ΜΕΓΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΝ
ΑΙ ΘΕΡΜΑΙ ΤΟΥ ΣΥΛΛΑ
Ο. Τ. ΔΑΡΙΓΚ
ΛΟΥΤΡΑ ΑΙΔΗΨΟΥ,

Menu

Dîner du 30 Juillet

Consommé vermicelle

Poisson bouilli Sce amandaise

Poulets rôtis

Salade chicorée

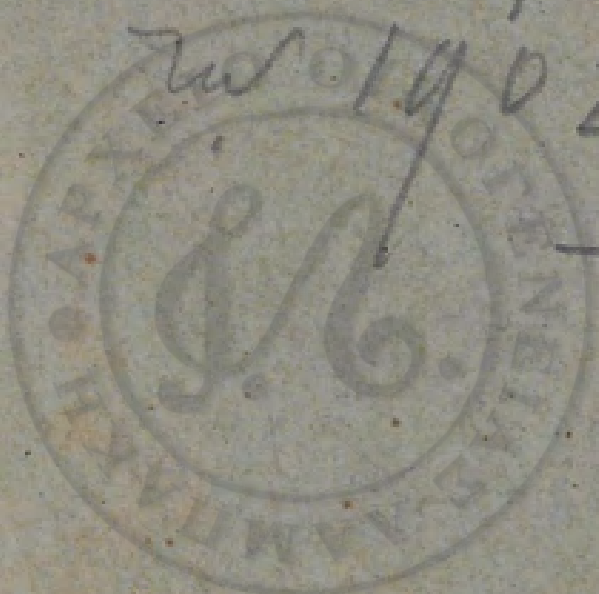
Gratin Berlinoise

Dessert

ΑΡΧΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ


ΑΡΧΕΙΟ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ
Λ.Θ.

Ἐν δεῖ δὲ μέγιστον
Ἰωάννης Ἀ. Σαμψελίδης
ἐγκρίνεται ὑπὸ τῆς
ἐν Κορυτσᾷ
ἐν ἔτει 1837 ἐκτὸς τῶν
ὅρων τῆς Ἑλλάδος
ἐν Ἀθήναις
τῷ 1902.



ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΝ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΝ ΤΟ "ΠΕΝΤΕΛΙΚΟΝ,,

ΑΙΘΟΥΣΑ ΔΙ' ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΚΑΙ ΟΜΙΛΟΥΣ

ΓΕΥΜΑΤΑ ΕΠΙ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ



ΛΕΩΝΙΔΑ ΦΑΣΣΕΑ

Ἐν Κεφαλαρίῳ (Κηφισσίας) τῇ 191

Ὀρεκτικά	
Ἐξὶ μεζεμιῶν	3.-
Σαρδέλλαι μετ' ὀλίγου μουστάρδας	1.40
Ζωμὸν πρωτοῦ	4
Μακαρονᾶ δαχτυλίδι	2
Ἀρνάκι βραστὸ	7.-
Μοσχαράκι βραστὸ	7.-
Συναγρίδα ψητὴ Σιγανή	
Μοσχαρίσιο Μυαλὸ	8.-
Γλωσσόψωμο ψητὸ	10.-
Κοκορέτσι παλαιρόμικο	10.-
Κεφτεδάκια βοδινὰ	4.-
Ἀρνάκι γιουβέτσι	10.-
Κοκορέτσι	16.-
Ραδίκια ζεστὰ	2.-
Λουκάνικα	2.-
Πατάτες τηγανιταὶ	2.-
Τυρὶ φέτα	3.-
φρουτα	3.-
Φέτας ρετσίνας	4.-
Ἐξὶ φλιτζάνια	
Γάλα μαῖον	1.20

ΜΟΥΣΕΙΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

Τύποις Καργιωτάκη, ἀγ. Μάρκου 20 Ἀθῆναι

FERRO-CHINA-BISLERI

LIQUORE STOMATICO-RICOSTITUENTE



ACQUA NOCERA-UMBRA

(SORGENTE ANGELICA)

LA REGINA DELLE ACQUE DA TAVOLA

BISLERI

LA REGINA delle ACQUE da TAVOLA

— è —

L'ACQUA MINERALE DI NOCERA-UMBRA

Rinfrescante, Gazosa, Alcalina, Digestiva

La Nocera *è piacevole, leggera ed amicrobica.*
Ovunque *negli alberghi si trova la Nocera.*
La Nocera *non altera il sapore del vino.*
I Malati *e convalescenti bevano la Nocera.*
Ai Bambini *e ai delicati conviene la Nocera.*
E' utile *in estate usare la Nocera*
Tutti *gli igienisti consigliano la Nocera.*
La Nocera *è il prototipo delle acque da tavola.*
Nella febbre *la Nocera disseta molto bene.*
All'Acqua *dei pozzi sostituite la Nocera.*

L'illustre REDI faceva dire ad Arianna inferma:

« Portatemi dell'Acqua di Nocera,
Questa è buona alla febbre e al dolor colico,
Guarisce la renella e il mal di petto,
Fa diventare allegro il malinconico,
L'appigionasi appicca al cataletto,
Ed in ozio fa star tutti i becchini,
Ma non bisogna berla a centillini,
E, quel che importa, il medico l'approva,
E in centomila casi stravaganti,
Ha fatto ancor di sue virtù la prova,
Celebrandola più del vin di Chianti.

PRODOTTI

a base di Terra Alcalina di Nocera-Umbra

Eburnea, Polvere dentifricia (Scatole argentate).
Eburnea, Polvere per Bagni.
Eburnea, Cipria per l'intertrigine dei bambini.

Grand Hôtel BYRON

Proprietario G. ZOLI

Colazioni e Pranzi a tutte le ore

RAVENNA



A L		
Pane	L	15
Minestra		60
Bistecca	1	—
	L.	1.75

16 Luglio 1912

ΑΡΧΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ

PASTANGELICA, pastina per minestra all'Acqua di Nocera-Umbra

Stab. Tip. A. Rancati - Milano

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΝ "Ο ΚΟΡΑΗΣ"

ΑΔΕΛΦΩΝ ΜΗΛΙΑΔΗ

ΕΠΙ ΤΗΣ ΠΡΟΚΥΜΑΙΑΣ

Ο Κύριος Γεώργιος Λαμπάκης ΔΟΥΝΑΙ

Ἐν Χίῳ τῇ 7 Αὐγούστου 1907

Α.	Διὰ ἑνιαῖον δωμάτιον 2 ἡμερῶν	46.	20
	γραμ.	1.	20
	ὑδρεύσεα	2.	20
	Κρασια 2.	2	
		52.	20

Ἀδελφοὶ Μηλιάδη.

