäpfel, Krenn, Aepfel-  
strudel.  
Abends pikant gebratenes Kalbfleisch mit Salat.

30. Suppe mit Gerstel Rindfleisch mit Sardellensauce, Ofener Pudding.

Abends Speckbraten.

31. Suppe mit Griesnockerln, Fleisch mit Kohlrüben, Dalken mit Chaudeau.

Abends gefüllte Kalbsbrust mit Salat.

### Februar.

1. Mehlnockerlnsuppe, Fleisch mit Rohrnensauce, Kaiserschmarn. Abends Schweinebraten mit Kraut.

2. Ulmergerstelsuppe, Fleisch mit Semmelkrenn, Rehschlägel mit Compot, Krapfen.

Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.

3. Sauerampfersuppe, Rindfleisch mit Fijolen, Poulard mit Salat, Cadettenkuchen.

Abends Eßterhazy-Kostbraten.

4. Schwämmesuppe, Rindfleisch mit Milchfrenn, Topfenknödel. Abends Paprikahuhn mit Nudeln.

5. Suppe mit Leberreis, Rindfleisch mit Limoniensauce, Choc-ladeauflauf.

Abends Boeuf à la mode mit Nockerln.

6. Brodsuppe, Fleisch mit grünen Fijolen, Spanischer Reis.

Abends Gansragout mit feinen Knöberln.

7. Leberknödelsuppe, Rindfleisch mit Semmelkrenn, Milchrahmstrudel.

Abends Rindszunge mit Erbsenpuré.

8. Kartoffelsuppe, gebackene Karpfen mit Salat, Topfentäschern.

Abends Kraut mit Bratwürsten.

9. Suppe mit Ulmergerstel, Fleisch mit Haringssauce, Mohr im Hemd.

Abends Kalbschnitzel mit Reis.

10. Gestoßene Lebersuppe, Rindfleisch mit Paradeissauce, Rehrücken mit Preiselbeer, Mandelpudding.

Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.

11. Nudelsuppe, Fleisch mit Kohl, Linsenfisch.

Abends Hirn mit Ei und Erdäpfel.

12. Brotsuppe, Rindfleisch mit Oberskrenn, Reisreifen mit Apfelspuré.

Abends Reinbraten.

13. Eingetroptes in der Suppe, Rindfleisch, Erdäpfelsauce, Schlosserbuben.

Abends Rüben mit Schweinscotelettes.

14. Suppe mit Tirolerknödel, Rindfleisch Gurkensauce, Griesstrudel mit Zwetschenröster.  
Abends gebackener Rostbraten mit Salat.
15. Suppe mit Lungenstrudel, Fleisch mit grüner Fisolensauce, Semmelpudding.  
Abends Saftbraten mit Nockerln.
16. Reissuppe, Rindfleisch mit Champignonsauce, Aepfelstrudel.  
Abends Schwäbisch mit Nockerln.
17. Suppe mit Schöberl, Fleisch mit Gurken und Nohren, Boulard mit gemischtem Salat, Blizkuchen.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
18. Nudelsuppe, Rindfleisch mit eingebrannten Erdäpfeln, Ripfelkoch.  
Abends Schnitzerln mit Milzfisch und Kartoffeln.
19. Suppe mit Lungenstrudel, Rindfleisch mit gelben Rüben, Reisauflauf.  
Abends Kalbschnitzel mit Fisolensalat.
20. Schöberlsuppe, Rindfleisch mit Sardellensauce, Nudeln mit Gries.  
Abends Reinbraten.
21. Suppe mit Nockerln, Fleisch mit Gurkensauce, französische Omeletten.  
Abends Schwein=Cotelettes mit Kraut.
22. Suppe mit Hirnwandeln, Rindfleisch mit grünen Fisolen, spanischer Reis.  
Abends Kalbsragout mit Champignons.
23. Minestra, Rindfleisch mit Charlottensauce, Erdäpfelkrapseln.  
Abends Linsen mit Augsbürgerwürsten.
24. Carfiolsuppe, Rindfleisch garnirt, Gebeizter Kalbschlögel, Krapfen.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
25. Leberpurésuppe, Rindfleisch mit Majoran-Kartoffeln, Griesstrudel mit Zwetschenröster.  
Abends Beefsteaks mit Rohscheiben.
26. Griesnockerlsuppe, Rindfleisch mit Schwamm sauce, Aepfelstrudel.  
Abends Kalbsgollasch mit Nudeln.
27. Fleckerlsuppe, Rindfleisch mit Linsenpuré, Kaffee-Pudding.
28. Ulmergerstel-Suppe, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauce Spriztrauben.  
Abends Rehfilet mit Erdäpfel.

29. Suppe mit Speckknödel, Rindfleisch mit grüne Fisolenauce.  
Palatschinken.

Abends Kalbsbrust, gefüllt, mit Salat.

### März.

1. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Fisolenpurée, Reisauflauf.  
Abends Wiener Gulyas.
2. Französische Suppe, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauce, Fasan  
mit Rothkraut, Berliner Kuchen.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
3. Fleischtascherln=Suppe, Rindfleisch mit Sardellensauce, Dalken.  
Abends gefülltes Kraut auf ungarische Art.
4. Reissuppe, Rindfleisch mit Linsen, Ofener Pudding.  
Abends Kalbspörkölt mit Nockerln.
5. Reibgerstel = Suppe, Rindfleisch mit Majoran = Erdäpfel,  
Apfelstrudel.  
Abends Schweinebraten mit saure Rüben.
6. Beuscheluppe, böhmischer Fisch mit Knödel, Topfen-Tascherln  
(Pirochi).  
Abends Schinkenfleckerln.
7. Suppe mit Semmelknödel, Rindfleisch mit Gurkensauce,  
Kaiser schmarn mit Kirschen.  
Abends faszirte Schnitzerln mit Sauce und Nudeln.
8. Suppe mit Nockerln, Rindfleisch mit Capernsauce, Gries-  
schmarn mit Zwetschenröster.  
Abends Stoffade mit Polenta.
9. Gemischte Suppe, Rindfleisch garnirt, Boulard mit Compot,  
Himbeer=Soufle.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
10. Fleckerlsuppe, Rindfleisch mit Sardellensauce, spanischen Reis.  
Abends Nierenbraten mit Salat.
11. Minestra, Rindfleisch mit kalter Kohnensauce, gedünstete  
Nudeln.  
Abends geröstete Mirndeln mit Erdäpfelschmarn.
12. Leberknödelsuppe, Rindfleisch mit Semmelkrenn, Apfelstrauben.  
Abends Kraut mit Bratwürsten.
13. Brodsuppe, Rindfleisch mit Fisolen, gebackene Zwetschen.  
Abends Reisschnitzerln mit Erdäpfeln.
14. Halászjé (Szegeidiner Fischsuppe), Pfannkuchen mit Linsen-  
salat, Topfenstrudel.  
Abends Gulyas mit Nockerln.

