

Kroketten von Reiß.
 Charlotte auf Pariser-
 Art.
 Brügelkrappen.
 Gesulzte Mandelmilch.
 Orangensulz.

Tafel auf sechs und dreyßig bis vierzig Gedecke.

E r s t e T r a c h t.

4 Suppen. Schildkröten-
 suppe.
 Suppe mit Mehlspeise.
 Consommé mit faschir-
 ter Semmel.
 Goulée von Hühnchenle-
 bern mit Reiß.
 12 Teller Imbiß. 2 Kro-
 fetten von Salpikone.
 2 Wälsche Salat.
 2 Krepinetten von Hasen.
 2 Butterschnitten mit
 Brunnkresse.
 2 Risolen von Kapauner-
 gehäcke.
 2 Butterpastetchen.
 4 Auswechslungen.
 Schöpsen = Schlegel auf
 englische Art.

E x t r a.

4 Teller Austern.
 2 Auflauf von Kinds-
 Koch.
 Kalte Pastete von Gän-
 selebern.

Großer Fisch mit But-
 tertunke.
 Schwarzwild mit beglei-
 tender Tunke.
 Tafelstück à la cuillère.
 4 Mittelstücke. Indian
 mit Trüffeln.
 Butterpastete mit ge-
 mischter grüner Speise.
 Wildschweinkopf über ei-
 nem Sockel.
 Lachsforelle mit Galler-
 te 2c. 2c.
 8 Eingemachte. Steyrischer
 Kapaun m. Mäschelchen.
 Geschwungene Kepphüh-
 nerbrüstchen mit Trüffeln.