

## Speisezettel.

Für den Frühling.

1.

Mehlpfanzel.

Rindfleisch mit Sauerampfersauce.

Spinat mit Bratwürsten.

Gefüllte gebratene Hühner mit Hauptessalat.

2.

Kräutersuppe.

Fleisch mit Sardellensauce.

Broccoli mit gebackener Gansleber.

Nierenblaten.

Brunnenkresse mit Essig und Del.

3.

Lungenstrudeln.

Fleisch à la braise.

Spargel mit Buttersauce.

Auslauf von Citronen.

4.

Brotsuppe mit Eyern.

Rindfleisch mit Zwiebelsauce.

Gelochter Bundsalat mit Hirnpofösen.

Gebratene Lammsbrust.

Bundsalat.

5.

Leberknödel.  
 Fleisch mit Mandelkren.  
 Grüne Erbsen mit Kaiserfleisch.  
 Gebratene Gans.  
 Salat.

6.

Suppe mit jungem Geflügel.  
 Rindfleisch mit Gurken.  
 Spinat mit Sauerampfer und gebackenen  
 Kalbsfüßen.  
 Markkock.

7.

Speckknödel.  
 Fleisch mit Kappernsauce.  
 Gefüllter Hauptelsalat.  
 Pastete mit Dshenschweif.

8.

Kräutersuppe.  
 Fleisch mit Semmelkren.  
 Grüne Fisolen mit Schweinscoteletts.  
 Gebratener Lammbrücken.  
 Salat.

9.

Spargelsuppe.  
 Fleisch mit Sauerampfersauce.  
 Salat mit grünen Erbsen und Fricadellen.  
 Plumpudding.

10.

Mehlnocken.  
 Rindfleisch mit Schalottensauce.  
 Spargel mit Buttersauce.  
 Kalbsnierenbraten.  
 Salat.

## 11.

Champignons - Suppe.

Fleisch mit Gurken.

Kohlrüben mit Bratwürsten.

Gebratene Hühner.

Spargelsalat.

## 12.

Griesnocken.

Fleisch mit Essigkren.

Grüne Erbsen mit gebacknem Lämmern.

Chocoladefoch.

## 13.

Semmelpfanzel.

Fleisch mit Sauerampfersauce.

Gedünsteter Salat mit Leberwürsten.

Gebratene Nepphühner mit aufgekochten

Kirschen.

## 14.

Scherrübensuppe.

Fleisch mit Gurkensalat.

Sauerkraut mit kleinen Vögeln.

Lammbraten.

Salat.

## 15.

Griespfanzel.

Fleisch mit Zwiebelsauce.

Spargel mit Buttersauce.

Gebackene Hühner.

Salat.

## 16.

Kräutersuppe.

Fleisch mit Sauce.

Sauerkraut mit Kaiserfleisch.

Gebratenes Spanferkel.

Salat.

17.

Lungenstrudeln.

Fleisch à la braise.

Spargel mit Butter.

Kalbsnierenbraten.

18.

Lebersuppe.

Fleisch mit brauner Sauce.

Grüne Erbsen mit Bratwürsten.

Schinkenfleischchen.

19.

Spargelsuppe.

Fleisch mit rothen Rüben.

Grüne Fisolen mit geräuchertem Fleisch.

Frischgekochte Hühner.

20.

Kaisergerste.

Fleisch mit Sauerampfersauce.

Kohlrüben mit Kalbscoteletts.

Tag- und Nachtpudding.

21.

Semmelpanzel.

Fleisch mit Schnittlauchkren.

Gefüllte Artischocken.

Lungenbraten auf Wiener = Art.

Compot.

22.

Braune Suppe mit Reis.

Fleisch mit Gurkensalat.

Spinat mit gebackenem Lämmern.

Tauben in Blut.

23.

Krebsuppe.

Englischer Braten.

Grüne Erbsen mit Bratwürsten ohne Därme.

Tyrolerstrudel.

24.

Milzsuppe.  
 Fleisch mit Schnittlauchkren.  
 Kohl mit Schöpfencotelett.  
 Gebackene Hühner.  
 Salat.

25.

Griesnocken.  
 Fleisch mit Essigkren.  
 Kraut mit Kaiserfleisch.  
 Gebratene Hühner.

26.

Grüne Erbsensuppe.  
 Fleisch mit Champignons-Sauce.  
 Gedünstete Kohlrüben mit Fricadellen.  
 Heißobgekochte Hühner.

27.

Suppe mit Mehlspeise.  
 Fleisch mit Kappernsauce.  
 Gefüllter Hauptelsalat.  
 Erdbeerenkoch.

---

Für den Sommer.

28.

Lebersuppe.  
 Fleisch mit Essigkren.  
 Gedünstete Kohlrüben mit Kalbscotelett.  
 Gebratene Aente.  
 Bundsalat.

29.

Magoutsuppe.  
 Fleisch mit Schnittlauchkren.  
 Karviol mit Butter.  
 Gefüllte Tauben.  
 Salat.

## 30.

Geröstete Mehlspeise.  
 Rindfleisch mit Knoblauchkren.  
 Kohl mit gebacknem Brustkern.  
 Gebratene Gans.  
 Salat.

## 31.

Semmelknödel in brauner Suppe.  
 Fleisch mit Sardellensauce.  
 Weißkohl mit Bratwürsten.  
 Kalbsnierenbraten.  
 Salat.

