

Leipziger Tageblatt.

Sonntag

[Dritte Beilage zu Nr. 120.]

29. April 1860.

M. Vollrath in Gerhards Garten.

Table d'hôte 12 $\frac{1}{2}$ Uhr. Couvert 10 Ngr.

Eine reichhaltige Speisekarte, so wie für heute Abend Bockbier aus der Kurzischen Brauerei in Nürnberg empfehle ich dem geehrten Publicum zur gütigen Beachtung.

Gasthaus zum Rosenkranz.

Heute Mittag Cotelettes mit Allerlei nebst einem guten Töpfchen Bier empfiehlt

Ch. Teichert.

Dresdner Felsenkellerbierstube Petersstraße Nr. 22.

Allerlei mit Rindsleude oder Cotelettes empfiehlt nebst dem bekannten feinen Dresdner Felsenkellerbier

F. Trietschler.

Restauration zur Thieme'schen Brauerei

empfehle eine sehr reichhaltige Speisekarte. NB. Und ganz vorzügliches Bier von bekannter Güte.

Heute Abend ladet zu Karpsen polnisch mit Weintraut ergebenst ein

NB. Heute früh 1/2 9 Uhr Speckfuchen.

W. verw. Küster,

Kirch- und Johannisgassen-Ecke.

Goldner Ring, Nicolaisstraße 38, empfiehlt einen guten Mittagstisch à la carte und ganz vorzügliches echtes Zerbstes Bitterbier und

Lätschenaer à Töpfchen 13 & von wohlbekannter Güte.

Ergebenst

L. Hobusch, Nicolaisstr. 38.

Guten, kräftigen Mittagstisch, so wie ausgezeichnetes Blaues Bier aus der Actien-Brauerei und feines Culmbacher empfiehlt

Ernst Zeyhe, Nicolaisstraße Nr. 41, 1 Treppe.

Mittagstisch. Heute Topfbraten mit Klößen, Abends Bratwurst, wozu ergebenst einladet

J. Schröder, Burgstraße Nr. 25.



Bockbier

aus der Brauerei

des Herrn H. Henninger in Erlangen

empfehle

C. F. Schatz.



Bock-Bier

Kurzischer Brauerei aus Nürnberg empfehle als ganz vorzüglich, so wie Leicht Bayerisch (Schloß Blankenberg bei Hof à Seidel 1 $\frac{1}{2}$ Ngr.) als ganz ausgezeichnet

Robert Nelthold.

Heute Bockbier,

Blaues Eiseller-Lagerbier, Prima-Qualität, erste Sendung, bei

S. Neuberg, Universitätsstraße 8.

Auswahl verschiedener Speisen.

Restauration von Ad. Schröder, Beizer Straße 56,

in der Nähe des Circus von Herrn Konz.

empfehle Bockbier und Lagerbier von bekannter Güte, warme und kalte Speisen zu jeder Tageszeit.

Die Restauration im Gasthaus zum Goldenen Elephant

empfehle gutes bayerisches Bier à Glas 2 Ngr., guten Mittag- und Abendtisch à la carte.

Schloss Chemnitzer Lagerbier und Dresdner Felsenkeller-Lagerbier

empfehle als etwas Vorzügliches

Gustav Steinbach, Burgstraße Nr. 24.

Heute früh Speckfuchen.

Münchener Bierhalle. Münchener Bier empfehle nebst einer reichhaltigen Speisekarte, worunter heute Abend Boeuf à la Mode mit Salzkartoffeln, F. Fritz.

Ludewigs Restauration Münzgasse No. 3

empfehle für heute Speckfuchen, Bouillon und ein ff. Töpfchen bayerisches Bier, Abends Kalbsgekröse mit Salzkartoffeln, gedämpfte Leber und andere div. Speisen und Getränke. Zugleich empfehle ich meinen kräftigen Mittagstisch à 3 Ngr. in und außerem Hause.

Heute früh zu Speckfuchen, Mittags zu Karpsen blau und polnisch nebst einem feinen Töpfchen Vereinsbier ladet freundlichst ein

Aug. Moritz, kleine Fleischergasse Nr. 15, früher Halle'sches Gäßchen Nr. 7, Ecke der Promenade.