15. Eingetropftes in der Suppe, Fleisch mit Champignonsauce, spanische Nudeln.

Abends Beefsteak mit Spiegelei.

16. Gestoßene Lebersuppe, Rindfleisch mit kleinen Gurken und Kohlen, Kalbschögel mit Salat, Linzertorte.

Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.

17. Ulmergerstelsuppe, Rindfleisch mit Fisolenpurée, Kaffee-Pudding.

Abends Lungenbraten mit Erdäpfel.

18. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauce, Wespennest.

Abends Reischnizerln mit Erdäpfel.

19. Griesnockerlsuppe, Rindfleisch mit Linsen, Griesauflauf.

Abends Tauben als falsche Krametsvögel mit gemischtem Salat.

20. Geflügelragoutsuppe, Rindfleisch mit Schnittlauchsauce, Dalken.

Abends Tenträn, (Mährisch, Kalbsbrust mit Champignons).

21. Hirnconsommé-Suppe, Rindfleisch garnirt, Rehbraten mit Preiselbeer, Reisreifen mit gedünsteten Äpfeln.

Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.

22. Gerstelsuppe, Rindfleisch mit Gurkensauce, Kaiserliche Bittä

Abends Gestürzter Hopsot.

23. Sellerie-Suppe, Geselchtes mit Kraut und Knödel.

Abends gefüllte Kalbsbrust mit mit Erdäpfelsalat.

24. Griesnockerl-Suppe, Rindfleisch mit Sardellen, Brodtorte.

Abends Beefsteak mit Spiegelei und Thee.

25. Suppe mit Fridatten, Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Reisauf-  
lauf.

Abends Kalbsleber mit Erdäpfel.

26. Panadel-Suppe, Saftbraten mit Maccaroni, Schaumkoch.

Abends Thee mit kalt Aufgeschnittene.

27. Suppe mit Lungenstrudel, Rindfleisch mit Capern-Sauce, gedünstete Nudeln.

Abends Eszterhazy-Kostbraten.

28. Suppe mit Speckknöderln, Rindfleisch mit Oberskrenn  
Reisreifen mit Apfelpurée.

Abends Schweinebraten mit Kraut.

29. Sago-Suppe, Rindfleisch mit Linsenpurée, Gebäckene  
Zwetschen.

Abends Schinkenfleckerln.

30. Suppe mit Ulmergerstel, Rindfleisch mit Knoblauchsauce,  
Griesstrudel mit Zwetschenpfeffer.

Abends Reischnizerln mit gebratenen Erdäpfeln.

31. Suppe mit Schöberl, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauce, Boullard mit Compot, Cadettenkuchen.

Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.

### April.

1. Minestra, Rindfleisch mit Erdäpfeltrenn, Dalken.

Abends Kalbs-Braszi mit Fleckerln.

2. Suppe mit Leberknödel, Rindfleisch mit Ribiselsauce, Milchrahmstrudel.

Abends Boeuf à la mode mit Erdäpfel.

3. Suppe mit Ulmergerstel, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauce, Reisauflauf.

Abends Leber mit Reis.

4. Rahmsuppe, Hecht mit Knödelchen, Topfenpeltsche (Germstrudel).

Abends Thee-Canapés, Käse und Gebäck.

5. Suppe mit Fleckerln, Fleisch mit Zwiebelsauce, Erdäpfelnudeln.

Abends Kalbsgollasch mit Nockerln.

6. Frühlingskräutersuppe, Rindfleisch mit Schnittlauchsauce, gefüllten Lammbraten mit Salat, mürben Apfelkuchen.

Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.

7. Suppe mit Leberknödel, Rindfleisch mit Gurkensauce, Griesstrudel mit Zwetschenpfeffer.

Abends Zunge in polnischer Sauce.

8. Suppe mit Brod, Rindfleisch mit Nohnen, Spanische Nudeln.

Abends Beefsteak mit Spiegelei und Spinat.

9. Suppe mit Markknödel, Rindfleisch mit Majoran-Erdäpfel, Ruß-Pudding.

Abends Lammfleisch mit Bertramsauce.

10. Suppe mit Ulmergerstel, Rindfleisch mit Linsen, Aepfelstrauben.

Abends geröstete Leber mit Erdäpfel.

11. Weiße Rümmelsuppe, Stör auf ungarische Art, abgeschmalzene Nudeln.

Abends Thee, Heringe, Sardellenbutter.

12. Fleckerlsuppe, Rindfleisch mit Milzsauce, Powideltascherln.

Abends Schinken, Rußstrudel.

13. Frühlingskräutersuppe, Rindfleisch garnirt, Lammbraten mit Salat, Rußtorte mit Obersschaum.

Abends Thee, Schinken, Backwerk.