ΑΡΧΕΙΟ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΛΑΜΠΑΚΗ

Alois Lackner's

I. Wiener Volkskeller

I., Graben Nr. 29.

Speisen-Karte.

	kr.
Suppen.	
Rindsuppe mit Nockerl	5
Rindfleisch mit Zwiebelsauce	25
" " Bouillonerdäpfel	
Roastbeef à l'anglaise	25
Tafelschlegel à l'Italienne	40
Hasenpfeffer mit Nockerln	70
Hasenlauf mit Capernsauce	50
Kalbsbraten mit Reis	
Schweinsbraten mit Krautsalat	25
Rindsbraten mit Macaroni	
Matrosenfleisch mit Nockerl	20
Kalbsgulyás à la Rindsgulyás	15

Beilagen 15 kr.

Mehlspeisen.

Rahmstrudel à la crème	10-12
Kipfelkoch 10-12 Salzerschmarrn. Pflaumen	10-15
Haselnußbaumtorte	20
Lackner-Cremetorte à la Sacher Torte	15
Linzer- Sacher- Eschingertorte	15

Rostbraten	fl. —.40	Kalbs-Cotelettes	fl. —.55
Entrecôte	„ —.70	Kalbssteak	„ —.70
Rumpsteak	„ —.70	Rostbraten mit Zwiebel	„ —.40
Côte de boeuf	„ 1.50	Beefsteak-Rostbraten	„ —.60
Beefsteak	„ —.70	Kalbs-Cotelettes, natur gebraten	„ —.55
Filets	„ —.70	Kalbsschnitzel	„ —.40
Chateaubriand	„ 1.50	Kalbsfilet	„ —.40
„ aux truffes	„ 1.90	Schweins-Cotelettes mit Kimmglace	„ —.55
Schweins-Cotelettes	„ —.55	Roastbeef	„ —.25
Schöpsen-Cotelettes	„ —.70		
Schöpsensteak	„ —.90		

DRUCK V. STOCKINGER & WORSACK WIEN.

Dr. Ehl. 25
Frl. 6
2 Linn 10
1 Lenel 2
43

ΑΡΧΕΙΟ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΛΑΜΠΑΚΗ

N.° 29

HÔTEL BISCIONE & BELLEVUE

avec

Grand Restaurant

MILAN

le 5/7 189 6 vs

Chambre, 2 jours		4.
Omnibus		0.75
Dîner		—
1 Savon		0 50
Omnibus Cag.		0 50
	L.	5.75
Chambre, 1 jour		2.
	L.	7.75

Recherté

ΑΡΧΕΙΟ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΛΑΜΠΑΚΗ

N° 41

GRAND HOTEL DE LONDRES

Sis sur les Quais, vis-à-vis du Débarcadère

SMYRNE

CHAMBRE N° 4

M^r Γ. Λαμπράκης

arrivé le 30 Οκτωβρίου 1906 Doit

8	1 νυκτ	1	
10	2 νυκτ	2	
11	1 νυκτ	1	
	Φοίνικ 13 τριμ	260	
		264	
	1 σόδα	4	
	1 ψιλό	4	
	1 ψάρι	4	
	3 ψωμιά	1	50
	2 πρασα	1	
	1 ψαρόσ	1	50
		280	50
		~~274~~	
		30	
		250	50

95
95 2 190
3
285 190 60
250

Smyrne, le 11 Νοεμβρίου 1906

N° 20

GRAND HOTEL DE LONDRES

Sis sur les Quais, vis-à-vis du Débarcadère

SMYRNE

CHAMBRE N° 7-3

M^r [illegible]

arrivé le 30 8^bre

Doit

1	2	[illegible]	8	
2	3	[illegible]	3	
ε	1	[illegible]	1	
α	1	[illegible]	4	
ε	1	[illegible]	3	
4	1	[illegible]	2	
ε		[illegible]	2	
ε	2	[illegible]	1	
4	1	[illegible]	1	
3	1	[illegible]	1	
2	1	[illegible]	3	
ε	2	[illegible]	1	
ε	1	[illegible]		50
9	2	[illegible]	10	
ε	1	[illegible]	10	
4	3	[illegible]	3	
5	1	[illegible]	1	
ε	2	[illegible]	+2	
ε	2	[illegible]	2	
ε	3	[illegible]	1	50
6	2	[illegible]	4	
ε	1	[illegible]	2	
-	5	[illegible]	5	
ε	1	[illegible]	1	
ε	1	[illegible]	4	
ε	2	[illegible]	1	
ε	1	[illegible]		50
ε	2	[illegible]	8	
ε		Smyrne, [illegible]	3	50
ε	2	[illegible]	4	
ε	2	[illegible]	1	
ε	2	[illegible]		
			73.—	

№ 10

GRAND HOTEL DE LONDRES

Sis sur les Quais, vis-à-vis du Débarcadère

SMYRNE

CHAMBRE № 22

M^r [illegible]

arrivé le 27 [illegible] Doit

27	[illegible]	249 80
29	[illegible]	[illegible]
1	[illegible]	50
30	[illegible]	11
7	[illegible]	70
3	[illegible]	60
		394.-
	[illegible]	1

[illegible]

[illegible]

Smyrne, le 190

ΑΡΧΕΙΟ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΣΑΜΠΑΧΗ

ΜΕΓΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΝ "ΛΟΝΔΙΝΟΝ,,

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΝ

ΞΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΝ

Σμύρνη, τῇ 22. Φεβρουαρίου 190 Αἰρ. Ὀδ. Γρ. 108

Ρίγανη ἀγριοταΐγανα	δρ.	1	½
Φασόλια βασιλικὰ	„	3	
Λαχανικὰ	„	1	
Κολοκύθια κομμένα		4	
Νεφρικὰ σολὰ	„	3	
Ρόδα ἀπὸ κουκουνάρια		3	
Βραστὰ βανδενάς		3	
Θρυμματὰ	„	3	
Φρούτα		2	
Κρασιὰ			

