



Scherz.

Musik.

Tanz.

Täglich grandiose  
ausgeführt von drei preis-

Regimentsmusik,  
gekrönten Musikcorps.

# Dem Tagelwurm.

Echt bayrische Bierkneipe.

Auschant des köstlichen dunkeln und hellen Bräu aus der weltbekannten Dietrich'schen Brauerei, Duisburgerstraße in Derendorf bei München. (300 Hektoliter.) Täglich frischer Anstich.

## Nachmittag- und Abend- Speisenkarte.

Das Etablissement „zum Tagelwurm“ ist das schönste, großartigste, eleganteste, comfortabelste unserer Weltstadt und verbindet die Gemüthlichkeit der alten Zeit mit der höchsten Prachtentfaltung des modernen Geschmacks. Erbaut von den illustren Architekten Holzbold, Fringsapfel und Saal haben sich alle Künste zu seiner innern Ausschmückung vereinigt, um so ein noch nie gesehenes Ensemble herzustellen. Dieser durch seine „Schönheiten“ bezaubernde Bierpalast wurde am 14<sup>ten</sup> Dezember 1887 feierlichst bei feenhafter Illumination aller Räume und Insassen eröffnet. Die mächtig weiten Säale, die offenen und gedeckten Hallen, Verandas und die ausgedehnten hängenden Gärten können weit mehr wie 100 000 Personen zum gemüthlichen Beisammensein fassen. Die Besichtigung der großen Hauptküche mit ihren neuesten vorzüglichen Einrichtungen und graciösen Bedienungem, nebst Schlachthaus, Fischbrunnen, Volieren und Vorrathskammern ic. ic. ist den hochverehrlichen Gästen mit Bereitwilligkeit gegönnt und können dort auf dringenden Wunsch alle Speisen direkt und ohne Weiteres in Empfang genommen werden.

Die P. T. Besucher des Tagelwurms werden ersucht, vorkommenden Falles (was allerdings bei der bewährten Gewandtheit unseres Oberzapfers zu den Unmöglichkeiten gehört) nicht voll eingeschenkte Bierkrüge sofort zu refusiren. Das gesammte Schenkpersonal ist strenge angewiesen, eine Nachfüllung in liebenswürdigster Form vorzunehmen.

In ergebenster Devotion Hochachtungsvollst

ersterbend

**Köfl,**

Pächter des Tagelwurms und Prozenwirth.

Sei willkommen lieber Gast  
 Wenn du Geld im Beutel hast.  
 Wenn du uns es überlassen  
 Ziehe weiter deiner Straßen.

Morgens früh, von 10 Uhr ab,  
**Frühstückstisch**, durchaus nicht knapp.

Boeuf à la mode mit Knödel . . . . .	60 Pfg.
Züngle in Sauce mit Knödel . . . . .	45 "
Kalbsherz in Sauce mit Knödel . . . . .	45 "
Münchener Original-Leberknödel . . . . .	60 "
Schwäbische Spätzle (geschmälzt) . . . . .	90 "
Veroneser Salami . . . . .	60 "
Schweinsknödel in Sulz . . . . .	90 "
Regensburger Würstel (hausgemachte) . . . . .	à 12 "
Weißwürstel (geselchte) . . . . .	à 10 "

Darauf gibt es fein und frisch  
**Täglich reichen Mittagstisch**  
 von 12—2 Uhr ab (aber Trab).

Camerun-Suppe (schwarze Brodsuppe) . . . . .	15 Pfg.
Fleischbrühe mit Ei (Kraftsuppe) . . . . .	15 "
Frikassirte Kalbsfüße mit Kraut . . . . .	75 "
Paprika-Huhn mit Reis . . . . .	60 "
½ Kalbshaxe gedünstet . . . . .	40 "
Ochsenmaulsalat . . . . .	50 "

**Nachmittags- und Abendplatte**

Gibt für Hungrige und Satte  
 Von 3 Uhr bis spät um 10  
 Speisen kalt und wunderschön.

**Butterbrode mit**

Roastbeef oder Rinderfilet ohne Sauce . . . . .	45 Pfg.
Kalbsbraten . . . . .	45 "
Westfälischem Schinken . . . . .	50 "
Kaltem Aufschnitt . . . . .	50 "
Geräucherter Ochsenzunge . . . . .	45 "
Schweizer Käse (feinste Qualität) . . . . .	20 "
Holländer Käse (bester Alter) . . . . .	20 "
Mainzer Handkäse (direkt bezogen) . . . . .	10 "
Limburger Käse (ausgegangen) . . . . .	30 "
Trockfortkäse . . . . .	30 "

Steppentäse . . . . .	20 Pfg.
Frankfurter Pfeffergurken (sauer) . . . . .	10 "
Thüringer Salzgurken . . . . .	10 "
Mixed Pickles (chinesische) . . . . .	20 "
Senf (echt Pempelfortter) Portion . . . . .	3 "
Sandwitsch Schnittchen von Karp . . . . .	20 "
Selbstangesezter Weichsel-Liqueur . . . . .	15 "
A Glasl an Guat'n . . . . .	15 "



Von Cigarren halte ich hochfeine preiswürdige  
 Havana-Sorten von 20 Pfg. ab (ächt importirte)  
 Cigaretten mit und ohne Mundstück —  
 Mehr zu bieten wär ein Kunststück.



## Gesamt=Personal.

Namen der bedienenden Kellnerinnen:

Louisl	Biber-Emmy	Kesi
Constanzel	(aus Niesbach)	Lexi
Schilli-Emmi	Liderl	Annerl
(vom Tegernsee)	Liesl	Erni.
	Holz-Emmi	



Sideles Auftreten der weltberühmten Tyroler Sängerfamilie:

### Greiner vom Achherrjehsee.

Darunter die allwärts preisgekrönten Kammer- und Jammersänger des Schahs von  
 Persien Bumbum-Schrumba-Bazka, die Herren Oberhof- und Bergferenjodler.

Der fesche Hofzitterschlagel und auf Holz und Stroh, Herr Seppel aus Villach in  
 Kärnthhen.

Dazu die ausgezeichneten Solosängerinnen:

**Biber-Emmy, Schilli-Emmi, Liderl, Kesi.**



Eine halbe dunkles Bier 30 Pfg.  
 " " helles " 20 "



Dorcht.

Spel.

Kenst.

Adolf Schmitz

**W**er gerne wagt in frohem Sinn  
 Ein Tänzchen mit der Kellnerin,  
 Dazu mit Ueberredungskunst  
 Erwirbt sich ihr Gehör und Gunst,  
 Zahl dafür flott, frank und frei  
 Elegant der Märklein Drei.  
 Billiger kommt der Zeitvertreib  
 Wer mitbringt sein eigen Weib  
 Er zahlt nur für jeden Tanz  
 Eine Mark mit Eleganz.  
 Aber wer darin will knausen  
 Bleibt am Besten ganz dahaußen.  
 Wem gefällt nun dieser Reim  
 Nehme ihn sich gleich mit heim

(für 50 Pfg.).



Malkastrup in der Fingallen