14. Spargelsuppe, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauce und grünen Fijolen, Bachhühner mit Salat, Orangen-Auflauf.  
Abends Kalbsschnitzel mit Reis.
15. Suppe mit Schliackrapferln, Rindfleisch mit Gurkensauce, Dalken.  
Abends Gewickelter Rostbraten mit Maccaroni.
16. Griesnockerl-Suppe, Rindfleisch mit Spinat, Apffelstrudel.  
Abends Schinkenfleckerln.
17. Sauerampfer-Suppe, Rindfleisch mit Schnittlauchsauce, Raizische Bitta.  
Abends Gebackenes Lämmernes mit Salat.
18. Minestra, Rindfleisch mit Champignonsauce, Topfen-Haluscha.  
Abends Tentran (Mährisch, Kalbsbrust mit Champignons.)
19. Panadelsuppe. Rindfleisch mit Kräutersauce, Linsen-Auflauf.  
Abends polnische Braszi.
20. Spargelsuppe, Rindfleisch garnirt, Lammsrücken mit Salat, Vanillekipfeln.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
21. Suppe mit Ulmergerstel, Rindfleisch mit Dillsauce, spanischer Reis.  
Abends Boeuf a la mode mit Maccaroni.
22. Suppe mit Tirolerknödel, Rindfleisch mit Fijolenpurée, Spargel mit Butter.  
Abends Eszterhazy-Rostbraten.
23. Suppe mit Nudeln, Rindfleisch mit Champignonsauce, Wespennest.  
Abends gebackenes Lamm mit Salat.
24. Linsensuppe, Stoffade mit Polenta, Dunstfleck mit Chokolade-Ueberguß.  
Abends Schinkenfleckerln.
25. Fridattensuppe, Rindfleisch mit Schnittlauchsauce, ausgebackene Zwetschen.  
Abends Saftbraten.
26. Suppe mit Leberreis, Rindfleisch mit Sauerampfer-Sauce, Milchrahmstrudel.  
Abends Zunge in polnischer Sauce.
27. Frühlingskräutersuppe, Rindfleisch mit Oberskrenn, Bachhühner mit Salat, Cabettenfuchen.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
28. Spargelsuppe, Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Reisauflauf.
29. Minestra, Rindfleisch mit Gurkensauce, italienischer Strudel.  
Abends Reh-Cotelettes.

30. Sauerampfersuppe, Rindfleisch mit Limoniensauce, Bandel-  
nudeln.

Abends Lungenbraten à la minute.

### Mai.

1. Suppe mit Leberreis, Fleisch mit Spinat, Krebsenstrudel.  
Abends Paprika-Huhn.

2. Suppe mit Semmelknödel, Rindfleisch mit Kohlrüben, Omeletten.  
Abends Risotto.

3. Hirnsuppe, Rindfleisch mit Schnittlauchsauce, Limonien-Auflauf.  
Abends Lammbraten mit Salat.

4. Spargelsuppe, Rindfleisch garnirt, Brathühner mit Salat,  
Schwabenbrod.

Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.

5. Lungenstrudelsuppe, Rindfleisch mit Sauerampfersauce, Milch-  
rahmstrudel.

Abends Jägerbraten.

6. Fricadellenuppe, Rindfleisch mit Gurkensauce, Nudel-Koch.  
Abends Lammfleisch mit Beiramsauce.

7. Markknödel-Suppe, Rindfleisch mit Spinat, Topfen-Knödel.  
Abends Hühner mit Nudeln.

8. Frühlingskräuter-Suppe, Rindfleisch mit kalter Kohneensauce,  
Dalken.

Abends gefüllte Kalbsbrust mit Salat.

9. Krebsensuppe, Schill auf ungarische Art, spanischer Reis.  
Abends Reisschnitzgerln.

10. Sago-Suppe, Rindfleisch mit Dillsauce. Ausgebäckene  
Zwetschken.

Abends Gansjunges mit Schweinsfleisch, Kohlrüben und Reis.

11. Französische Suppe, Rindfleisch mit warmer Schnittlauch-  
sauce, Gansbraten mit Salat, Brodtorte.

Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.

12. Suppe mit Risibisi, Rindfleisch mit Spinat, Schnürl-  
krappen.

Abends eingemachte Hühner.

13. Nudelsuppe, Rindfleisch mit grünen Fisolten, Krebsenstrudel.  
Abends geröstete Leber mit Specksalat.

14. Suppe mit Hirnwandeln, Rindfleisch mit Dillsauce, Dampf-  
nudeln mit Crème.

Abends Tauben mit pikanter Sauce.

15. Suppe mit Leberknödel, Rindfleisch mit Schnittlauchsaucе,  
Topfenknödel.

Abends gebackenes Lammfleisch mit Salat.

16. Ulmergerstelsuppe, Rindfleisch mit Champignonsauce, Kaffee-  
pudding.

Abends Reisschnitzl.

17. Suppe mit Speckknödeln, Rindfleisch mit Spinat, gedünstete  
Nudeln.

Abends Risotto.

18. Krebsenragoutsuppe, Rindfleisch garnirt, Kalbscotelettes mit  
grünen Erbsen, Blistkuchen.

Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.

19. Sauerampfersuppe, Rindfleisch mit Kochsalat, spanischer Reis.

Abends Lungenbraten mit Nockerln.

20. Panadelsuppe, Rindfleisch mit Kohlrüben, Griesstrudel mit  
Zwetschkenpfeffer.

Abends Stoffade mit Polenta.

21. Suppe mit Leberreis, Rindfleisch mit Sauerampfersauce,  
Linsenfisch.

Abends serbische Fleisch-Bitta.

22. Minestra, Rindfleisch mit Bertramsauce, Kaiserschmarrn.

Abends Dentran.

23. Grüne Erbsensuppe, Rindfleisch mit Semmelfrenn, Wespennest.

Abends Lungenbraten.

24. Kräutersuppe, Rindfleisch mit Kohlrüben, bayerische Schnecken.

Abends Tauben als falsche Krametsvögel.

25. Ganselsuppe mit Knödel, Rindfleisch garnirt, Gansbraten  
mit Salat, kalte Schale von Erdbeeren.

Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.

26. Mehlnockerlsuppe, Rindfleisch mit Spinat, Reisauslauf.

Abends Leber mit Reis.

27. Krebsensuppe, Rindfleisch mit Champignonsauce, Mohn-  
nudeln.

Abends faschirtes Schwäbisch.

28. Sauerampfersuppe, Rindfleisch mit grünen Fiolen, Kukuruz-  
Tommerln.

Abends griechische Beefsteaks.

29. Griesnockerlsuppe, Rindfleisch mit Schnittlauchsaucе, Kaiser-  
schmarrn.

Abends pikant gebratenes Kalbfleisch.

30. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Dillsauce, gebackener Fgel.

Abends gebackener Rostbraten mit Salat.

