

Bonorand.

Fernsprechstelle 594.

Einen hochgefeierten Festtag bringe mir den
Mittagstisch.In ausköhlende Grinnerung.
Täglich von 2 Uhr an, & ab 4 Uhr 1.25 Mark, im Restaurant 1 Mark.
Der große Saal ist Nachmittags, sowie Abends zu Restaurantspeisen geöffnet.
Dankeswürdigkeit. Hermann Lange.

Drei Lilien, Reudnitz.

Heute Sonntag halte meine geräumigen Localityen bestens empfohlen.

Empfiehlt von früh 10 Uhr zu Ragout fin, eine der besten entsprechende, reichhaltige Speiseplatte, selbstbackene Pfannkuchen, best gebratene Tönniger Gose, vorzügliches Bier vom Gabriel Seidlmayr, München, sowie H. Lagersbier vom Riebeck & Co.

W. Hahn.

Neues Schützenhaus.

Bei günstigem Wetterstand Sonntagsabend
heute und folgende Tage.

Schützenhaus Sellerhausen.

Endstation der Verkehrsbahnlinie Wiegmann-Böllnauerdorf.
Bringe meine großen, schönen eingerichteten Lokalitäten, sowie reichhaltige Speise-
platte, H. Bier und Tönniger Gose, auskunft vorzügliches Ragout, selbstbackene
Pfannkuchen (Spezialität) in ausköhlende Grinnerung. C. Trejahn.

großen Bassers

Heute und folgende Tage
bei Besichtigung des
Sämtliche Localitäten 2000 Personen fassend).Früh Speckkuchen und Ragout fin.
Neide Auswahl von Speisen.Lagersbier und Pschorr-Bräu-München vorzüglich.
Gose Robinor — Gose Robinor.

NB. Heute selbstbackene Pfannkuchen. F. L. Brandt.

Eiskeller

Connowitz

empfiehlt seine freundl. Localitäten, Vor-
zügliche Küche, H. Bier, selbstbackenes
Pfannkuchen, — NB. Gesellschaftszimmer
separat. A. Rosenkranz.

Gohlis, Waldschlösschen.

März-Kind's-Bock.
Bei jeder Tageszeit vorzügl. Küche. H. Kaffee und Pfannkuchen.

Gosdjhwiß, Gasthof zum rothen Hirsch.

Empfiehlt höchste Lagersbier (Bitterbier), Würzenbier aus der Dampfbranerie
Zwenken, Münchner Spezialität, Harte Cotelettes und Schnitzel mit Spargel oder
grünen Bohnen. Colomate gut erlegt. H. Haessner.

Théâtre Café Metz.

Heute leichter Aufschl. des hochfeinen Märzen-Bock
der Dampfbranerie Prößdorff-Zwenken à Glas 15 Pt. W. Klingebell.

Café Kittel

Dresden'st. Steinweg Nr. 4
empfiehlt seine freundlichen Localitäten, vorzügl. Bier vom Bock, frische und warme
Suppen, Cremonaise-Böllard.Café Römling Peterstr. 14
Neu! vormals Türk Neu!
empfiehlt seine neu eingerichteten Localitäten als eugenisches Refugium.Tinzer Löwenbräu vorzüglich.
Carl Römling.

Café Sofia!

Brahl 51. Stets gut gepflegte Biere,
vorzüglichen Kaffee.
2 Billards. Paul Grüger.

Café Wilhelmshöhe,

Brahl 26. empfiehlt seine neu eingerichteten Localitäten. Hochzeitsbier Otto Lille.

Conditorei und Café

Franz Pollak.
Täglich frisch Pfannkuchen Zahl 8-4.
Hausbier.Prager's Conditorei. Café, Konditorei, Kaffee ganz vorzüglich à la Carte
15 Pt. Schuhmachereibier à la Carte.

Café Austria

Angenehmer Aufenthalt.
Empfiehlt vorzügl. Kaffee, Münchner Bier, Vereinslagerbier. B. Richter.

17 Café Kamerun

Schönwürdigkeit von Kamerun. Große Gemälde.
H. Bier und Berliner Weisse (kläre Wunder).
Vorzügliches Bier, Kaffee warmer und kalter Speisen bis Schluss.
NB. Spezialität: Braunschweiger Würstchen. Wilhelm Nitzeck.

13 Restaurant u. Café

Neu. Bühle, Neu. Reichsstraße,
portiere u. 1. Etage.

empfiehlt Mittagstisch, sowie zu jeder Zeit warme & kalte Speisen.

ff. Bockbier. Heute Klops à la Strasburg.

Schlosskeller.

Größtes und elegantes Verkehrscafé der Oberstadt.
Empfiehlt Nachmittag: eine gute Tasse Kaffee, selbstgebackene
Pfannkuchen (Spezialität), außerdem eine reichhaltige Speiseplatte.Abends: Allerlei mit Jungs oder Cotelettes.
Auswahl des Freiherrn v. Tucher-Schen, Liter 25 J., Lagerbier aus
der Aktienbierbrauerei Riebeck & Co., Liter 15 J. H. Klessig.

Pantheon.

Große freundliche Gaststube, zwei Billards, Beleuchtung, Gesellschaftszimmer etc.
In jeder Tageszeit reiche Auswahl von Speisen, besonders Biebeck'sches Lagerbier,
Bayerisch und Gose etc.
Spezialität: Schläger, Käse-, Pfannkuchen.