Γυφτιὰ

Τυπ. Φ. & Α. Δαιτερόνη Σμύρνη

ΖΥΘΟΣ ΚΛΩΝΑΡΙΔΟΥ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ

ΜΕΓΑ ΖΥΘΟΠΩΛΕΙΟΝ

ΚΑΙ

ΚΑΦΕ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΝ

ΑΚΤΑΙΟΝ

ΣΜΥΡΝΗ

ΤΥΠ. ΑΝΤ. Γ. ΔΑΜΙΑΝΟΥ

ΜΟΥΣΕΙΟ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΟΝ ΔΑΜΙΑΝΑΚΗ

Σμύρνη, τῇ 19

METZ. 33

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - HORS D'ŒUVRES

			ΓΡΟΣΙΑ PIASTRES	ΠΑΡ. PAS.
Χοιρομέρι Ζαμπόνι	*Jambon*	ἡ μερὶς / *la portion*	3	
Σαλάμι Ζεντίλε	*Salami Gentile*	»	3	
» Βερόνα	» *Verona*	»	3	
Μορτατέλλα	*Mortadelle*	»	3	
Γλῶσσα καπνιστὴ	*Langue fumée*	»	3	
Χαβιάρι	*Caviar*	»	8	
Βούτυρον φρέσκο	*Beurre frais*	»	2	
Τόννον	*Thon*	»	6	
Σαρδέλλαις τὸ κουτὶ	*Sardines*	*la boîte*	5	
Σαρδέλαις Ἀντζοῦκες	*Sardines Anchois*	»	2	
Ἀστακὸς	*Homard*	»	20	

METZ. 33

ΣΟΥΠΑΙΣ ΔΙΑΦΟΡΑΙ - POTAGES DIVERS

		ΓΡΟΣΙΑ PIASTRES	ΠΑΡ. PAS.
Σοῦπα Σιμιγδάλι	Potage Semoule		2
Μακαρόνια Τιμπάλ.	Macaronis timbale		4 2
Σπαγκέτα	Spaghetis		
Πιλάφι Μοναβίμας.	Pilaff aux Beccfigues		6 3/2
Ριζότο ταν αρωμα.	Risotto au parmesan		6 3/2
»	»		
»	»		
Ραβιόλια	Ravioli		
Ζωμὸς	Bouillon		2
» μὲ αὐγὸ	» à l'œuf		3

ΒΡΑΣΤΑ - BOUILLIS

Λουκάνικα Φραγκοφόρτης μὲ κρὲν τὸ τεμάχιον			
» Βιέννης » » τὸ ζεῦγος			
Saucisses de Francfort au raifort, la pièce			
» » Vienne » » » paire			
Σοσίς.	Boisfrine		1 2
Ζαμπόν	Jambon		1

ΨΑΡΙΑ - POISSONS

Καλαμαράκια	Calmars		6

ΜΕΤΖ. 33

ΤΗΓΑΝΗΤΑ = FRITURES

		ΓΡΟΣΙΑ PIASTRES	ΠΑΡ. PAS.
Σνίτζελ	Schnitjel	6	
Μπριζολάκια πανέ	Cotelettes pannées d	5	
Ομελέταις	Omelette naturelle	5	
» μὲ ζαμπόνι	» au Jambon	6	
» » χόρτα	» aux fines Herbes	5	
Λυγὰ μάτια	Oeufs au plat	5	
» » μὲ Ζαμπόνι	» » » au Jambon	6	
» Μπρουλιὲ μὲ Γριβιέρα	» Brouelles au Gruyère	6	
Μυζαί!	Cervelles	5	

ΝΗΤΡΑΔΕΣ = ENTRÉES

Γιρδίνια χοιρινὰ	Gerdre aux choux	8
Παστιτσάκια βασιλικὰ	Bouchées à la Reine	6
Συγὶνο χαϊρὶ διανάϊν	filet de porc épin.	7 4
Ὄρνιθον διπλαδο	Etuffé de poularde	6
Ἄγριο δαχύ!	Salmis de lièvre	6
Ἀρνὶ δοτὸ σύρανα!	Cuisses aux p. pois	5 1/2
Χοιρινο γὶ Σέληνα	Porc au Celeri	6 1/2
Ζιδόσι γὶ παϊδάρι	Lengues au Sauce	5
Δάϊχουνο τοζιάδι.	Choux Farcis	4
Μοσχαρίσιους δοτοὺ!	Bec-fignes	6

ΨΗΤΑ - ROTIS	ΓΡΟΣΙΑ PIASTRES	ΠΑΡ. PAS.
Χοιρινὸ. Porc	6	1/2
Βιδιζὸ Veau	5	0
Περδίκι. Perdreau	7	

ΕΣΧΑΡΑΣ - GRILLADES

Σουβλάκια	Brochette		
Κιοφτεδάκια			
Μπὸν φιλέτο	Bon filet	4	
» » ἀλὰ Ρῶσσα	» » à la Russe	8	
Μπιφτέκ		5	
Μπριζόλαις βοδιναῖς	Cotes de bœuf	5	
» χοιρινὲς	»	6	
» Ἀρνίσια	» » agneau	5	

ΧΟΡΤΑ - LEGUMES

Αρακὰ ἡ μερὶς	Petits pois la portion		
Πατάτες βραστὰῖς	Pommes de terre naturelles	2	
» τηγανιταῖς	» » » frites		
Καρότα	Carotte	2	
Σπανάκι	Epinard	2	
Σαλάτα τῆς ἐποχῆς	Salade de saison	2	

METZ. 33

ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ - CONFITURES			ΓΡΟΣΙΑ PIASTRES	ΠΑΡ. PAS.
Τραγήματα - fromages et			Crème	2
Κομπόσταις Κυδώνια		Compotes Coings		2
Γιαούρτι		Lait-caillé		3
Καϋμάκι		Caimack		2

ΤΥΡΙΑ - FROMAGES

Ὁλλανδίας	ἡ μερίς	Hollande	la portion	2	
Γοῦδα	»	Gouda	»	2	
Γριβιέρα	»	Gruyère	»	2	
Ροκεφὸρ	»	Roquefort	»	2	20
Λοραίνης	»	Lorraine	»	4	
Καμαμπὲρ	»	Cammenbert	»	5	
Νευσατὲλ	»	Neuchatel	»	5	
Γκοργονζόλα	»	Gorgonzola	»	4	
Τσέστερ	»	Chester	»	4	
Ζερβὲ	»	Gervais	»	6	

ΦΡΟΥΤΑ - FRUITS

Σαιζὸν Saison

Restaurant

ANTICO PANADA

VENEZIA

Calle Specchieri N. 647 - 648

SPEISE CARTE

Conduttori

Annibale Zini & C.i

Le Restaurant a aussi des Chambres à coucher à 1,50 pour person tout compris.
Das Restaurant hat auch Schlafzimmer zu Frs 1,50 für Person, Bedienung einbegriffen.
Addette al Restaurant vi sono Camere da letto a L. 1.50 ogni persona tutto compreso.