31. Minestra, Rindfleisch mit Spinat, Chocoladefoch.  
Abends Schweinscotelettes mit Senf.

### Juni.

1. Spargelsuppe, Rindfleisch mit Kartoffeln, Backhühner mit Salat, Dampfnudeln mit Crème.

Abends Thee mit Aufgeschnittenem.

2. Fleischtascherlsuppe, Rindfleisch mit Champignon = Sauce, Topfenknödel.

Abends Schweinscarré mit Kraut.

3. Fleckerlsuppe, Rindfleisch mit Kochsalat, Griesstrudel mit Zwetschenröster.

Abends Zunge mit polnischer Sauce.

4. Kräuter-suppe, Saftbraten mit Maccaroni, Kirchenstrudel.  
Abends Hühner mit Reis.

5. Reissuppe, Rindfleisch mit Kartoffeln, Spritzkrapfen.

Abends Hirn mit Ei und Kartoffeln.

6. Grüne Erbsensuppe, Rindfleisch mit grünen Fisolen, Reisauflauf.  
Abends Kostbraten mit Salat.

7. Sauerampfersuppe, Rindfleisch mit Majoran = Erdäpfeln  
Fridatten mit Eingefottenem gefüllt.

Abends Schinkenfleckerln.

8. Braune Schöberlsuppe, Rindfleisch garnirt, Gansbraten mit Salat. Sacher-Torte.

Abends Thee mit kalt Aufgeschnittenem.

9. Nudelsuppe, Fleisch mit Spinat, Kirchenknoedel.

Abends gebackenes Lämmerners mit Salat.

10. Ulmergerstelsuppe, Rindfleisch mit Dillsauce, Topfentascherln.  
Abends Sardellenschnitzerln mit Reis.

11. Eintropfsuppe, Rindfleisch mit Kochsalat, spanischen Reis  
mit Chocolate-Fülle.

Abends Zunge mit polnischer Sauce.

12. Einmachsuppe, Schill in Butter, Kartoffeln, Kirchenkuchen.  
Abends Kalbsleber mit Salat.

13. Spargelsuppe, Rindfleisch mit gedünsteten Kohlrüben, Dalken.  
Abends Kalbsgulyas mit Kockerln.

14. Leberknödelsuppe, Rindfleisch mit Schnittlauchsauc, Erd-  
äpfelnudeln.

Abends Beefsteaks mit Salat.

15. Krebsenragoutsuppe, Rindfleisch garnirt, Rehbraten mit Sauce,  
kalte Schale von Erdbeeren.

Abends Thee mit kalt Aufgeschnittenem.

16. Sauerampfersuppe, Rindfleisch mit Kohlrabi, Tiroler-Strudel.

Abends Reinbraten mit Nockerln.

17. Leberreisuppe, Rindfleisch mit SchwammsoUCE, Powideltascherln.

Abends Paprika-Huhn.

18. Schwammerlsuppe, Rindfleisch mit grünen Fisolen, Marillenküßeln.

Abends Reisschnitzern mit gebratenen Erdäpfeln.

19. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Kochsalat, gedünstete Nudeln.

Abends Kalbsbeuschel mit Knödeln.

20. Ulmergerstelsuppe, Rindfleisch mit Weinsauce, Reisauflauf.

Abends Kalbschnitzel mit Salat.

21. Eingetropftes in der Suppe, Rindfleisch mit braun gedünstetem Kohl. Erdäpfelknödel.

Abends Lungenbraten mit Nockerln.

22. Braune Schöberlsuppe, Rindfleisch garnit, Ganselbraten mit Salat, Ofner Pudding.

Abends kalt Aufgeschnittenes und Thee.

23. Reissuppe, Rindfleisch mit Kochsalat, Griesstrudel mit Kirschentompot.

Abends Kalbs-Pörkölt mit Nockerln.

24. Fleckerlsuppe, Rindfleisch mit Gurkensauce, Kirschentoch.

Abends Lammrücken mit Salat.

25. Grüne Erbsensuppe, Rindfleisch mit Kohl, gebackene Erdäpfel-Nudeln.

Abends gedämpfte Rindszunge mit grünen Fisolen.

26. Spargelsuppe, Rindfleisch mit kalter Bohnensauce, Kirschentrudel.

Abends Geflügelreis.

27. Griesnockerl-Suppe, Rindfleisch mit Kochsalat, gebackene Aprikosen.

Abends Eszterhazy-Kostbraten mit Kartoffeln.

28. Reissuppe mit grünen Erbsen, Fleisch mit Schwammerlsauce, Kirschentüdel.

Abends Lungenbraten.

29. Ragoutsuppe, Rindfleisch mit Schnittlauchsauce, pikantes Kalbfleisch mit Salat, Orangen-Pudding.

Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.

30. Suppe mit Leberknödel, Fleisch mit Spinat, Knödel mit Zwetschenpfeffer.

Abends Kostbraten mit gedünsteten Kohlrüben.

### Juli.

1. Fleckerlsuppe, Rindfleisch mit grünen Bifolen, Weichjelloch.  
Abends Lammstrücken mit Salat.
2. Sauerampfer=Suppe, Rindfleisch mit Paradeisauce, Chocolade=Auflauf.  
Abends Risotto.
3. Suppe mit Griesnockerln, Rindfleisch mit Kochsalat, Kirschenfuchen.  
Abends serbische Fleisch=Vitta.
4. Minestra, Rindfleisch mit Spinat, Topfen=Nudeln.  
Abends gestürzter Hopsot.
5. Suppe mit Leberreis, Fleisch mit Schnittlauchauce, Milch=rahmstrudel.  
Abends Tentran.
6. Gemischte Suppe, Rindfleisch garnirt, Rehfilets mit Compot, Ribiselfuchen.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
7. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Champignonsauce, Kirschenstrudel.  
Abends Kalbslunge als Haché.
8. Grüne Erbsensuppe, Rindfleisch mit Kohlrüben, Ofner=Pudding.  
Abends polnische Braszi.
9. Mehlnockerl=Suppe, Rindfleisch mit Kochsalat, Griesstrudel mit Kirschen=Compot.  
Abends Fachirter Lungenbraten mit Kubanken.
10. Carfiolsuppe, Rindfleisch mit grünen Bifolen, Lofcha.  
Abends Jägerbraten mit Salat.
11. Suppe mit Leberreis, Rindfleisch mit Semmeltrenn, Raizische Vitta.  
Abends Paprika=Huhn.
12. Suppe mit Brod, Rindfleisch mit Kohl, Reis=Auflauf.  
Abends gedämpftes Fleisch mit Polenta.
13. Gemischte Suppe, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauce, Enten mit Salat, Kirschenfuchen.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
14. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Kochsalat, spanischer Reis.  
Abends Backhuhn mit grünen Erbsen.
15. Griesnockerl=Suppe, Rindfleisch mit Bertramsauce, Topfen=Tascherln.  
Abends Speckbraten.