L. Heyer.

Aux Caves de France, Reichsstr. 8

Weinhandlung und Weinstube mit Restaurant.

Auerkannt gute und billige Küche.

Frühstück u. Mittagstisch u. reichhalt. Auswahl Speisen à la carte.

Abends: Kalbskopf en tortue, Damhirschkeule.

Oswald Nier, Böllnerkraut. Schubert A. Berlin.

Auerbachs Keller

Leipzig, Grimmaische Straße 2, am Markt.

Historisch berühmte lebenswerte

Weinstube.

Reelle billige Weine.

Trefflicher Frühstückstisch.

Vorzügliche Küche.

Hochzeitsbier Julius Heine.

Weine

Garantiert reine spanische und portugiesische

Weine aus Original-Fässern.

The Continental BODEGA Company.

8

Grimmaische Straße.

Café Reichspost,

Brahl 33, I.

Die leichte Erledigung des leider vorzüglichen Eigenhalten halber so

leicht delikte gewordenen

Prößdorff'schen Bockbieres

kommt heute zum Verkauf.

Von früh 9 Uhr ab Speisenkarte.

20 warme Speisenkarte bis Nacht 3 Uhr.

Meine 1. Etage ist für heute als Restaurant

geöffnet.

H. Stamminger, Eldorado.

Restaurant Forkel

empfiehlt zu jeder Tageszeit

Borzung. Küche. — Hochseine Biere.

Neueste Depeschen u. Courserichten liegen aus.

L. Treutler.

Bayerische Schänke

Peterstr. 38 und Zollstockgasse 20 (Peter-Passage).

Empfiehlt meine großen u. kleinen Localitäten zu recht günstigen Preisen. Nullskat:

Rohmöbelverkauf. 1/2 V. 18 J. u. 1/2. Salzhader Export. 0.4 Lit. 20 J. Schuhbier gibts

es heute nicht, weil vergangene erk leichte Erledigung eigenerkeiten und vor Mittwoch nicht

veröffentlicht. Da das Bier vorherlich 12 Et. A. 1 u. 25 Et. A. 6 kann. H. Linke.

Restaurant Richard Winkler,

Brahl 43, Richardstraße 43.

vergibt à Glas 15 J. das räumlich bekannte

Jenaer Burgkellerbier

aus der Jenaerbrauerei Jena i. Th. 100% H. Salzhader 20 J.

Früh Speisenkarte, Abend-Speisen Schuhbier Truthahn.

Mehrhältige Auswahl anderer Speisen. Schuhbier 4.0.

Drei Rosen,

Peterstr. Nr. 27.

Special-Anschank von Dresdner Waldschlösschen-Bier

sowie H. Tönniger Gose. H. Wiek.

Eutritzsch-Helm

Seinen Kaffee mit Kuchen, Blättern, Brötchenkuchen, gut gewählte Speisen,
fette, f. Spatenkraut und eine ganz „fameose Gose“.

Sämtliche Speise sind gut gebrüht.

Reiterba.

Wenger's Restaurant, Eutritzs.

Gute der Leipziger und Brauerei.

Früh Speckkuchen,

die Speisen, fast und warm, Kaffee und Kuchen

Carl Wenger.

HOTEL DE SAAS

Ausschank des räumlich bekannten

Kometenbräu

a. Glas 15 J.

und der Brauerei des Herren

Grossen & Co., Hof i. Bayern.

Münchener Pschorr

a. Glas 20 J.

Sämtliche räumlich bekannten, Augen-

näherer Gasthäusern.

Bedienung durch Kellner.

2 Gewandgässchen 2.

Angra und Palmen-Grotten.

Leipzigs originellstes Bier-Local.

Heute leichter Aufschl. der neuen Sendung

Münchener Pschorr-Bräu.

Bedienung in althausescher, abwechslender Landestradit.

L. Hoffmann's Restaurant,

Inhaber: Fröhlich, gegenüber dem Krystallpalast.

Heute leichter Aufschl.

des hochfeinen Märzenbocks

aus der Dampfbranerie Zwenken, H. Prößdorff.

Dabei empfiehlt früh Speckkuchen, Ragout fin, reichhaltige

Mittagsskarte, Abends gefüllten Truthahn, Hirshente mit saurer Sahne,

Fleißlinge, Rende mit Allerlei, Fräulein von Huhn.

Plochner Bierhalle

kleine Meißnergasse 12.

Heute Ausschank des vorzügl.

Bockbieres.

„Stadt Augsburg.“

ff. Bockbier aus der Gabelsberger

Brauerei zu München.

Geben G. Hoffmeister.

Reichshallen-Restaurant, Hainstraße 16/18.

Heute hochfeines Tinzer Löwenbräu.

Auerkannt gute Küche.

Kleine Funkenburg

kleine Kneipe W. Bockbieres von J. W. Reichel

in Grimma bringt einen vorzüglichen Mittagstisch, sowie eine

gewünschte Abendspeise in empfehlende Grinnerung.

Pr. Fritz.

Restaurant Fr. Mertens, Dresden-Straße 4.

Ragout fin.

Gefüllter Truthahn u. s. w.

Heute Salatbar auf der Bader-Brauerei, München.

Burgkeller