

# Schillerschlösschen Gohlis.

## Heute grosses Militair-Concert

vor der Capelle des Inf. (Inf.) 8. Inf.-Reg. Nr. 107. Direction: Capellmeister Schwerla.

Abend 8 1/2 Uhr.

### Nach dem Concert Ball.

Früh Speckfuchen, Ragout etc., gewählte Mittag- und Abendkarte.

Neu. Eröffnet am 17. Aug. 1888.



# Zacherlbräu Hôtel de Saxe



Klosterstraße 9. Promenade, vis-à-vis Centralhalle.

Hält seine künstlerisch ausgeführten Localitäten einem gebildeten Publicum zum fleißigen Besuch bestens empfohlen.

Keine Küche, Münchener Specialspeisen zu kleinen Preisen.

**Bier direct vom Fass ohne Apparat.**

Mittagstisch von 12-3 Uhr, Concert, Suppe, 1/2 Port. 1 A. im Wohnzimmer 11 Concert 10 A. über à la carte. Früh und Abends Stamm in großer Kuchent.

Heute früh Specialität: gefüllte Kalbsbraten, Ragout etc. und Speckfuchen.

Geschäftsführer Gottfried Schlinke.

## Zur gütigen Beachtung. Kaiserpark Gohlis b/Leipzig

früher Moritzburg.  
Hiermit drehe ich mich einem hochgeachteten Publicum die ergebene Bittge zu machen, daß ich das Gasthaus „Kaiserpark Gohlis b/Leipzig“ käuflich erworben und übernommen habe. Ingleich mache ich die Versicherung, daß es meine Aufgabe sein wird, in Bezug auf Bewirtschaftung dieses reichend gelagerten Gasthauses am Rensenthal alles aufzubringen, um den Besuchern der sich Besuchenen schnellst gerecht zu werden, und bitte ich, mein Unternehmen durch recht zahlreichen Besuch gütig unterstützen zu wollen.

Wichtig empfehle ich ein echt Münchener Löwenbräu, ein gewähltes Lager-Bier aus der Brauerei von Herrn Pröbster in Suseken und Völkensheimer Bier von Herrn Herzig. Beide Keller von ausübender Art. Die besten feinsten und besten Küche, sowie die besten Weine aus den besten Gärten.

Eudwig Kaufmann, Besitzer.

### Gesellschafts-Halle.

Heute großer Vieß-Ball.  
Restaurant Canitz,  
Hofstr. 10. Heute Rebhühner à 1 Mark und Hasenbraten.

R. Gerber (Burghof), 4 Etagen.  
Früh 10 1/2 Uhr an Speckfuchen  
Kuchent, Suppe, Wöschel à 30 A. H. Sonntag, 2. H. Sonntag à 15 A. empf. R. Gerber.

**Aerztlich empfohlener**  
Mittagstisch  
Abendbrot.  
Spezial- und Kuchent.  
Vegetarisches Speisehaus, Büchsenstr. 2.  
I. Etagen, Speisekuchen, Tafelwein, 23.  
Montag keine Abendbrot, Port. 15 A.  
Abend. 6. 8. 11. Sonntag, Port. 15 A. tagl. 2 Uhr.

## Hôtel de Russie.

Table d'hôte 1 Uhr mit Tafelmusik.  
Restaurant: „Eingang durch den Hôtel-Hausflur.“  
Vormittags Hamburger Buffet, Mittagstisch v. 12-3 Uhr.  
Gewählte Abendkarte.  
Münchener Eberlbräu, hell.  
Nürnberger v. J. G. Reif, dunkel.  
Telephon-Anschluss 529. F. Timpe.

## Zum Rheingau.

Wein-Restaurant I. Rang.  
verbunden mit Weinhandlung en gros et en détail.  
I. Etage. 39 Petersstraße 39  
Große Auswahl Pfälzerweine sowie Weine von Frankreich, das Glas von 30 A an.  
Reichhaltige Speisekarte zu jeder Tageszeit.  
August Schöpfel, Geschäftsführer.