16. Reibgerstel-Suppe, Rindfleisch mit Kohl, Marillen-Knödel.  
Abends gebackene Leber mit Erdäpfel.
17. Schwammerl-Suppe, Rindfleisch mit grünen Fisolen, Kaiser-  
schmarn mit Compot.  
Abends Lungenbraten.
18. Schöberlsuppe, Rindfleisch mit Schwämme (Herrenpilze),  
Raizische Bitta.  
• Abends Saftbraten mit Kubanken.
19. Ulmergerstelsuppe, Rindfleisch mit gedünstetem Kohl, Primsen-  
Saluscha.  
Abends Huhn mit Reis.
20. Ragoutsuppe, Rindfleisch, Gurken, kalte Rohnensauce, Gänse-  
braten mit Salat, Holsteinermilch.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
21. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Gurkensauce, Chocoleadauflauf.  
Abends Schnitzgerln mit Milzfisch.
22. Schwämmesuppe, Rindfleisch mit Sauerampfersauce, Marillen-  
knödeln.  
Abends Zunge in polnischer Sauce.
23. Minestra, Rindfleisch mit Kohl, Milchrahmstrudel.  
Abends Stoffade mit Polenta.
24. Mehlnockerlsuppe, Rindfleisch mit grünen Fisolen, Kaiser-  
schmarn.  
Abends Reinbraten mit Kartoffeln.
25. Suppe mit Leberreis, Rindfleisch mit Schwämmesauce,  
mitrber Obstkuchen.  
Abends Bachhühner mit Fisolensalat.
26. Suppe mit Semmelknöderln, Rindfleisch mit Ribiselsauce,  
Griesstrudel mit Compot.  
Abends Risotto.
27. Ragoutsuppe, Rindfleisch garnirt, Enten mit Salat, kalte  
Schalen von Aprikosen.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
28. Suppe mit Mehlnockerln, Rindfleisch mit Pilzlingen, Topfen-  
knöderln.  
Abends Lungenbraten mit Kartoffeln.
29. Fleckerlsuppe, Rindfleisch mit Dillsauce, Mohr im Hemd.  
Abends serbische Fleisch-Bitta.
30. Minestra, Rindfleisch mit Kohl, Zwetschkentascherln.  
Abends Braszi mit Fleckerln.
31. Sauerampfersuppe, Fleisch mit Pilzlingen, Marillenkisferln.  
Abends gestürzter Hopsot.

### August.

1. Leberreisuppe, Rindfleisch mit Schnittlauchsauc, Aprikosenauflauf.  
Abends Hühner mit Nudeln.
2. Pilzling- oder Schwämme- suppe, Rindfleisch mit Kohl, Milchrahmstrudel.  
Abends Lentran.
3. Französische Suppe, Rindfleisch mit Ribiselsauce, gefüllte Brathühner mit Salat, Mandelfuchen.  
Abends Thee mit kalt Aufgeschnittenem.
4. Suppe mit Ulmergerstel, Rindfleisch mit Kohl, Marillenkübeln.  
Abends Tauben als falsche Krametsvögel.
5. Suppe mit Leberkübel, Rindfleisch mit Schnittlauchsauc, gesalzener Krebsenstrudel.  
Abends Reisschnitzern mit Erdäpfel.
6. Suppe mit Nudeln, Rindfleisch, Sauerampfersauc, Topfenkübeln.  
Abends Ragout vom Kalbskopf (ungarisch)
7. Gestoßene Fischsuppe, gebackener Karpfen, Arany galuska.  
Abends Boeuf à la mode.
8. Suppe mit Leberkübel, Rindfleisch mit Kohl, Topfen-Galuska.  
Abends Lentran (Mährisch, Kalbsbrust mit Champignon).
9. Minestra, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauc, Milchrahmstrudel.  
Abends gestürzter Hopsot.
10. Pilzling- suppe, Rindfleisch garnirt, Rebhühner mit Preiselbeer, Holsteiner Milch.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
11. Schöberlsuppe, Rindfleisch mit kalter Rohrensauc, Wespennest.  
Abends gefüllte Kohlrüben, ungarische Art.
12. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauc, Topfentäschern.  
Abends Reisschnitzern.
13. Sauerampfersuppe, Rindfleisch mit Milchfrenn, Tommerln.  
Abends Hirschrippen mit Compot.
14. Mehlnockerlsuppe, Rindfleisch mit Ribiselsauc, Dalken.  
Abends Risotto.
15. Pilzling- suppe, Rindfleisch mit Ribiselsauc, Enten mit Salat, Brottorte.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.