Per reclami si prega rivolgersi al banco.

Pour réclamations s' adresser au bureau.

Man bittet bei Reklamationen sich an' s Bureau zu wenden.

TREVISO - STAB. LONGO.

Le Restaurant a aussi des Chambres à coucher á 1.50 pour person tout compris. — Das Restaurant hat auch Schlafzimmer zu Frs 1.50 für person Redienung einbegriffen.

Addette al restaurant vi sono Camere da letto a L. 1.50 ogni persona tutto compreso.

	Lire	Cent.
Antipasti		
Burro fresco	—	30
Caviale		70
Prosciutto	—	50
Mortadella		50
Lingua	—	50
Sardine di Nantes	—	30
Galantina di pollo à l'aspic	—	80
Salame Milano		50
» Verona		50
Acciughe	—	25
Olive verdi	—	80
Hors - d' oeuvres		
Beurre		
Caviar		
Jambon		
Mortadelle		
Langue		
Sardines de Nantes		
Galantina de poullée á l'aspic		
Assietten		
Frische Butter		
Caviar		
Schinken		
Mortadella		
Zûnge		
Sardinen von Nantes		
Hühnergalantine mis aspic		
Zuppe		
Verdura		30
Consumé	—	25
Brodo	—	15
Santé	—	30
Tagliatelle	—	30
Riso semplice	—	25
» con pomodoro	—	35
» » cavoli	—	40
» » verdura	—	30
» » fegatini	—	40
» » salsiccia		40
Spaghetti o Maccheroni al burro o al sugo		45
» » al pomodoro	—	50
Pasta o Tagliatelle al burro	—	50
» » al pomodoro	—	60
Zuppa piselli		30
Risotto semplice	—	45
» con fegatini	—	60
» » cappe o pidocchi	—	60
» » pomodoro	—	60
Zuppa di cappe o pedocchi	—	50
» di pollo		60
Pasta alla finanziera	—	60
Potages		
Legumes		
Consume		
Bouillon		
Santé		
Pate d' Italie		
Potage de ris simple		
» » avec tomate		
» » » chaufleurs		
» » » verdure		
» » » de foie de poulet		
» » » saucisse		
Spaghetti o Maccheroni au beurre		
» » au tomate		
Pate d' Italie au beurre		
» » au tomate		
Soupe de petits pois		
Risotto simple		
» avec de foie de poulet		
» » fruit de mer		
» » tomate		
Soupe de fruit de mer		
Suppen		
Gemüse suppe		30
Consumé	—	25
Bouillon	—	15
Santé	—	30
Fadennudeln-Suppe	—	30
Reissuppe einfach	—	25
» mit paradais	—	35
» » blumenkohl	—	40
» » gemüse	—	30
» » hühnerleber	—	40
» » würschen		40
Spaghetti o Macheroni mit butter		45
» » mit paradeis	—	50
Pasta oden fadennudeln mit butter	—	50
» » » mit paradeis	—	60
Erbsensuppe		30
Risotto einfach	—	45
» mit hühnerleber	—	60
» » muscheln	—	60
» » paradeis	—	60
Muschelnsuppe	—	50
Hühnersuppe		60
nudel und macheroni	—	60
Financier Art		60
Pesce		
Mista fritto		
Sfoglie fritte		
Mayonnaise di brancino		
» Astice		
Brancino alesso		
Scampi		
Storione		
Cefalo		
Scombri		
Tonno		
Sardelle		
Astice		
Trotta		
Anguilla		
Triglie		
Gamberelli		
Calamaj		
Orade		
Asià		
Coda di rospo		
Cotolette di S. Pietro		
Poisson		
Petit poisson frite		
Sole frite		
Mayonnaise de brancino		
» de homard		
Brancino bouilli		
Scampi		
Esturgeon		
Cefalo		
Maquereau		
Thon		
Sardines		
Homard		
Truite		
Anguille		
Rouget		
Ècrivisse		
Fische		
Gemüste fische gebaken	—	60
Seezunge gebaken		
Mayonnaise von brancino	1	—
» » hummer	1	00
Brancino gesotten	—	
Scampi	1	50
Stör	1	20
Cefalo	—	80
Makrele	—	80
Thunnfisch	—	80
Sardellen	—	60
Hummer		
Forelle		
All	—	80
Rothauge: Goldfische		
Krebs		50
Tintenfische	—	70
Fritture		
Fegato al burro		
» alla veneziana		
Rognone al burro		
» trifolato		
» alla veneziana		
Cervella		
Croquetts		
Lattecini		
Cotoletta alla milanese		
» con tartuffi		
» » piselli		
» » patate		
Pollo fritto		
Uova al burro		
» con prosciutto		
» » piselli		
» » tartuffi		
Frittata		
Frits		
Foie de veau au beurre		
» » à la venetian		
Reins » au beurre		
» » au trufolé		
» » Venetian		
Cervelle de veau au beurre		
Croquettes de poulet		
Ris de veau		
Cotolette de veau á la milanaise		
» » avec truffes		
» » » petits pois		
» » au pommes de terre		
Poulet frite		
Oeufs au beurre		
» au jambon		
» au petits pois		
» au truffes		
Ommelet		
Gebacken		
Kalbsleber mit butter		50
» Veneziener	—	50
Kalbsnieren mit butter	—	50
» trifolato	—	50
» Veneziener	—	45
Kalbsshirn	—	45
Croquettes	—	30
Kalbsmilch		60
Kallscotelets	—	60
» mit trüffeln	1	—
» » grüne erbsen	—	90
» » kartoffeln	—	70
Gebakenhuhn	1/2 †	80
Spiegeleier		35
» mit schinken		50
» » grüne erbsen		70
» » trüffeln		80
Ommelet natur		35
" mit trüffeln		50
Eier kuchen natur	—	35