## 32.

Flecksuppe.  
 Fleisch mit Champignons - Sauce.  
 Kohl mit gebackenen Kalbsfüßen.  
 Reismeridon.

## 33.

Griesknödel.  
 Fleisch mit Erdäpfelkren.  
 Süßes Kraut mit Schweinscoteletts.  
 Gebratener Kapaun.  
 Salat.

## 34.

Brottsuppe mit Eiern.  
 Fleisch mit kalter Sardellensauce.  
 Wälsche Broccoli.  
 Gebratener Kalbschlegel.  
 Salat.

## 35.

Milzsuppe.  
 Fleisch mit Semmelkren.  
 Gedünstete Kahlrüben mit Fricadellen.  
 Beschamellauflauf mit Himbeerenaußguß.

36.

Marksuppe.

Fleisch mit Schnittlauchkren.

Carviol mit Butter.

Gedünsteter Kapaun mit Reis.

37.

Böhmische Suppe.

Fleisch mit kleinen Gurken.

Eingeschnittenes Kalbfleisch.

Gebratene Aente.

Salat.

38.

Mehlpfanzel.

Fleisch mit grünem Kren.

Eingemachter Kalbskopf.

Zuflauf von Kipfeln.

39.

Ragoutsuppe.

Fleisch mit Gurkensauce.

Gefüllter Weißkohl.

Gebratene Poulards.

Salat.

40.

Braune Suppe mit Einbund.

Fleisch mit Erdäpfelsauce.

Gedünsteter Kohl mit Leberwürsten.

Wildschweinfleisch mit Hagebutzensauce.

41.

Markknödel.

Fleisch mit Paradiesäpfelsauce.

Gefüllte Artischocken.

Gedünsteter Schöpfenschlegel.

42.

Französische Suppe.

Fleisch mit Sardellensauce.

Karschirtes Kraut.

Weinkoch.

43.

Markknödel.

Fleisch mit kleinen Gurken.

Braun gedünsteter Brustkern.

Krebsstrudel.

44.

Hirnsuppe.

Fleisch mit Mandelkren.

Kohl mit Fricadellen.

Gebratener Hase.

Compot.

45.

Suppe mit gebackener Semmel.

Fleisch mit grünem Kren.

Sprossen Kohl mit Hirnpöföfen.

Gebratene Kente.

Salat.

46.

Lungenstrudel.

Fleisch mit Knoblauchkren.

Gedünsteter Kohl mit Schweinscotelett.

Reismeridon mit Ragout.

47.

Leberpfanzel.

Fleisch mit Erdäpfelkren.

Blaues Kraut mit Leberwürsten.

Gesulzte Haselhühner.

48.

Geröstete Mehlspeise.

Fleisch mit Sardellensauce.

Spargelerbsen mit gebacknem Kalbshirn.

Gebratene Gans.

Salat.

49.

Kräutersuppe.  
 Fleisch mit Sauce von kleinen Gurken.  
 Gefüllte Kohlrüben.  
 Kalbsbraten.  
 Salat.

50.

Weißgestoßene Suppe.  
 Fleisch mit Mandelkren.  
 Weißkohl mit gebackener Kalbsknorpel.  
 Gebratene Schnepfen.  
 Compot.

51.

Suppe mit Schlickkräpfchen.  
 Fleisch mit Semmelkren.  
 Salat mit Schweinscotelett.  
 Chokoladekoch.

52.

Hirnsuppe.  
 Fleisch mit Kappernsauce.  
 Zunge auf dem Rost gebraten.  
 Weichselkuchen.

53.

Böhmische Suppe.  
 Fleisch mit kleinen Gurken.  
 Gefüllte Tauben.  
 Schneeballen.

54.

Griesnocken.  
 Boeuf à la mode,  
 Spinat mit Bratwürstchen.  
 Gebratener Kalbschlegel.

---

## Für den Herbst.

55.

Braune Suppe mit Nudeln.  
 Rindfleisch mit kalter Sardellensauce.  
 Eingebrenntes süßes Kraut mit Lammscoteletts.  
 Gebratener Schweinsbrücken.  
 Salat.

56.

Suppe mit Himmelthau.  
 Fleisch mit Erdäpfelsalat.  
 Weiße Rüben mit Schöpfencoteletts.  
 Gebratener Kapaun.  
 Salat.

57.

Französische Suppe.  
 Fleisch mit rothen Rüben.  
 Sauerkraut mit Kaiserfleisch.  
 Gebratene Haselhühner.  
 Compot.

58.

Suppe mit Schlickkräpfchen.  
 Fleisch mit Kappernsauce.  
 Saure Rüben mit Vökelzunge.  
 Topfenloch.

59.

Leberpfanzel.  
 Fleisch mit Knoblauchkren.  
 Gelbe Rüben mit Bratwürsten.  
 Gebratene Wildtauben.  
 Compot.

60.

Suppe mit geschnittener Mehlspeise.  
 Fleisch mit kleinen Gurken.  
 Beefsteaks.  
 Gebratener Schöpfenschlegel.  
 Compot.

61.

Krebssuppe mit Semmel.  
 Fleisch mit Essigkren.  
 Lungenmus.  
 Mandelpudding.

62.

Semmeleinbund.  
 Fleisch mit Paradiesäpfelsauce.  
 Blauer Kohl mit Kastanien.  
 Gebratene Waldschneepfen.

63.