16. Suppe mit Nudeln, Rindfleisch mit Kohl, gedünstete Nudeln.  
Abends Schöpfsenfleisch mit Fleckerln.
17. Rebhühnerpuré-Suppe, Rindfleisch garnirt, Brathühner mit  
Compot, Apfelsinnen, Soufflé.  
Abends Thee, Backwerk.
18. Suppe mit Schlickkrapsen, Rindfleisch mit Kohl, Arany  
galuska.  
Abends Reisschnitzgerln.
19. Ulmergerstelsuppe, Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Topfen-  
knödeln.  
Abends Eszterhazy-Rostbraten mit Erdäpfel.
20. Hirnsuppe, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauce, Bandel-  
nudeln.  
Abends Roastbeef.
21. Markknödelsuppe, Rindfleisch mit Kohlrüben, spanischer Reis.  
Abends gefüllte Tauben mit Salat.
22. Sellerie-suppe, böhmischer Karpfen, Nepselstrudel.  
Abends Schöpfsenfleisch mit Fleckerln.
23. Lungenstrudelsuppe, Rindfleisch mit Pilzlingsauce, Dalken.  
Abends gestürzter Hopsot.
24. Gestoßene Lebersuppe, Rindfleisch garnirt, Rebhühner mit  
gedünstetem Kraut, Obstfuchen mit Obersschaum.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
25. Fridattensuppe, Rindfleisch mit Mandelkrenn, abgeschmalzene  
Nudeln.  
Abends Saftbraten.
26. Suppe mit Eingetropftem, Rindfleisch mit Champignonsauce,  
Palaschinken.  
Abends Paprikahuhn.
27. Suppe mit Semmelknödel, Rindfleisch mit grüne Fijolen,  
Nepselstrudel.  
Abends Lentran.
28. Suppe mit Leberreis, Rindfleisch mit Ribiselsauce, Choco-  
ladeauflauf.  
Abends Leber mit Erdäpfel.
29. Weuschelsuppe, Hecht mit Knödelchen, Arany galuska.  
Abends Risotto.
30. Aufgelaufene Panadelsuppe, Rindfleisch mit Schnittlauch-  
sauce, gedünstete Nudeln.  
Abends polnische Braszi.

31. Karfiolsuppe, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauce, Enten mit Salat, Wein-Soufflé.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.

### September.

1. Minestra, Rindfleisch mit Kohl, Reisauflauf.  
Abends Lentran.
2. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauce, Dalken.  
Abends Schöpfensfleisch mit Fleckerln.
3. Leberknödelsuppe, Rindfleisch mit grünen Fischen, Apfelstrudel.  
Abends Stoffade mit Polenta.
4. Karfiolsuppe, Rindfleisch mit kalter Kohnensauce, Ofner-Budding.  
Abends Hühner mit Nudeln.
5. Sauerampferjuppe, Rindfleisch mit Pilzlingssauce, Lofscha.  
Abends Lungenbraten mit Erdäpfel.
6. Ulmergerstelsuppe, Rindfleisch mit Kohlrüben, Wespennest  
Abends Nindeln mit Erdäpfel.
7. Geflügel-Ragout-Suppe, Rindfleisch garnirt, Rebhühner mit Preiselbeeren, Aprikosen-Soufflé.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
8. Hühner-Consommé-Suppe, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauce Ganselbraten mit Salat, Holländer-Torte.  
Abends Brathühner mit Salat.
9. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Gurkensauce, Kaiserjchmarn.  
Abends gestürzten Hopsot.
10. Ulmergerstelsuppe, Rindfleisch mit Kohlrüben, Apfelstrudel  
Abends Jägerbraten mit Polenta.
11. Minestra, Rindfleisch mit Semmelkrenn, Dalken.  
Abends Schöpfenschlögél auf böhmische Art.
12. Galászle, Pfannkuchen mit Gurkensalat, Schneeballen.  
Abends Reisschnizerln.
13. Griesnockerl-Suppe, Rindfleisch mit Kohlrüben, Chocolade-Auflauf.  
Abends Lentran.
14. Schöberlsuppe, Rindfleisch garnirt, Rebhühner mit Rothtraut, Zwiebackkuchen mit Obst.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
15. Leberreissuppe, Rindfleisch mit Schnittlauchsauce, spanischer Reis.  
Abends Hühner mit Nudeln.

16. Reibgerstelsuppe, Rindfleisch mit Kohnensauce, Reisreifen mit gedünsteten Äpfeln.  
Abends Leber mit Erdäpfeln.
17. Carfiolsuppe, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauce, gedünstete Nudeln.  
Abends Braszi mit Fleckerln.
18. Suppe mit Speckknödel, Fleisch mit Kapernsauce, Dalken.  
Abends raizisch Fleisch-Bitta.
19. Brodsuppe, Rindfleisch mit Schwämmesauce, Reisauflauf.  
Abends Kürbis mit Schweins-Cotelettes.
20. Minestra, Rindfleisch mit Gurkensauce, spanische Nudeln.  
Abends gefüllte Kohlrüben nach ungarischer Art.
21. Rebhühnerpuré-Suppe, Rindfleisch garnirt, Enten mit Salat, Aprifosen-Soufflé.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
22. Geflügelragout-Suppe, Rindfleisch mit Ribiselsauce, Milchrahmstrudel.  
Abends Hasenbraten mit Erdäpfeln.
23. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Milchcrem. Wespennest.  
Abends Böckl mit Nockerln.
24. Schwammerlsuppe, Rindfleisch mit Dillsauce, Palaschinken.  
Abends Risotto.
25. Leberreisuppe, Rindfleisch mit Kohlrüben, Zwetschenkknödel.  
Abends Speckbraten mit Polenta.
26. Einmachsuppe, Rindfleisch mit Schnittlauchsauce, Apfelstrudel.  
Abends Paprikahuhn.
27. Ulmergerstelsuppe, Rindfleisch mit grünen Fijolen, Chocolate-Auflauf.  
Abends Tentran.
28. Schöberlsuppe, Rindfleisch garnirt, Rebhühner mit Preiselbeeren, Blitzkuchen.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
29. Fleckerlsuppe, Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Dalken.  
Abends Braszi.
30. Suppe mit Speckknödel, Rindfleisch mit Ribiselsauce, spanischer Reis.  
Abends Geröstete Nierndl mit Erdäpfeln.