Alessi		Bouillis		Gesottenes		Lire	Cent.
Montone							
Petto di Vitello		Poitrine de veau		Kalbsbrust			35
Testina »		Tête »		Kalbskopf		—	30
Piedi »		Pied »		Kalbsfuss		—	30
Manzo		Boeuf		Rindfleisch		—	30
¼ Pollo		¼ Poulet		¼ Huhn		70	— 80
Lingua di Bove				Rinds Zunge			50
Codeghino				Würstel von Modena			45
Tacchino				Indian		—	1
Entrées		**Entrées**		**Entrées**			
Spezzato di Vitello		Ragout de veau		Kalbsragout		—	50
Gigaut de mouton		Gigaut de mouton		Lammer gigot			50
Fricandeau di Vitello o Majale		Fricandeau de veau		Kalbsfricandeau			60
Muscoli di Vitello alla napoletana		Muscles de veau á la napoletaine		Kalls Muskeln á la napoletain			60
Manzo a vapore		Boeuf á la mode		Beuf á la mode			50
Braciuola di Vitello		Grillade de veau		Kalbsrippen			70
Escaloppe »		Escaloppe »		Kalbs escaloppes			80
Prosciutto con piselli		Jambon avet petits pois		Schinken mit erbsen			80
				Rinds muskeln			50
				Schwein ragü			50
				Schwein cotolette Venedig art			70
				Kalbscotolett venedig art			80
Guernizioni e Salse		**Légumes**		**Beilage und Sauce**			
Cetriuolini in aceto		Cornichons		Essigurken		—	20
Revanelli		Petits radis		Rettigen			15
Peperoni		Peperoni		Pfefferoni			15
Patate		Pommes de terre		Kartoffeln		—	15
Spinacci		Èpinards		Feiner spinat		—	15
Crauti				Sauer kraut		—	15
Patate novelle		Pommes de terre nouvelles		Kleine kartoffeln		—	20
Cavoli fiori		Choux fleurs		Blumenkohl			60
Fagiuolini verdi		Haricots verd		Grüne bohnen			20
Piselli		Petits pois		» erbsen			30
Asparegi		Asparges		Spargeln			1 —
Cavoli Bruxelles		Choux de Bruxelles		Rosenkohl			25
Purè di patate		Puré de pommes		Kartoffeln puré			15
Zucchette				Kürbis			20
Arrosti		**Rôtis**		**Braten**			
Lonza di Vitello		Rôti de veau		Nierbraten		—	60
Coscia »		Cuisse de veau naturel		Kalbsschlägel			50
Petto al forno		Poitrine »		Kalbsbrust			50
Braciuole di Vitello		Cotolète de veau naturel		Kalbs ripper naturel		—	70
Schnitzel		» » aux beurre		~~Wiener~~ Schnitzel gebraten			70
Costato di Manzo		Entrecôte aux ognons		Rostbraten mit Zwiebel (espress)		1	20
Entrecôte inglese		» á l'anglaise		Entrecôte á l'anglaise		1	00
Agnello arrosto		Agneau		Lämmernes		—	50
Majale		Cuchon		Schweinernes			50
1 Pollo arrosto		1 Poulet rôti		1 Bratenhuhn huhnbrasen		½	90
¼ Tacchino		¼ Dindon		Indian gebraten			
Faraona				Perlhuhn »			1 —
Cappone				Capaun »			1 —
				Mailand Cotolett			60
				natur schitzel mit buter			80
Selvaggina		**Venaisson**		**Wildpret**			
Anitra selvatica		Canard souvage		Wildente			—
Tordi		Grive		Krammelsvögel mit polenta		1	40
Uccelletti		Petits oiseaux		Kleine vögel » »		1	—
Quaglie		Cailles		Wachten		—	80
Lepre		Liévre		Hasen			80
Capriolo		Chevreuil		Reh			
Insalate		**Salades**		**Salat**			
Mista		Miste		Gemischter Italienischer		—	40
Insalata verde, indivia		Salade verd		Kleiner grune, endivien		—	30
Patate		Pommes de terre		Kartoffeln		—	30
Fagiuoli		Haricot		Bohnen		—	40
Fagiuolini verdi		Haricot verd		Grüne bohnen		—	40
Romana		Romen		Römer		—	30
Barbabietole		Betteraves		Rote rüben		—	40
Cocomeri		Concombres		Gurken		—	—
Pomodoro		Tomathes		Tomaten		—	40
Radicchi rossi				Rot. Salat von Treviso			
Cavoli		Choufleur		Blumenkohl			50

Le Restaurant a aussi des Cambres á coucher á 1.50 pour person tout compris. — Das Restaurant hat auch Schlafzimmer zu Frs 1.50 für person Bedienung einbegriffen.

Addette al Restaurant vi sono Camere da letto a L. 1.50 ogni persona tutto compreso.

Dolci	Entremèts	Mehlspeisen	Lire	Cent.
Torta di Mandorle	Tort de amandes	Mandeln tort	—	30
» di frutti	» de fruits	Obst tort	—	40
Charlote, Creme versè	Charlote, Creme verse	Charlote, Eierpudding	—	40
Omolette alla confetura	Omlette au confectur	Omlette aux confectur	—	60
Dolce del giorno	Entremêt du jour	n. aux soufflé	—	80
		Apfel Strudel	—	40
		Reis pudding	—	40
		Reis auflauf	—	40
		Eier punch		60

Frutta	Fruits	Früchte		
Mista	Miste	Gemischtes	—	—
Giardinetto	Grardinetto	Giardinetto	—	50
» secca	» sec	» Trockenes		50
1 Mela	Pomme	1 Apfel	20 - 25 -	30
1 Pera	Poir	1 Birne	20 - 25 -	30
1 Arancio	Orange	1 Arange	—	—
Fragole	Fraises	Erdbeeren	—	—
Ciliege	Cerise	Kirschen	—	—
1 Pesca	Pêche	1 Pfirsiche	—	—
Noci	Noix	Nüsse		30
Uva	Raisin	Weintrauben	—	30
» Malaga	Raisin malaga	Malagatrauben		50
Melone	Melon	Melone	—	—

Formaggi	Fromages	Käse		
Emmenthal	Emmenthal	Emmenthaler	—	20
Parmigiano	Parmesan	Parmesan	—	20
Gorgonzola bianco o verde	Gorgonzola blanc o verd	Gorgonzola weisch oder grüne	—	30
Imperiale	Imperial	Imperial	½	30
Stracchino	Strachino	Strachino	—	20
Burro	Beurre	Butter		20
Roquefort	Roquefort	Roquefort	—	—