Reiß mit Lammsschlegel.  
 Fleisch mit Schalottensauce.  
 Rosnbraten mit Sauce.  
 Spanische Aepfel.

64.

Ulmergerste mit Kalbsknorpel.  
 Fleisch mit Häringssauce.  
 Lungenbraten.  
 Compot.  
 Zuckerstrauben.

65.

Suppe mit gebackner Semmel.  
 Fleisch mit brauner Sauce.  
 Ochsenfleisch mit Linsen.  
 Gebackner Pudding mit Chaudeau.

66.

Weißgestoßene Suppe.  
 Fleisch mit Muschelsauce.  
 Carviol mit Käse.  
 Gebratener Hase.  
 Compot.

67.

Speckknödel.  
 Fleisch mit Zwiebelsauce.

Kohlrüben mit Paulanerwürstchen.  
Gebratene Nepphühner.

68.

Leberpfanzel.

Fleisch mit Schwamm sauce.  
Kalbscoteletts mit Rahm und Sardellen.  
Spritzkrapsen in der Milch.

69.

Eingetränkeltes.

Fleisch mit Erdäpfelsalat.  
Gulaschfleisch.  
Pomeranzenauslauf.

70.

Reis in brauner Suppe.

Fleisch mit kalter Sardellensauce.  
Gelbe Rüben mit Bratwürsten.  
Gesulzte Haselhühner.

71.

Mehlpfanzel.

Fleisch mit Essigkren.  
Gemischtes Zugemüse.  
Schweinsbraten.

72.

Suppe mit jungem Geflügel.

Englischer Braten.  
Krebse in Wein gekocht.  
Gebratenes Spanferkel.

73.

Suppe mit Reis.

Fleisch mit Kappernsauce.  
Weißes Ragout.  
Rehschlegel.  
Compot.

74.

Suppe mit Nudeln.  
 Fleisch mit Essigtren.  
 Polnische Zunge.  
 Biscuitnudeln.

75.

Brotsuppe mit Eyern.  
 Fleisch mit Semmelkren.  
 Carviol mit Butter.  
 Pastete mit Tauben.

76.

Suppe mit jungem Geflügel.  
 Fleisch mit Muschelsauce.  
 Spinatwürste.  
 Gebratener Indian.  
 Salat.

77.

Ragoutsuppe.  
 Fleisch mit Paradiesäpfelsauce.  
 Kalbscoteletts in Papier.  
 Marillenauflauf.

78.

Semmelknöbeln.  
 Fleisch mit Erdäpfelsalat.  
 Sauerkraut mit Blutwürsten.  
 Gefüllte Tauben.  
 Salat.

79.

Griespfanzel.  
 Fleisch mit Senf.  
 Gedünstete Erdäpfel mit gespielter Gansleber  
 Kalbschnitzel.

80.

Brotsuppe mit Eyern.  
 Fleisch mit rothen Rüben.

Sauerkraut mit kleinen Vögeln.  
Reisauflauf.

81.

Suppe mit Mehlpfanzel.  
Englischer Braten.  
Krebse mit Rahm.  
Gebratene Wildtauben.

Für den Winter.

82.

Carviolsuppe.  
Fleisch mit Mandelkren.  
Schinkenstückchen.  
Fasan mit gedünstetem Sauerkraut.

83.

Jägersuppe.  
Fleisch mit Zwiebelsauce.  
Tauben mit Linsen.  
Gebratener Schweinsbrücken.  
Salat.

84.

Hirnsuppe mit gebackner Semmel.  
Fleisch mit Pilzensauce.  
Schweinskieren mit Sauce.  
Gesäumtes Himbeerenkoch.

85.

Markknödel.  
Fleisch mit grünem Fisolensalat.  
Sprossenkohl mit geräucherter Dachsenszunge.  
Hirschfleisch in brauner Sauce.

86.

Semmeleinbund.  
Fleisch mit Sauce.

Erdäpfelnocken in der Milch.  
Gebratener Indian.

87.

Erdäpfelnocken.

Fleisch mit Mandelkren.

Ragout von Kalbfleisch mit Pilzen.

Perchen auf dem Rost gebraten.

88.

Geröstete Mehlspeise.

Fleisch mit Sardellensauce.

Blauer Kohl mit Kastanien.

Gebratener Lammbrücken.

Salat.

89.

Semmelknödeln.

Fleisch mit Kappernsauce.

Gedünsteter Salat mit gebackner Kalbsknorpel.

Gebratener Schöpfenschlegel.

90.

Mehlspeise.

Fleisch mit Schnittlauchkren.

Weisse Rüben mit Schweinscoteletts.

Auflauf von Erdäpfeln.

91.

Champignons-Suppe.

Fleisch mit Semmelkren.

Kalbschnitzel.

Schneeballen.

92.

Brottsuppe mit kleinen Vögeln.

Fleisch mit Muschelsauce.

Saure Rüben mit Pökelzunge.

Gebratener Kalbschlegel.

93.

Leberknödel.  
 Fleisch mit grünem Bohnensalat.  
 Gebackener Grieskrudel.  
 Gespicktes Kalbschnitzel.

94.

Speckknödel.  
 Fleisch mit Champignons-Sauce.  
 Blauer Kohl mit Kastanien.  
 Gebratener Schweinsrücken.  
 Salat.

95.

Leberknödel.  
 Fleisch mit Senf.  
 Sauerkraut mit Kaiserfleisch.  
 Gebratener Kapaun.  
 Salat.