### October.

1. Suppe mit Leberreis, Rindfleisch mit Erdäpfelcrem, Zwetschenkknödeln.  
Abends Matrosenfleisch.

2. Suppe mit Nudeln, Rindfleisch mit Paradeisauce, Dalken.  
Abends gestützter Hosspot.
3. Gestoßene Fischeuppe, gebratener Karpfen mit Salat, Aepfelstrudel.  
Abends Hasenjunge mit Erdäpfeln.
4. Brodsuppe, Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Kaffee-Budding.  
Abends Gollasch mit Kockerln.
5. Hühner-Consomméesuppe, Rindfleisch mit Oberskrenn, Hasenrücken mit Compot, Linzertorte.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
6. Suppe mit Speckknödeln, Rindfleisch mit Linsen, Griesauflauf.  
Abends Stoffade mit Polenta.
7. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Kohl, Zwetschkenknödeln.  
Abends Schwäbisch mit Kockerln.
8. Sago-Suppe, Rindfleisch mit Paradeisauce, Gedünstete Nudeln.  
Abends raizische Fleisch-Bitta.
9. Suppe mit Leberknödeln, Rindfleisch mit Knoblauchauce, spanische Nudeln.  
Abends Risotto.
10. Selleriesuppe, Hecht mit Knödelchen, Topfenstrudel.  
Abends Zunge in polnischer Sauce.
11. Brodsuppe, Rindfleisch mit Sardellensauce, Krautfleckerln.  
Abends Braszi.
12. Leberpuréesuppe, Rindfleisch garnirt, Hasenbraten mit Compot, Berliner Kuchen.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
13. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Kohl, Zwetschkenstrudel.  
Abends Fleischrouladen mit Reis.
14. Speckknödelsuppe, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauce, Kraut-Dalken.  
Abends Leber mit Erdäpfel.
15. Minestra, Rindfleisch mit Semmelkrenn, gedünstete Nudeln.  
Abends gestützter Hospod.
16. Brodsuppe, Rindfleisch mit Fiolenpurée, Chocoleauflauf.  
Abends Reinbraten.
17. Kollgerstelsuppe, Rindfleisch mit Capernsauce, Krautstrudel.  
Abends Reisschnitzgerln.
18. Geflügelragoutsuppe, Rindfleisch mit Kohl, abgeschmalzene Nudeln.  
Abends Bratwürste mit Kraut.

19. Sauerampfersuppe, Rindfleisch garnirt, Gansbraten, Pome-  
ranzenauflauf.

Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.

20. Französische Suppe, Rindfleisch mit Hühnersauce, bayerische  
Nudeln mit Crème.

Abends Schweinsbraten mit Rüben.

21. Weibgerstelsuppe, Rindfleisch mit Milchcrem, Griesstrudel mit  
Zwetschenröster.

Abends Paprika-Hase.

22. Markknödelsuppe, Rindfleisch mit Linsen, spanischen Reis.  
Abends Reinbraten.

23. Leberreissuppe, Rindfleisch mit Salzgurken, Raizische Bitta.  
Abends Nümdl mit Erdäpfel.

24. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Majoran-Erdäpfeln, Topfen-Peltische.  
Abends gespickter Rostbraten.

25. Sagosuppe, Rindfleisch mit Gurkensauce, Krautstrudel.

Abends Lenträn.

26. Schöberlsuppe, Rindfleisch garnirt, Ente mit Salat, Ruzfuchen.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.

27. Suppe mit Ulmergerstel, Rindfleisch mit Sardellenauce,  
Chocoladeauflauf.

Abends Hase mit Salat.

28. Suppe mit Leberknödel, Rindfleisch mit grünen Fisoln,  
Bandelnudeln.

Abends Kraut mit Schweinsbraten.

29. Einmachsuppe, faszirten Lungenbraten, Dalken.

Abends Erdäpfelpurée mit gerösteter Leber.

30. Minestra, Rindfleisch mit Gurkensauce, Wespennest.

Abends Saftbraten mit Polenta.

31. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Kohl, Topfenstrudel.

Abends Kraut mit Bratwürsten.

### November.

1. Suppe mit Leberreis, Rindfleisch garnirt, Hase mit Compot,  
Kaffee-Pudding.

Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.

2. Ragoutsuppe, Rindfleisch mit Oberskrenn, Gansbraten mit  
Salat, Brod-Torte.

Abends Kalbschnitzgerln mit Reis.

3. Suppe mit verlorenem Hendl, Rindfleisch mit Linsen, Reis-  
reifen mit Aepfelpurée.

Abends Ezterhazy-Rostbraten.

4. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Brotsauce, Apfelftrudel.  
Abends Jägerbraten.
5. Sagoſuppe, Rindfleisch mit Semmelkrenn, Dalken.  
Abends Paprikahaje.
6. Suppe mit Griesnockerln, Rindfleisch mit Linsen, Ofener-Pudding.  
Abends Bratwürste mit Kraut.
7. Halászlé, Pfannenkuchen mit Gurken, Apfelftrauben.  
Abends Kalbslunge als Haché.
8. Minestra, Rindfleisch mit Knoblauchsauce, Krautstrudel.  
Abends Stoffade mit Polenta.
9. Suppe mit Hühner-Consommé, Rindfleisch mit Paradeis-  
äpfelsauce, Spanferkel mit Krautſalat, Drangentorte.  
Abends Thee, kalt Aufgeſchnittenes.
10. Fleckerlnſuppe, Rindfleisch mit Rohnensauce, Topfenpeltschen.  
Abends geſtürzter Hoſpot.
11. Brodſuppe, Rindfleisch mit Erdäpfelbren, gebackene Zwetschen.  
Abends Hahnenbraten mit Erdäpfel.
12. Zungenſtrudelsuppe, Rindfleisch mit Linsen, ſpaniſcher Reis.  
Abends Tentran.
13. Suppe mit Leberknödel, Rindfleisch mit Sardellensauce Kraut-  
fleckerln.  
Abends Reischnizerln mit gebratenen Erdäpfeln.
14. Hirnſuppe, Rindfleisch mit Ribiselsauce, Topfentäſcherln.  
Abends Zungenbraten.
15. Suppe mit Schinkenockerln, Rindfleisch garnirt, Rehſchlögel  
mit Compot, Kuſtorte.  
Abends Thee, kalt Aufgeſchnittenes.
16. Leberpuréesuppe, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauce, Gänse-  
braten mit Salat, Ofener-Pudding.  
Abends Zungenbraten mit Grammeln-Pagatscherln.
17. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Apfelftrudel.  
Abends Gänſeljunges mit Reis und Kohlrüben.
18. Ulmergerſtel, Rindfleisch mit Linsen, Mohnnudeln.  
Abends Jägerbraten.
19. Griesnockerlnſuppe, Rindfleisch mit Sardellensauce, ſpa-  
niſcher Reis.  
Abends Schweinebraten mit Kraut.
20. Suppe mit Speckknödel, Rindfleisch mit Fiſolenpurée, bai-  
riſche Rüheln.  
Abends geröſtete Eierndeln mit Erdäpfel.