Vini nazionali - Vins du pays - Inländische Weine

Neri - Rouges - Rothe

da Tavola - Ordinaire - Tischwein

		Lire	Cent.
Birra	Litro L.	1	00
Limena	» »	—	70
Bagnoli	» »	—	70
Verona	» »	1	—
Conegliano	» »	1	—
Chianti	» »	1	20

Bianchi - Blancs - Weisse

da Tavola - Ordinaire - Tiscffwein

		Lire	Cent.
Soave	Litro L.	1	—
Vermouth	» »	1	50
Marsala	» »	2	—
Cipro	» »		

in Bottiglia - en Bouteille - zu Flasche

Neri - Bouges - Rothe

		1 Bottiglia		½ Bottiglia	
Conegliano vecchio	L.	1	50	—	75
Barbera	»	2	—	1	—
Barolo	»	2	50	1	25
Nebiolo	»	2	50		
Capri	»	2	50	1	25
Falerno	»	3	—		
Lacrima Cristi	»	3	—		
Lambrusco	»	1	50		
Valpolicella amabile	»				
» tondo	»	2	—		
» recciotto	»				
Borgogna S. Giorgio	»	3	—		

In Bottiglia - en Bouteille - zu Flasche

Bianchi - Blancs - Weisse

		1 Bottiglia		½ Bottiglia	
Torbolino Soave	L.	2	—		
Etna	»	2	50	1	25
Capri	»	2	50	1	25
Falerno	»	3	—		
Lacrima Cristi	»	3	—		
Castel S. Polo	»	3	—		
Rieslingh	»	2	—		
Marsala	»	2	—	1	—
Vermouth	»	2	—		

Champagne

Royal Champagne - Aubertin & C.	L.				
Champagne - Extra Dry - Iules Mumm	»				
Vin Royal - Carte Blanche	»				
Champagne Veuve Chicquot Ponsardin	»				
Moët & Chandon - Champagne	»				

Vini di Bordeax - Vins de Bordeaux - Bordeaux Weine

Château Lafite	L.	8	—		
Haut Sautemes	»	8	—		
S. Julien	»	8	—		
Medoc	»	6	—		

Vini del Reno - Vins du Rhin - Rheinweine

Johanniberger	L.	5	—		
Niersteiner	»	5	—		
Reno	»				

Vino della Spagna - Vins d' Espagne - Spanienweine

Malaga stravecchio	L.	5	—	2	50
Xeres	»	5	—	2	50
Oporto	»	5	—	2	50
Madera stravecchio	»	4	—	2	—

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΝ ΤΟΥΡΚΙΚΟΝ

ΜΕΧΜΕΤ ΧΙΚΜΕΤ



ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΤΗΣ 2 Δεμοδευρίου 1902

ΣΑΛΑΤΑΙ

	Γρ.	Πρ.
Χαβιάρι σαλάτα	3	20
Μυαλά „	2	20
Τραουγη	1	

ΣΟΥΠΑΙ

Ζωμός	1	
Σοῦπα ρυζ γ.	1	
Μακαρόνια με σαγλοα	2	
Πιλάφι με σαγλοα	2	
Κολοκυθοπιτα σταφ.	4	

ΒΡΑΣΤΑ

Πρόβιο βραστό	2	20
Μυαλά βραστά	2	20

ΟΨΑΡΙΚΑ

Λαβράκη ψαρινεψη	3	
Ξίφιας ψητος σουβλα	3	

ΡΟΣΤΑ ΖΕΣΤΑ

Πρόβιο κρέας κοκκινιστό	2	20
~~Πούπα στό φούρνο~~	3	
~~Φιλέτο πρόβιο~~	3	
Σηκωτο ροζμαρινου	3	
Κοτοπουλο ροστο	3	
Προπάγη ροζμαρινου	3	
Κιοφτέδες ψητοι	2	20

ΛΑΔΕΡΑ

	Γρ.	Πρ.
Μεγάλη λαμπάδα	2	

ΚΕΠΑΠΙΑ

Τάς	2	
Γιουβέτσι	2	
Γουμοτσιμη	3	
Γκρατσιε	3	
Προπάγη σούμπη	3	
~~Πρασοσουπα~~	3	

ΈΝΔΡΑΔΕΣ

Παμίες με μοσχάρι	3	
Φασολια γιαγηνια	3	
Γομάτες ντολμαδες	3	
Μπάμιες μοσχαρι	3	
Μπάμιες σαλτσα	3	
Μελιτζάνες γεμ.	3	

ΤΗΓΑΝΙΤΑ

Κοτολέται πανέ	3	
Ὀμελέταις	3	
Αὐγά μάτια	2	20
Μυαλά τηγανιτά	3	
„ μέ σάλτσα	3	

ΕΣΧΑΡΑΙ

	Γρ.	Πρ.
Σουβλακια προβιο	2	
Κιοφτέδες σκάρα	2	20
Μπούτι σκάρα	2	20
Πιφτέκη σκάρα	3	20
„ μέ πιζέλια	4	
„ „ μανιτάρια	4	20
Φιλέτο σκάρα	4	
„ μέ μανιτάρια	5	
„ „ πιζέλια	4	20
Σκαλόπ μέ μανιτάρια	5	
Προβατίνες ορτολάνες	3	
Προβατίνες ορτολάνες	3	

ΤΙΡΙΑ

Ἄσπρο καί κασέρι	1	

ΓΛΥΚΥΣΜΑΤΑ

Κυδώνια γλυκο	2	
Φρουτα ζηγ εποχης	1	20
Παγωτα διαφορα	1	20

ΚΡΑΣΙΑ

Ἄσπρο καί μαῦρο ἢ φιάλη	1	
Ἐρεγκιόη	2	
Παλκανίσιο	2	
Πίρα ἄμστελ	3	
„ πομόντι	3	
Καζόζ		20
Νερό τάς τελέν		20
Καφες		20

Τύποις Β. Μυασιάν

TELEPHON
№ 12.256 -

Speisen- u. Getränke-Tarif

TELEPHON
№ 12.256 -

RESTAURANT

JOSEF KRAUTSTOFL

I., UNIVERSITÄTSSTRASSE 9 **WIEN** I., UNIVERSITÄTSSTRASSE 9



COUVERTS

von 3 Kronen aufwärts.

MENU 3 KRONEN

Suppe, Assiette
Boeuf garnirt, Braten, Salat
Mehlspeise, Käse.

MENU 5 KRONEN

Suppe Mayonnaise
Filet de Boeuf
Geflügel und Compot
Mehlspeise, Giardinetto.