96.

Flecksuppe.  
 Fleisch mit Erdäpfelkren.  
 Gelbe Rüben mit Bratwürsten.  
 Gebackene Lammköpfe.

97.

Lebersuppe.  
 Fleisch mit Schalottensauce.  
 Maccaroni mit Schinken.  
 Nierenbraten.  
 Salat.

98.

Mehlnocken.  
 Fleisch mit rothen Rüben.  
 Erdäpfelkrudel.  
 Fasan mit Sauerkraut.

99.

Mehlspeise.  
 Fleisch mit Zwiebelsauce.

Saure Rüben mit Pökelzunge.  
Auflauf von Butter.

100.

Champignons-Suppe.  
Fleisch mit Kappernsauce.  
Weiße Rüben mit gebackener Gansterber.  
Hirschziemer.  
Compot.

101.

Fleischeinbund.  
Fleisch mit Essigkren.  
Eingeschnittenes Kalbfleisch.  
Mandelpudding.

102.

Griesknödel.  
Fleisch mit rothen Rüben.  
Linsen mit Ochsenfleisch.  
Gebratene Tauben.

103.

Böhmische Suppe.  
Fleisch mit Senf.  
Ragout von Hirschfleisch.  
Auflauf von Himmelthau.

104.

Jus-Suppe mit Markknödeln.  
Fleisch mit brauner Sauce.  
Gelbe Rüben mit gebackenen Kalbsfüßen.  
Kalbschlegel.

105.

Lebersuppe.  
Fleisch mit Paradiesäpfelsauce.  
Gebackener Carviol.  
Gebratener Hase.  
Compot.

106.

Jägersuppe.  
 Fleisch mit Schalottensauce.  
 Ochsenhirn mit Austern.  
 Gebratener Lammsrücken.  
 Salat.

107.

Suppe mit Reis.  
 Fleisch mit kleinen Gurken.  
 Blauer Kohl mit Kastanien.  
 Gebratener Kapaun.  
 Salat.

108.

Scherrübensuppe.  
 Fleisch mit Sens.  
 Gefüllter Kohl.  
 Pastete mit Hasen.

### Für Fasttage.

109.

Rahmsuppe.  
 Ausgedünstete Nudeln.  
 Spinat mit gebackenen Semmelschnitten.  
 Gebratener Hecht mit Sardellen.

110.

Krebsuppe.  
 Rahmstrudel.  
 Spargel mit Butter.  
 Gebackner Karpfen.

111.

Gestoßene Hechtensuppe.  
 Semnudeln.

Erbseuburce mit gebacknen Eyern.  
Gebratener Hausen.

112.

Schwammisuppe.  
Gekochte Griesstrudeln.  
Spargelerbsen mit Hechtenwürstchen.  
Forellen.

113

Falsche Rindsuppe mit Mehlsfanzel.  
Abgeschmalzte Nudeln.  
Nogenkraut.  
Gebünsteter Hecht.

114.

Krebsuppe.  
Apfelstrudel.  
Eier in Sauerampfersauce.  
Gebratener Schaden.

115.

Weinsuppe.  
Kindsstocknudeln.  
Grüne Erbsen mit Paulanerwürstchen.  
Frischgekochter Schill mit grüner Sauce.

116.

Erdäpfelsuppe.  
Dopfenstrudel.  
Eyerfleckchen.  
Karpfen in schwarzer Sauce.

117.

Karpfenmilchsuppe.  
Grieschmarn.  
Sauerkraut mit Stockfisch.  
Gebackene Grundeln.

118.

Milchsuppe mit Reisknödeln.

Erdäpfelnudeln.

Krebse in Rahm.

Gebackener Hecht.

119.

Chocoladesuppe.

Reisstrudel.

Hollunder.

Blaugefochter Lachs.

120.

Selleriesuppe.

Semmelschmarn.

Spinat mit Sauerampfer und gebacknen Frö-

schen.

Gesulzter Karpfen.

121.

Saftsuppe mit Mehlspeise.

Wespennest.

Gesezte Eyer.

Schildkröten mit grünen Erbsen.

122.

Spargelsuppe mit Fröschchen.

Ducatennudeln.

Gebackene Zwetschken.

Häringe in Papier gebraten.

123.

Schleienuppe.

Kaiserkugelhupf.

Böhmische Erbsen.

Farschirte Auster.

124.

Schwammgerste.

Mehlschmarn.

10. Gefüllte Eyer.  
Hecht mit Sardellen.

125.

Milchsuppe.  
Spinatstrudel.  
Garviol mi: Butter.  
Frischgekochter Hausen.

126.

Binsensuppe.  
Tyrolerstrudel.  
Zwetschenmus.  
Himbeerauflauf.

127.

Böhmische Suppe.  
Abgeschmalzte Zweckerln.  
Gebackene Aepfelschnitten.  
Karpfen auf böhmische Art.

128.

Rahmsuppe.  
Gebackene Griesstrudel.  
Birncompot.  
Frischgekochter Hecht.

129.

Bohnensuppe.  
Baierische Dampfknudel.  
Spargel mit Buttersauce.  
Krebse in Wein gekocht.

130.

Einbrennsuppe.  
Aufgegangene Topfennudeln.  
Eyerluchen.  
Marinirter Karpfen.