## Restaur. u. Café Böhle, 13

Portiere, Reichstraße, 1. Etage.  
empfehle meine großen Localitäten zur gefälligen Benutzung.  
2. Etagen. K. Hildebrand'sches Lagerbier, echt Bayerisch u. Perl. Weize. Mittagstisch. Warme und kalte Speisen zu jeder Zeit.  
Dabei empfehle ich meine neu eingerichtete  
**Weinstube.**  
Von 9 Uhr ab Speckkuchen.

## „Zur Weintraube“, Gohlis.

Einem gebildeten Publicum empfehle meine Gastwirtschaft mit großen Garten u. Regelt. Warme Speisen zu jeder Tageszeit. Schiffschönerer. H. Hartmann.  
**Oberschenke zu Gohlis**  
empfehle früh Speckfuchen, Mittag eine reichhaltige Speisekarte, ein Tüchlein Wolltuch und selbstgebackenen Kuchen, Kuchent und Bier. Von 12 Uhr an großer Weizen. Geschäften empfehle ich meine Gärten. Es laßt freibleich ein F. Lehmann.

## 17 Café Kamerun 17

Östlich angenehmes Verfrühstück. Gediegene Unterhaltung.  
Freundliche Bedienung.  
K. Bier. Ganz vorzüglicher Kaffee. Wilh. Nitzsche.  
NB. Warme und kalte Speisen bis 11 Uhr.

## Café Austria

Angenehmer Aufenthalt  
14 Weinbergstraße 14.  
empfehle vorzügl. Kaffee, echt Münchener Löwenbräu, Serravallo's Bier. B. Richter.

## Restaurant und Café Kittel,

Ranstädter Steinweg 4,  
bringt seine feinsten Localitäten in empfehlende Erinnerung. Das gewählte Lagerbier und Lagerbier, K. Berliner Weize, Völkensheimer Kaffee, kalte und warme Speisen. Wichtigkeit wurde auf meine Pfälzerweine, Weinberg 16 bis 18 A. Lagerbier 25 bis 30 A. aufmerksam. Geschäftsführer Gustav Kittel.

## Schillerlaube, Gohlis.

vis-à-vis dem Schillerschlösschen.  
Prächtiger, geschützter Garten.  
Heute früh Speckfuchen und Ragout etc.  
Bekannt unter Ander. Tagl. reich. Speisekarte. Abends Stamm. Vorzügl. Bier: Serravallo's, Schwarze abacher Lagerbier u. H. Tönn. Lager. H. Mehnert's, früh. Serravallo's, Lagerbier.

## Restaurant Neuer Vieh- und Schlachthof.

Empfehle meine gut ventilirten freundlichen Localitäten, gewählte Speisekarte zu jeder Tageszeit, K. Getränke, meine auf's Günstigste eingerichteten Fremdenzimmer, sowie 3 Gesellschaftszimmer zu 60-80 Personen.  
Wichtigst beweist, daß Stallung für 35 Pferde vorhanden ist.  
Geschäftsführer  
**Herrmann Beier.**

## Café Grömling

Echt Einzer Löwenbräu und Tagerbier, Berliner Weize. Vorzügl. Kaffee etc. Gewählte Speisekarte. Angenehmer Aufenthalt. Jeden Abend Unterhaltung.  
**Restaurant zum Strohsack,**  
empfehle meine angenehmen Localitäten einem gebildeten Publicum bestens. Auswahl der vornehmsten Pfälzerweine und dem Rhein.  
Markgräflichen Hofbräuhaus Ansbach  
K. Bier, à 10 bis 15 A. sowie K. Völkensheimer in Originalflaschen, à 15 A.  
Mittagstisch in 1/2 und 1/3 Portionen, sowie reichhaltige Speisekarte zu jeder Tageszeit.  
Früh und Abends ff. Stamm. H. Kretschmer.

## Restaurant Sidonienstraße 49,

nahe der Zeiger Str., früher Restaurant Löwe.  
Empfehle hierdurch meine neu hergerichteten Localitäten zur gef. Benutzung.  
Regelbahn, Billard, Garten, zwei kleine Gesellschaftszimmer.  
Vereins-Lagerbier, Frankenbräu, Gose, Berliner Weisse etc.,  
Geschäftsführer  
Bühning.

