

Speisekarte

.....
(Name des Gasthofes oder Wirtshauses)

.....
(Name des Inhabers)

.....
(Ort)

.....
(Tag) (Monat) 19.....



Frühstücks - Karte.

Warm:	Pf.	Kalt:	Pf.
Rindslendenschnitte (Beefsteak)		Englischer Rinderbraten (Roastbeef)	
" mit Ei und Sardellen		Kalbsbraten	} mit Butter und Brot
" mit Edelpilzen		Pökelrippchen	
Rumpfstück (Rumpsteak)		Pökelzunge	
Rinderklops		Schinken roh oder gekocht	
Wiener Schnitzel		Schlackwürst (Zerelat)	
Hofsteiner Schnitzel		Thüringer Knackwürst	
Geröstete Kalbsleber mit Kartoffelmus		Srische Blut- oder Leberwürst	
Gebachenes Kalbsgehirn		Sülzrippchen (Côtelette)	
Lammrippchen (Côtelette)		Gänseweisskauer	
Geschwungene Hammelnierchen		Sülzsaal	
Schweinsrippchen (Côtelette)		Sisichsalat	
Frankfurter Würst mit Meerrettich		Russischer Salat	
Bratwürst mit Sauerkraut		Geräucherte Gänsebrust	
Ungarisch Pfefferfleisch (Gulasch)		Tatarfleisch (Beefsteak à la tartare)	
		1/2 frischer Hummer mit Kräutersoße	

Mittags- und Abend - Karte.

Suppen:	Pf.	Zwischenspeisen:	Pf.
Kraftbrühe (Bouillon)		Doppelte Rindslendenschnitte (Chateaubriand)	
" mit Ei		Rinderbrust mit Meerrettich	
Erbsensuppe mit Schweinsohren		Geröstete Rindsrippe (Entre-côte)	
Krebsuppe		Gewürzter Ochsenfleisch (Ox-tail-Ragoût)	
Kraftsuppe (Consommé) mit Markklößchen		Pökelzunge mit gemischtem Gemüse	
		Wiener Roßbraten	
		Hammellendchen mit grünen Bohnen	
		Hammelschulter mit Rosenkohl	
		Kalbsrippchen (Côtelette) mit Edelpilzen	
		Polnisches Würzfleisch (Zrazy)	
		Kalbskopf auf Schildkröten-Art (en tortue)	
		Gespickte Kalbsmilch mit Schoten	
		Schweinsrippchen (Côtelette) mit Rotkohl	
		Pökelhnochen mit Sauerkraut	
		Huhn mit Mischgemüse	
Fische:			
Karpfen in Moli			
Seezunge in Weisswein			
Gebachene Sanderschnitten mit Sauerkraut			
Schleie blau mit Butter			
Srische Oder-Krebse	Stück		
Krebschwänze in Dill			

Stamm:

Rögnigsberger Steak

Sauerbraten mit Mören

Schweinsknochen mit Erbsmus

Regensburger Wirschen

Schweinsnieren mit feinen Kräutern

Sachsische mit Sau

Gedämpfte Leber

Wiegebraten

Von abends 1/2 Uhr an

Sonder-Gebote:

(Spezialität)

Kalbsbraten

Schinken in Brot

Gebachene Kalbsbraten

mit Kartoffel-salat

Braten:	Pf.	Eierspeisen:	Pf.
Englischer Rinderbraten (Roastbeef)		Weiche Eier	Stück
Kalbskeule		" mit grünem Salat	
Hammelkeule		Rührer mit Wurst oder Schinken	
Schweinsrücken		" mit Schnittlauch	
Kaffeler Rippespeer		Spiegel-(Sch-)Eier	Stück
Rehrücken		Eierkuchen (Omelette) einfach	
Junge Gans		" mit feinen Kräutern	
1/4 junge Ente		" mit Spargelspitzen	
Gefüllte Taube		Sruchtterkuchen (aux confitures)	
1/2 Rebhuhn			
1/2 Schneehuhn			
2 Stück Krammetsvögel			
		Mehlspeisen:	
		Dampfnudeln mit Vanillesoße	
		Äpfel im Schlafrock	
		Griespudding mit Sruchtsoße	
		Käse:	
		Eiptauer	
		Emmentaler Schweizerkäse	
		Deutscher Käse	
		Holländer	
		Harzer Käse	
		Neuschäteller	
		Brie	
		Früchte (Obst):	
		Anachmandeln und Traubentrosnen	
		Äpfel und Nüsse	
		Apfelsinen	
		Gemischtes Obst	
		Gemüse:	
		Stangenspargel mit Butter	
		Teltower Rübchen	
		Srische Morcheln	
		Rosenkohl	
		Grüne Bohnen	
		Steinpilze	
		Schoten	
		Swerzmöhren (Carotten)	
		Rotkohl	
		Sauerkraut	
		Gemischtes Gemüse	
		Röhrnudeln (Maccaroni)	
		Salate:	
		Grüner Salat	
		Kartoffelsalat	
		Selleriefalat	
		Gemischter Salat	
		Dünstobst (Compote):	
		Birnen	
		Wachspflaumen (Mirabellen)	
		Apfelmus	
		Gedünstete Pflaumen	

Weine nach besonderer Karte.

Kalte Speisen umstehend.

Löwenbräu (Münchener) • Kulmbacher Versandbier • Echl Pilsener.

Lagerbier a. d. Brauerei • Berliner Weissbier von • Döllnitzer Gose.

Warme Getränke:

	Pf.
Kaffee	die Kanne
"	die Tasse
Milch	"
Schokolade	"
Kakao	"
Tee	das Glas
Glühwein	"
Burgunder-Punsch	"
Schlummer-Punsch	"
Grog von Rum oder Arrak	"
" von Kognak	"
Eierpunsch	"
Warmbier	"

Kalte Getränke:

Schwedischer Punsch	das Glas
Eis-Punsch	"
Römischer Punsch	"
Scherbett (Sorbet)	"
Srucht-Eistrank (Granito)	"
Mandelmilch	"
Gimbar oder Zitronen-Maffer (Limo	

Kaffee . . .
 " . . .
 Milch . . .
 Schokolade .
 Kakao . . .
 Tee . . .
 Glühwein .
 Burgunder-Pu
 Schlummer-Pu
 Grog von Ru
 " von Ko
 Eierpunsch .
 Warmbier .

Schwedischer
 Eis-Punsch.
 Römischer Pu
 Scherbett (Sor
 Frucht-Eistra
 Mandelmilch
 Limbarkader

Inches 1 2 3 4 5 6 7 8

Centimetres 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

TIFFEN Color Control Patches © The Tiffen Company, 2007

Blue	Cyan	Green	Yellow	Red	Magenta	White	3/Color	Black