## 131.

Erbensuppe mit gebackenen Erbsen.  
 Griesschmarn.  
 Gefüllte Schnecken.  
 Pudding mit Chaudeau.

## 132.

Beuschelsuppe.  
 Spinatwürstchen.  
 Erbsen mit geräuchertem Lachs.  
 Gebratener Kal.

## 133.

Hadersupe.  
 Erdäpfelkuchen.  
 Eingemachte Frösche.  
 Zuckerstrauben.

## 134.

Gestosene Hechtensuppe.  
 Croketten von Nudeln.  
 Hollunder.  
 Gebratene Tauchänten.

## 135.

Krebsuppe.  
 Mandelstrudel.  
 Gedünstete Aepfeln.  
 Gebackener Karpfen.

## 136.

Bier suppe.  
 Spanische Aepfel.  
 Spinat mit Eyergebäcknem.  
 Sprigkrapsen.

## 137.

Erdäpfelsuppe.  
 Aepfel in Schlafrod.

Stoßfisch mit grünen Erbsen.  
Krebscrème.

138.

Karpfenmilchsuppe.  
Kohlstrudel.  
Eyer mit Senf.  
Gebratener Barbe mit Sauce.

139.

Falsche Chokoladesuppe.  
Topsenstrudel.  
Marillencompot.  
Schlüsselkräpfchen.

140.

Selleriesuppe.  
Mehlnocken in Milch.  
Linsen mit gebackenen Semmelschnitten.  
Farschirter Hecht.

141.

Saftsuppe.  
Ripfelauslauf.  
Gefüllte Eyer.  
Blau gekochter Karpfen.

142.

Schwammgerste.  
Kleine Germkuchen.  
Abgekochte Krebse.  
Marinirter Lachs.

143.

Linsensuppe.  
Kugelhupf.  
Kirschencompot.  
Gebratener Schaiden.

144.

Milchsuppe.  
 Krebsstrudel.  
 Bohnen mit gebackenen Grundeln.  
 Mandelwandel.

145.

Suppe mit Schwämmen.  
 Rahmstrudel.  
 Schnecken mit Kren.  
 Gebackener Hecht.

146.

Spargelsuppe.  
 Ausgedünsteter Reis.  
 Salat mit Paulanerwürsten.  
 Rohrhühner in brauner Sauce.

147.

Erbsensuppe.  
 Rindsbraten mit Kammeln.  
 Spinat mit Sauerampfer.  
 Gebratene Forellen.

148.

Beuschelsuppe.  
 Griesnocken in der Milch.  
 Gedünstete Zwetschen.  
 Mandelmaulaschen.

149.

Hadersuppe  
 Kolatschen.  
 Stockfisch mit kleinen Rüben.  
 Rohrkrapsen.

150.

Schliensuppe.  
 Kaiserfugelhupf.

Weichgekochte Eyer.  
Schildkröte mit Fröschen.

151.

Böhmische Suppe.  
Maccaroni mit Käse.  
Erbsenburée mit gebacknen Fröschen.  
Marinirter Hecht.

152.

Einbrennsuppe.  
Weichsefkuchen.  
Milchgries.  
Schill auf dem Rost gebraten.

153.

Falsche Rindsuppe mit gebacknen Erbsen.  
Abgeschmalzte Nudeln mit Rahm.  
Gefüllte Austern.  
Blaugekochter Karpfen.

154.

Milchsuppe mit Reisknödel.  
Sterz.  
Wälsche Broccoli.  
Gebratener Schaiden.

155.

Carviolsuppe.  
Mehlschmarn.  
Gemischtes Zugemüse.  
Marinirter Lachs.

156.

Suppe mit Schwämmen.  
Ausgedünstete Mehlspeise.  
Grüne Erbsen mit Fröschen.  
Gesäumtes Marillenkoch.

157.

Chocoladesuppe.  
 Kugelbupf mit Rahm.  
 Gebackener Carviol.  
 Hecht mit Sardellen.

158.

Suppe mit Hechtenknödeln.  
 Keffelstrudel.  
 Gingerührte Eyer.  
 Frischgekochte Hausen.

---

### Für Sonn- und Festtage.

159.

Braune Suppe mit Reis.  
 Fleisch mit Essigkren und Champignons - Sauce.  
 Salat mit grünen Erbsen und Hirnwürstchen.  
 Gebratene gespickte Tauben.  
 Mandelpudding.  
 Gebratene Gans mit Salat.  
 Schmalztorte.  
 Augengläserkräpfchen.

160.

Jus-Suppe mit Hirneimbund.  
 Boeuf à la mode.  
 Spinat mit gebackener Gansleber und Semmel-  
 scheiben mit Farsch.  
 Frischgekochter Lachs mit grüner Sauce.  
 Geschobenes Mandelkoch.  
 Gebratener Rehschlegel.  
 Compot.  
 Kleientorte.  
 Bischofprot.

## 161.

Suppe mit grünen Nudeln.  
 Fleisch mit Sardellensauce und rothen Rüben.  
 Gefüllte Kohlrüben.  
 Pastete mit Hasen.  
 Ragout von jungem Geflügel.  
 Gebratener Kalbschlegel mit Salat.  
 Blättertorte.  
 Zuckerwerk.

## 162.

Braune Suppe mit Markknödeln.  
 Fleisch mit Senf und Champignons-Sauce.  
 Grüne Bohnen mit gebackner Kalbsknorpel und  
 geräucherter Zunge.  
 Gebratene Wildänten.  
 Plumpudding.  
 Gebratener Kapaun mit Salat.  
 Marzipantorte.  
 Mandelbögen.