MENU 7 KRONEN

Suppe, Fisch
Boeuf garnirt, Entrée
Geflügel, Salat
Compot, Mehlspeise, Dessert
Gefrornes oder Kaffee

KALTE SPEISEN

Gansleber-Trüffelpastete	K
Gemischtes Aufgeschnittenes	» —.80
Feines Aufgeschnittenes	» 1.20
Prager Schinken	» —.80
Pöckelzunge	» —.80
Englisches Roastbeef	» 1.—
Veroneser Salami	» —.60
Ungarische Salami	» —.60
Butterbrod m. Schinken o. Sardelle	» —.40
Caviar-Semmel	» —.60
Frische Butter	» —.30
Wällischer Salat	» 1.60
Sardellenbutter	» —.40
Caviar mit Citrone	» —.80
Rheinlachs	»
Aal, marinirt	» 1.—
1 Ostsee-Fetthäring	» —.50
1 Jägerhäring	» —.50
Sardellen in Essig und Oel	» —.40
2 Sardellen de Nantes	» —.60
2 russische Sardinen	» —.32
Fischsulz	» —.40
Ungarisches Rebhuhn	» —.40
Schweinssulz	» —.40

TELEPHON
№ 12.256



HOCHZEITSTAFELN

werden in und ausser dem Hause angenommen.

CHAMBRES SÉPARÉES

GESELLSCHAFTSZIMMER

stehen zur gefälligen Verfügung.

GRÖSSERE DINERS SOUPERS

bittet man
einen Tag früher
zu bestellen

Hyat 180

TELEPHON № 12.256.

Suppen.

	Kronen
Bouillon	— 16
» mit Ei	— 20
Brotsuppe mit Ei	— 24
Braune mit	

Rindfleisch

	Kronen
mit Sauce	— 64
» gerösteten Erdäpfeln	— 64
» rothen Rüben	— 68
» Kremser Senf	
» Suppen- oder Essigkren	
» Rettigkren	— 72
» Erdäpfelsalat	— 72
» kalte Sardellen- oder Schnittlauchsauce	— 72
» kleinen Gurken	— 72
» Salzgurken	— 82
» Häuptelsalat	
» Gurkensalat	
» grünem Fisolensalat	
» Häringsalat	— 82
» Mixed pickles	— 92
garnirt	— 80
mit	

Gemüse.

	Kronen
Geröstete Erdäpfel	— 12
Sauerkraut	— 12
Erdäpfel mit Butter	— 20
Rohscheiben	— 40
Nockerl	— 16
Reis	— 12
Nudl	— 12

Braten.

	Kronen
Kalbs-Schnitzel, naturell oder grillirt	1 —
Kalbs-Cotelettes, naturell oder grillirt	1 —
Beefsteak	1 50
» mit Spiegelei	1 70
» » Rohscheiben	1 90
Rindsfilet	1 50
Rumpsteak am Rost	1 40
Reindl-Beefsteak	1 90
Rostbraten mit Zwiebel	— 80
» gebacken	— 90
1 Stück Rindsfilet	— 90

Eierspeisen.

	Kronen
Eierspeise	— 50
Gesetzte Eier	— 40
Gerührte Eier	— 60
2 brochirte Eier	— 40
Omelette naturelle	— 60
» aux fines herbes	— 80
» mit Schinken	— 80
1 Ei	— 12

ENTRÉE.

	Kronen
Forelle blau gesotten 2·40	

Mehlspeisen.

	kleine Portion	grosse Portion
Omelette en Confitures		— 80
» soufflée		1 —
Kaiserschmarren		— 60
Chadeau mit Bisquits		— 80
Pfannenkuchen		— 60
Palatschinken		— 80

TELEPHON № 12.256.

Gesellschaftszimmer. — Chambres séparées.

Gesellschaftszimmer. — Chambres séparées.

Gesellschaftszimmer. — Chambres séparées.

Gesellschaftszimmer. — Chambres séparées.

TELEPHON № 12.256.

ABEND-KARTE.

	Kronen
Kraft Suppe	— 30
Huhn a la Cavour	1 30
Brieserl mit Erbsen	1 30
Rein Kotelett m. gr. Erbsen	1 30
Gansleber-Torte	1 —
Kotelett a la Marschall	1 30
Rahm Schnitten	— 40
Rehfilet m. Preiselbeer	1 20
Spanferkelbraten m. Kl.	1 —
Gr. Lungenbraten kalt	1 —
Mastochsenbraten	1 20
Rindfleisch a la mode	1 30
½ Backhuhn	1 40
½ BratHuhn	1 30
Kalbsbraten Kompott	1 —
Schweinsbraten	80
Schweinsarre	60
Engl. Rostbeef	1 —
Franzö. Schaten	1 10
Hasen Pfeffer	1 40
Ungarisch Krautfleisch	1 20
Lendenbraten Kompott	1 —
Schwarz Wild Saben	1 30
Geflügel Reis a la Indien	1 —
Wild Hackerl	80
Eingem. Kalbsbrust	80
Kalbsteinen Suppe	80
Salz Zehner-Fleischl	60
Bratwurst mit Reiben	50
Rein Ei	40
Kalbs Ohr Eigen	50
Hühnerl Salat	50
Tiroler Leber	50
Gansleber Torte	50
Fogosch am Rost	1 50

Salat.

	Kronen
Häuptel	
Endivien	
Gurken	
Sellerie	
Gemischter	
Grüner Fisolen	
Brunnkresse	
Grüner mit Sellerie	
Dürrer Fisolen 1 Tasserl	— 20
Erdäpfel 1 Tasserl	— 20
Häring	— 60
Französischer	— 60

Fische.

Forelle		
Rheinlachs		
Schill mit Butter	1	40
Hecht mit Sardellen	1	40
Donau-Karpfen, gebacken	1	20
» » blau gesotten	1	20
Schaiden mit Citrone		
Fogosch am Rost gebraten	1	40
» » » » mit Sauce tartare	1	70
1 Portion Krebse		
1 Solo Krebs		
Schnecken mit Kren		
Mayonnaise von Fisch oder Huhn	1	—

Compots.

Pfirsiche	—	80
Kirschen	—	80
Reine Claudes	—	80
Weichsel	—	80
Aepfel	—	80
Marillen	—	80
Pflaumen	—	80
Gemischtes 1 K, 1 Tasserl	—	50
Pflaumenröster	—	30
Gedörrte Zwetschken	—	20
Preiselbeer	—	30
Gedünstete Kirschen	—	30
Engl. Senffrüchte 50	1	—

Desserts.