## Rottig's Restaurant,

empfehle ein fröhliches Gänsebraten Bier von Matth. Herzig I. Heute Hasenbraten mit Weizenkraut.  
**Burgkeller.**  
Abend-Stamm: Allerlei.  
Grüner Baum.  
Krebsuppe.

## Bayer. Bierstube von Bernhard Jackowitz

Kurprinzstraße 8.  
Echt Nürnberger Bräu von Tucher'sches Bier.  
Frühstück. - Mittagstisch. - Abendbrot.  
Heute Speckkuchen, Ragout etc.  
Gute. - Gans. - Kuchent. - Gais.

## F. Decker's Restaurant, Pfaffenwörfer Str. 22.

Heute Gänsebraten des neuen Birkards, selbst Speckfuchen, Bouillon und ein kleines Kuchent.  
**Kleiner Kuchengarten.**  
Heute früh Speckfuchen und Ragout etc., reichhaltige Mittag- und Abendkarte, guten Kaffee und die. Kuchen, sowie hochfeine Biere und Weize.  
Es laßt freibleich ein  
H. Schlegel.

## Magdeburger Bierhallen

Nicolaisstraße 15.  
Früh: Ragout etc. und Speckkuchen.  
Mittagstisch.  
Abends Stamm: Mockturtle-Suppe, Rebhuhn, Hasenbraten, Cotelettes mit Pilzen.  
Biere hochfein. Dazu empfiehl einleitet G. Hübner.  
**Restaurant Forkel**  
empfehle  
Heute früh Speckkuchen. | Ragout etc.  
Vorzügl. Mittagstisch.  
Abends Mockturtle-Suppe, Fricassée v. Huhn.  
Lagerbier u. C. W. Naumann, Münchener Löwenbräu, Nürnberger v. J. G. Reif  
**Exquisit.**  
Geschäftsführer Louis Treutler.

### The Continental Bodega Company

Altestes Special-Geschäft in Spanischen u. Portugiesischen Weinen auf dem Continent

Zur Vermeidung des Ankaufs minderwerthiger Weine bitten wir um besondere Beachtung des Wortes „Continental“

FILIALEN: Berlin, Hamburg, Breslau, München, Köln, Leipzig, Frankfurt, Wien, Prag, Kopenhagen, Brüssel, Antwerpen, Lüttich, Genu, Ostende, Spa, Amsterdam, Rotterdam, Haag, Paris, Samarang, Batavia.

Leipzig: 8 Grimmische Strasse 8.

Glasweiser Verkauf unserer Weine vom Fass. Verkauf einzelner Flaschen in Cartons. Engros-Verkauf.

Englische u. Amerikanische Spirituosen! Champagner

Direction für Deutschland, Oesterreich u. Skandinavien in Frankfurt a. M. - Head Office: Brüssel.

## Neu eröffnet! Café „Germania“ Neu eröffnet!

Forst N.-L.,  
Gasthaus- und Kuchent-Verkehr.  
Erlaubt sich auf die elegant eingerichteten Localitäten, sowie Reichthum von echt Nürnberger vom Jah u. Weize empfiehl aufmerksam zu machen.  
**Auguste Boegelman.**

## Elsterthal Schleussig.

Heute, sowie jeden Sonntag herbeibrachte Bekanntheit. Früh Speckfuchen und Bouillon. Die reichhaltige Speisekarte, naturgetreue Biere, Kaffee und Kuchen von bekannter Güte hat bestens geliegt.  
**Tschermann's Haus,** früh Speckfuchen, Abends Hasenbraten, polnisch oder klein J. G. Hoffmann.

## Restaurant „Bauhütte“

Schulstraße Nr. 1 B.  
empfehle den gebildeten Herrschaften vorzügl. Kuchent, K. Bier und frucht. Mittagstisch. NB. Heute Hasenbraten mit Weintraube.  
Reinhold Schulze.

## Restaurant „Zur Burg“

14 Burgstraße 14.  
ff. Münchener Löwenbräu (direct vom Fass).  
Heute Stamm: Hasenbraten, Ragout etc.  
G. Chrysellus.