## 163.

Ragoutsuppe.  
 Fleisch mit Paradiesäpfelsauce und Essigkren.  
 Sauerkraut mit Bratwürsten und Kaiserfleisch.  
 Gebratener Schöpsenschlegel.  
 Auflauf von Butter.  
 Gebackene Hühner mit Salat.  
 Zitronen-Mandeltorte.  
 Gewürzoblaten.

## 164.

Braune Suppe mit Nudeln.  
 Fleisch mit Rappernsauce und Gurkensalat.  
 Grüne Erbsen mit Lammcoteletts und Kaiserfleisch.  
 Gefüllte Haselhühner.  
 Krebsmeridon.  
 Kalbsnierebraten mit Salat.

Buttertorte.  
Rohrkrapsen.

165.

Hirnsupe mit gebackenen Semmeln.

Englischer Braten.

Gefüllter Häuptelsalat.

Wildschweinskopf.

Pomeranzenauflauf.

Gebratener Kapoun mit Salat.

Mandeltorte.

Butterkränzchen.

166.

Suppe mit jungem Geflügel.

Fleisch mit Mandelkren und kleinen Gurken.

Fasan mit Sauerkraut.

Tag- und Nacht- Puding.

Gebratener Lammbrücken mit Salat.

Biscuittorte.

Butterschnitten.

167.

Krebssuppe.

Fleisch mit Semmelkren und Schalottensauce.

Kohlrüben mit gebackenen Kalbsfüßen und Pökel-  
zunge.

Frischgekochter Hecht mit grüner Sauce.

Erdbeerenkoch.

Gebratener Rehbrücken.

Brottorte.

Bauernkrapsen.

168.

Carviolsuppe.

Fleisch mit grünem Bohnensalat und Pilzensauce.

Spargel mit Butter.

Frischabgekochte Hühner mit Ragout.

Beschameil mit Himbeerenauflauf.

Gebratener Hase.  
 Compot.  
 Gerührte Linzertorte.  
 Waffeln.

169.

Reis mit jungem Geflügel.  
 Fleisch mit kalter Sardellen- und Zwiebelsauce.  
 Spinat mit gespickter Gansleber und Hirnschößlen.  
 Lungenbraten auf Wiener-Art.  
 Citronenauflauf.  
 Kapaun mit Austern und Salat.  
 Pomeranzentorte.  
 Bischofsbrot.

170.

Braune Suppe mit Mehlknocken.  
 Fleisch mit grünem Kren und warmer Sardellensauce.  
 Carviol mit Butter.  
 Gebratene Wachteln.  
 Reisméridon mit Ragout.  
 Gebratener Indian mit Salat.  
 Spanische Windtorte.  
 Kürbe Bögen.

171.

Marksuppe.  
 Boeuf à la mode.  
 Blauer Kohl mit Kastanien und Bratwürstchen  
 ohne Därme.  
 Braun gedünstete Lauben.  
 Mandelpudding.  
 Nierenbraten mit Salat.  
 Linzertorte.  
 Citronenkränzchen.

172.

Braune Suppe mit Speckknöbeln.  
 Fleisch mit Sauerampfersauce und rothen Rüben.

Gefüllte Kohlrüben.  
 Gebratene Kapphühner.  
 Brennender Pudding.  
 Gebratene Gans mit Salat.  
 Blättertorte.  
 Biscuitwandelu.

173.

Spargelsuppe.  
 Fleisch mit brauner Sauce und kleinen Gurken.  
 Gestürzter Kohl.  
 Schöpfenschlegel auf Rehschlegelart.  
 Weichsefuchen.  
 Gebratenes Spanferkel mit Salat.  
 Kesseltorte.  
 Anisbrezchen.

147.

Semmeleimbund.  
 Fleisch mit Kappernsauce und Schnittlauchkren.  
 Wälsche Broccoli mit Butter.  
 Kapaun auf Wildbretart.  
 Chokoladefoch.  
 Gebratener Lammstrücken mit Salat.  
 Kleientorte.  
 Butterkräpfchen.

175.

Braune Suppe mit Mehlsfanzel.  
 Fleisch mit Gurkensauce und Erdäpfelkren.  
 Spargelerbsen mit gebacknem Hirn und Fricadellen.  
 Blau gekochter Hecht.  
 Ragout von Hirschzungen und Ohren.  
 Steierischer Kapaun mit Salat.  
 Brottorte.  
 Anisbrot.

176.

Suppe mit Nudeln und jungem Geflügel.  
 Fleisch mit Muschelsauce und rothen Rüben.

Sauerkraut mit kleinen Vögeln.  
 Hirschziemer.  
 Compot.  
 Auflauf von Rindsbraten.  
 Gefüllte gebratene Hühner mit Salat.  
 Pinzertorte.  
 Mandelmaulaschen.

## 177.

Jus-Suppe mit Reis.  
 Fleisch mit Champignons-Sauce und Gurkensalat.  
 Spinat mit geräucherter Zunge und gedünsteter  
 Gansleber.  
 Gebackne Hühner.  
 Butterpastete mit Ragout.  
 Rehschlegel.  
 Compot.  
 Pomeranzentorte.  
 Butterschnitten mit Mandeln.