21. Rahmsuppe, Karpfen auf böhmische Art, Krautpeltsche.  
Abends Gase gebraten mit Kubanken.
22. Minestra, Rindfleisch, Milchfrenn, Griesstrudel mit Zwetschen-  
pfeffer.  
Abends Fleischrouladen.
23. Rebhühnerpuréesuppe, Rindfleisch garnirt, Rehfilets mit  
Compot, Linzertorte.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
24. Brotsuppe, Rindfleisch mit kalter Kohnensauce, Erdäpfel-  
nudeln.  
Abends Lungenbraten.
25. Panadelsuppe, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauce, spanische  
Nudeln.  
Abends Tentran.
26. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Knoblauchsauce, Aepfelstrudel.  
Abends Risotto.
27. Suppe mit Leberreis, Rindfleisch mit Salzgurken, Erdäpfel-  
knödeln.  
Abends Eszterhazy-Kostbraten.
28. Suppe mit Griesnockerln, Rindfleisch mit Linjen, Kaiser-  
schmarn.  
Abends Hasenbraten mit Erdäpfeln.
29. Sagosuppe, Rindfleisch mit Gurkensauce, spanischer Reis.  
Abends Boeuf à la mode.
30. Ragoutsuppe, Rindfleisch mit kalter Kohnensauce, Boulard  
mit Compot, Cadettenkuchen.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.

### December.

1. Suppe mit Eingetropstem, Rindfleisch mit Kohl, Krautstrudel.  
Abends Reinbraten.
2. Ulmergerstelsuppe, Rindfleisch mit Sardellensauce, Bandel-  
nudeln.  
Abends Erdäpfelpurée mit gebackener Leber.
3. Suppe mit Leberreis, Rindfleisch mit Limonien sauce, Ofner  
Pudding.  
Abends gedünsteets Kraut mit Schweins-Coteletts.
4. Erdäpfelsuppe, Geselchtes, Kraut und Knödel.  
Abends Hasenbraten mit Kartoffeln.
5. Minestra, Rindfleisch mit grünen Fijolen, Dalken.  
Abends Tentran.

6. Suppe mit Brod, Rindfleisch mit Oberskrenn, Griesstrudel mit Zwetschkenpfeffer.

Abends Stoffade mit Polenta.

7. Französische Suppe, Rindfleisch garnirt, Spanferkel mit Krautsalat, Orangen-Auflauf.

Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.

8. Leberpurée-Suppe, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauce, Rehfilets mit Preiselbeer, Kastanien-Torte.

Abends Kalbschnitzel mit Salat.

9. Nudelsuppe, Rindfleisch mit gedünsteten Möhren, Schinkenfleckerln.

Abends schwäbisches Fleisch.

10. Kollgerstelsuppe, Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Topfenstrudel. Abends Risotto.

11. Griesnockerlsuppe, Rindfleisch mit Semmelkrenn.

Abends Erdäpfelnudeln, Lungenbraten.

12. Galasze, Ochsenaugen mit Linsen, Reiskreifen mit Aepfelpurée. Abends Tentran.

13. Leberreisuppe, Rindfleisch mit Sardellensauce, Griesstrudel mit Zwetschkenpfeffer.

Abends Kirndl mit Erdäpfel.

14. Französische Suppe, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauce, Bouvard mit Salat, Himbeer-Soufflée.

Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.

15. Minestra, Rindfleisch mit Fisolenpurée, Dalken.

Abends Braszi.

16. Brodsuppe, Rindfleisch mit Milchkrenn, Topfenstrudel.

Abends Koftbraten mit Zwiebel.

17. Eingetropftes in der Suppe, Rindfleisch mit Linsen, feines Erdäpfelkoch.

Abends Gedünstete Leber in Reis.

18. Suppe mit Markknödeln. Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Topfenknödeln.

Abends Stoffade mit Polenta.

19. Sago-suppe, Rindfleisch mit Kohl, Kaffee-Budding.

Abends Schweins-Cotelettes mit Kraut.

20. Suppe mit Leberknödel, Rindfleisch mit Sardellensauce, Gedünstete Nudeln.

Abends Hasenbraten mit Grammetpogatscherln.

21. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Semmelkrenn, Krautstrudel.

Abends Braszi mit Fleckerln.

22. Fridattensuppe, Rindfleisch mit Kohl, Chocolate-Auslauf.  
Abends Leber mit Erdäpfeln.
23. Ulmergerstelsuppe, Rindfleisch mit Linsen, Erdäpfelkoch.  
Abends Erbsenpurée mit Zunge.
24. Gestoßene Fischsuppe, gebackene Sardellen, Reisreifen mit  
Apfelpurée.  
Abends Weinsuppe, Schaiden auf ungarische Art gebraten mit  
Salat, Mohntorte, kleine Bäckerei, Nußkuchen, Punsch.
25. Hache-Consommé-Suppe, Gansleberfisch mit Aspik, Rinds-  
filet mit Salat, Indian mit Compot, Schaumtorte.  
Abends Rehshögel mit Compot, Linzertorte.
26. Schöberlsuppe, Rindfleisch garnirt, Kalbsshögel mit Salat,  
Kaffee-Soufflée.  
Abends Thee, kalt Aufgeschnittenes.
27. Suppe mit Erdäpfelknödel, Rindfleisch mit Kohl, Griesauslauf.  
Abends Gzterhazy-Rostbraten.
28. Suppe mit Nudeln, Rindfleisch mit Fisolenspurée, Apfelftrudel.  
Abends Reinbraten.
29. Minestra, Rindfleisch mit Sardellensauce, Wachteln.  
Abends serbische Fleisch-Bitta.
30. Nockerlsuppe, Rindfleisch mit Semmelkrenn, spanischen Reis.  
Abends Stoffade mit Polenta.
31. Suppe mit Griesnockerln, Rindfleisch mit Capernsauce,  
gedünstete Nudeln.  
Abends Poulard mit Compot, Vanille-Crème mit Bisquit,  
Sacher-Torte, kleine Bäckerei, Punsch.