## 178.

Champignons-Suppe.  
 Englischer Braten.  
 Gemischtes Zugemüse mit Krametsvögeln.  
 Gebratene Wildtauben.  
 Markkoch.  
 Gebratener Schweinsrücken mit Salat.  
 Marzipantorte.  
 Augengläserkräpfchen.

## 179.

Braune Suppe mit gebacknen Semmelknödeln.  
 Fleisch mit kleinen Gurken und Paradiesäpfelsauce.  
 Salat mit grünen Erbsen und geräucherter Schweins-  
 zunge.  
 Gespickte Kalbschnitzel.  
 Semmelpudding.  
 Gebratener Rehrücken.

Compot.

Sandtorte.

Mandelwandelu.

180.

Suppe mit Schlickkräpfchen.

Fleisch mit Zwiebelsauce und grünem Kren.

Farschirter Kohl.

Gebratene Haselhühner.

Tyrolerstrudel mit Mandelfülle.

Gefüllter Indian mit Salat.

Apfeltorte.

Zimmbögen.

181.

Suppe mit gebacknen Semmeln.

Fleisch mit Sardellensauce und Erdäpfelkren.

Grüne Bohnen mit Paulanerwürstchen und Hirnpofösen.

Forellen.

Auflauf von Himmelthau.

Gebratener Hase ohne Rahm.

Compot.

Citronen = Mandeltorte.

Spanische Winde.

182.

Braune Suppe mit grünen Nudeln.

Fleisch mit Gurkensauce und Senf.

Sauerkraut mit Repphühnern.

Gebackener Pudding mit Chaudeau.

Gebratener Lammstrücken mit Salat.

Gerührte Linzertorte.

Butterkräpfchen.

183.

Braune Suppe mit Semmelpfanzel.

Fleisch mit Pilzensauce und rothen Rüben.

Gedünsteter Weißkohl mit Bratwürsten und gebackner Kalbsknorpel.

Braun gedünstetes Hirschfleisch.

Lopfenkoch.

Gebratene Poulards mit Salat.

Kleientorte.

Zimmbrot.

184.

Jus-Suppe mit Griesnocken.

Fleisch mit Kappernsauce und kleinen Gurken.

Gefüllte Artischocken.

Perchen auf dem Rost gebraten.

Auflauf von Erdäpfeln.

Gebrautes Spanferkel mit Salat.

Mandelkorte.

Mandelkolatschen.

185.

Flecksuppe mit gebackner Semmel.

Boeuf à la mode mit Erdäpfeln.

Kohl mit Kalbscotelett.

Gebratene Wildänten.

Kleine Butterpastetchen.

Nierenbraten mit Salat.

Biscuitkorte.

Hohlhippen.

186.

Reis mit Kälberknochen.

Fleisch mit Mandelkren und grüner Sauce.

Repphühner mit Linsen.

Himbeerenkoch.

Gebratene Kalbsbrust mit Salat.

Brotkorte.

Zuckerkränzchen.

187.

Braune Suppe mit Einbund.

Englischer Braten.

Saure Rüben mit Pökelzunge.

Gesulzte Gansleber mit Austern.

Tag- und Nacht- Pudding.  
 Gebackene Hühner mit Salat.  
 Lingertorte.  
 Süße Makronen.

188.

Hirnsuppe mit gebacknen Leberknödeln.  
 Fleisch mit Sauerampfersauce und rothen Rüben.  
 Blaues Kraut mit Schweinscoteletts.  
 Kapaun mit Aspik.  
 Geschobenes Mandelkoch.  
 Gebratene Wildänten.  
 Compot.  
 Spanische Windtorte.  
 Mandelbögen.

## Für große Tafeln.

189.

Suppe mit Reis und jungem Geflügel.  
 Braune Suppe mit Markknödeln.  
 Rindfleisch mit kalter Sardellensauce.  
 Pökelzunge mit Mandelkren.  
 Sauerkraut mit Kaiserfleisch.  
 Gefüllter Hauptelsalat.  
 Frischgekochte Hühner mit Ragout.  
 Braun gedünstete Tauben mit Butterpastetchen.  
 Gebratene Wildänten.  
 Compot.  
 Brenender Pudding.  
 Gebratener Kalbschlegel mit Salat.  
 Brottorte.  
 Vier Affietten mit kleinem Backwerk.

190.

Braune Suppe mit Nudeln.  
 Suppe mit gebacknen Leberknödeln.  
 Englischer Braten mit kleinen gebacknen Erbäpfeln.

Spinat mit Hirnwürsten.  
 Spargel mit Butter.  
 Fricassirte Hahnenkämme.  
 Schildkröte mit grünen Erbsen.  
 Gebratener Keschlegel.  
 Compot.  
 Gefäumtes Marillensock.  
 Gebratene junge Gänse mit Salat.  
 Spanische Windtorte.  
 Vier Assieten mit kleinem Backwerk.

## 191.

Jus - Suppe mit Hirneibund.  
 Champignons - Suppe.  
 Rindfleisch à la braise mit Essigkren.  
 Frische Ochsenzunge mit warmer Sardellensauce.  
 Blauer Kohl mit Kastanien und Bratwürsten ohne  
 Därme.  
 Gefüllte Kohlrüben.  
 Gebackene Krebs = Crème.  
 Ragout von Hirschzungen und Ohren.  
 Wildschweinskopf mit Hagebuttenauce.  
 Gebratener Hecht mit Sardellen.  
 Auflauf von Butter mit Vaniglie.  
 Gebackene Hühner.  
 Kapauen.  
 Süßer und saurer Salat.  
 Einzertorte.  
 Prügelkrapsen.  
 Zwei Assieten mit kleinem Backwerk.

## 192.

Braune Suppe mit Mehlsfanzel.  
 Hirnsuppe mit gebackner Semmel.  
 Rindfleisch mit rothen Rüben.  
 Boeuf à la mode.

Grüne Erbsen mit gebacknen Semmelschnitten mit  
Farsch.

Gemischtes Zugemüse mit gebackner Gansleber.

Farschirte Auster.

Tauben in Blut.

Gebratener Rehrücken.

Compot.

Mandelpudding mit Chaudeau.

Gebratenes Spanferkel mit Salat.

Sandtorte.

Vier Assietten mit kleinem Backwerk.

193.

Ragoutsuppe.

Braune Suppe mit grünen Nudeln.

Fleisch mit Semmelfren.

Beefsteaks.

Grüne Fisolen mit Fricadellen.

Gefüllte Artischocken.

Pastete mit Hasen.

Fasanen.

Repphühner.

Compot.

Geschobenes Mandelkoch.

Nierenbraten mit Salat.

Mandeltorte.

Vier Assietten mit kleinem Backwerk.

194.

Spargelsuppe.

Braune Suppe mit Schlickkräpfschen.

Fleisch mit warmer Sardellensauce.

Gefüllte Rostbraten.

Kohl mit gebacknem Lämmern.

Carviol mit Butter.

Weißes Ragout mit grünen Erbsen und Krebsen.

Braun gedünstete Kalbsbrust.

Frisch gekochter Lachs mit grüner Sauce.  
 Markkoch.  
 Gebratener Nehrücken.  
 Pomeranzensalat.  
 Compot.  
 Biscuit- und Blättertorte.  
 Zwei Assietten mit kleinem Backwerk.

## 195.

Suppe mit jungem Geflügel.  
 Suppe mit gebackener Semmel.  
 Englischer Braten.  
 Rindfleisch mit Paradiesäpfel-Sauce.  
 Gedünstete Kohlrüben mit Bratwürsten.  
 Gefüllter Kohl.  
 Gedämpfte Tauben.  
 Fricassirte Kalbsbriese.  
 Gebratener Hase mit Rahm.  
 Compot.  
 Chocoladekoch.  
 Gebratene Lenten mit Salat.  
 Citronenmandeltorte.  
 Biscuitwandelu.  
 Zwei Assietten mit kleinem Backwerk.

## 196.

Krebsuppe.  
 Braune Suppe mit Semmelknödeln.  
 Rindfleisch à la braise mit Mandelfren.  
 Zunge auf dem Rost gebraten.  
 Blaues Kraut mit Kaiserfleisch.  
 Spargelerbsen mit Lammscoteletts.  
 Farschirte Austern.  
 Braun gedünstetes Hirschfleisch.  
 Gebratene Haselhühner.  
 Compot.  
 Tag- und Nacht-Pudding.

Gebratener Kalbschlegel mit Salat.  
 Marzipantorte.  
 Vier Assietten mit kleinem Backwerk.

## Für Abendtassen.

197.

Jus-Suppe in Schalen servirt.  
 Weißes Ragout mit Hasch éewandeln.  
 Kapoun mit Aspice.  
 Rehshlegel.  
 Compot.  
 Frischgekochter Hecht mit grüner Sauce.]  
 Gebratene junge Gänse.  
 Wälscher und Bundsalat.  
 Crème-Moßen in Wein.  
 Weichselzulz.  
 Schmalz- und Brotortort.  
 Vier Assietten mit kleinem Backwerk.

198.

Braune Suppe mit Nudeln.  
 Hühner mit Naurachen.  
 Wildschweinskopf mit Wachholdersauce.  
 Fasan.  
 Nepphühner.  
 Zweierlei Compots.  
 Gefäumtes Himbeerenkoch.  
 Brennender Pudding.  
 Gebratener Kalbschlegel.  
 Zweierlei Salat.  
 Blanc-manger.  
 Punschzulz.  
 Nepsel- und Mandeltorte.  
 Vier Assietten mit kleinem Backwerk.

## 199.

Braune Suppe mit Reis.  
 Ragout von Kalbfleisch mit Pilzen.  
 Gesulzte Haselhühner.  
 Gebratener Nehrücken.  
 Compot.  
 Mandelpudding mit Chaudeau.  
 Gebratene Kapaunen.  
 Gebackene Hühner.  
 Salat.  
 Chocoladesulz.  
 Crème - Nocken in Milch.  
 Gerührte Linzer- und spanische Windtorte mit Eis.  
 Vier Assietten mit kleinem Backwerk.

## 200.

Braune Suppe in Schalen servirt.  
 Frisch gekochte Hühner mit Ragout.  
 Gebratener Hausen mit Häringsauce.  
 Gebratener Hirschziemer.  
 Compot.  
 Beschamell mit Himbeerenaufguß.  
 Gebratene Aenten.  
 Nierenbraten.  
 Touts-fruits- und Häuptelsalat.  
 Spanische Winde mit geschäumter Milch.  
 Citronensulz.  
 Pomeranzen und Einzertorte.  
 Vier Assietten mit kleinem Backwerk.