Giardinetto	1	—
Gemischte Bäckerei	—	60
Mandeln	—	60
Mandelbogen		
4 Bisquits	—	30
1 Engländer	—	30
Bischofsbrod 40	—	28

Käse.

Emmenthaler	—	24
Böhmischer	—	24
Gorgonzola	—	24
Hagenberger	—	30
Gervais	—	30
Romadour	—	30
Roquefort	—	40
Ellischauer	—	30
Camembert	—	40
Imperial	—	30
Parmesan	—	40
Liptauer 20 h, garnirt	—	40

TELEPHON № 12.256.

Gesellschaftszimmer. — Chambres séparées.

TELEPHON 12.256

GETRÄNKE-TARIF

TELEPHON 12.256

GESELLSCHAFTSZIMMER — CHAMBRES SÉPARÉES

GESELLSCHAFTSZIMMER — CHAMBRES SÉPARÉES

	Grosse Bout.		Kleine Bout.	
	K	h	K	h
Oesterreicher Weine				
Markersdorfer . . . . . 1 Liter K 1.12	—	—	—	—
Mailberger . . . . . 1 » » 1.28	—	—	—	—
Engersdorfer Eigenbau . . . . 1 » » 1.44	—	—	—	—
Gumpoldskirchner . . . . . 1 » » 1.60	1	20	—	60
» (Steinwein Bocksbeutel) . . .	2	40	1	20
Klosterneuburger	2	—	1	—
» Strohwein, süss	3	—	2	—
Prälatenwein	2	—	1	—
Grinzinger	2	40	1	20
Nussberger	2	—	1	—
Mailberger Ausstich	2	80	1	40
Zellerndorfer	2	—	1	—
Pfaffstättner	2	40	1	20
Donau-Perle von Leibenfrost	4	—	2	—
Rothe österr. Weine				
Ofner . . . . . 1 Liter K 1.28	1	20	—	60
Vöslauer Burgunder . . . . . 1 » » 1.60	—	—	—	—
» Ausstich	2	40	1	20
» Goldeck	3	—	1	70
Römer Monopol	3	—	1	70
Weisse ungarische Weine				
Somlauer	2	40	1	10
Moorer	1	60	—	80
Château Palugyay	3	—	1	70
Rothe ungarische Weine				
Tischwein . . . . . 1 Liter K 1.28	—	—	—	—
Szegszárder	1	20	—	60
Ofner Adlerberger	2	—	1	—
Erlauer	1	60	—	80
Villányer	1	60	—	80
Château Palugyay	3	—	1	70
Steirische Weine				
Luttenberger	2	—	1	—
Muscateller	2	—	—	—
Italienische Weine				
Dalmatiner	1	60	—	80
Isera	1	60	—	80
Ausbruch				
Ruster	2	60	1	40
Menescher	2	60	1	40
Carlowitzer	2	—	1	—
Tokayer	5	—	—	—
Bordeaux-Weine				
St. Julien	6	—	—	—
Château la Rose	7	—	—	—
Château Lafitte	8	—	—	—
Mosel-Weine				
Brauneberger	5	—	—	—
Moselblümchen	4	—	—	—

	Grosse Bout.		Kleine Bout.	
	K	h	K	h
Rhein-Weine				
Niernsteiner	5	—	3	—
Rüdesheimer Berg	7	—	—	—
Johannisberger	8	—	—	—
Liebfrauenmilch	6	—	3	—
Rhein-Wein Bocksbeutel	6	—	—	—
Dessert-Weine				
Malaga	8	—	—	—
Madeira	6	—	3	—
Cherry-Xeres	6	—	3	—
Von diesen Weinen das Glas 60 h				
Burgunder-Weine				
Chablis	7	—	—	—
Champagner				
Arthur de Bary & Cie., Carte Blanche	10	—	—	—
Champion & Comp.	7	—	—	—
Röderer carte blanche	13	—	7	—
Heidsieck Monopole	13	—	7	—
Jockey-Club	12	—	7	—
Pomery et Greno	14	—	8	—
Kleinoschegg	7	—	—	—
Charles Heidsieck »Sec«	14	—	—	—
Asti-Spumante, Muscatell-Schaumwein	6	—	—	—
Mineral-Wässer				
Sodawasser	—	20	—	—
Giesshübler	1	—	—	50
Preblauer	1	20	—	60
Radeiner	1	—	—	50
Biliner	1	—	—	50

	Heller
Warme Getränke.	
1 Glas Glühwein	50
1 » Bier mit Ei	50
1 Tasse schwarzen Kaffee	40
1 Thee mit Rum	80
1 Thee mit Obers	80
Liqueure	
Cognac fines Champagner . . . . . Glas	50
Slibowitz . . . . . »	24
Wachholder . . . . . »	24
Bonekamp . . . . . »	50
Kloster-Geist . . . . . »	40

BIERE.

Klein-Schwechater Lager . . . . . 1 Liter	48
» » . . . . . 1/2 »	24
» » . . . . . 3/10 »	16
Pilsner . . . . . 1 »	60
» . . . . . 1/2 »	30
» . . . . . 3/10 »	20

JOSEF KRAUTSTOFL

RESTAURATEUR.

BRUCK VON HABACHER & CO., WIEN IX UNIVERSITÄTSSTRASSE 10.

ZUR GEFÄLLIGEN BEACHTUNG!

MITTAGS 4 UHR UND NACH DEM THEATER FRISCHE KÜCHE.

ALLE SORTEN IN- UND AUSLÄNDER ORIGINALWEINE.

BIERE AUS A. DREHER'S BRAUEREIEN IN SCHWECHAT UND AUS DEM ALTEN BRAUHAUSE IN PILSEN.

RESTAURANT „ZUM MUSEUM"



FRANZ LECHNER

WIEN

I. BEZIRK, BELLARIASTRASSE № 6.

SUPPE.

	kr.
Brodsuppe mit Ei	10
Braune	6
Speckknödl	8
Hühner	15
Gemüsepüree	6

RINDFLEISCH.

mit Dillen Sauce	26
„ Sauce und Erdäpfel gemischt	26
„ Essigkrenn	26
„ rothen Rüben	26
„ kleinen Gurken	26
„ französischem Senf } 30	26
„ Kremser Senf	26
„ Erdäpfel-Salat	26
„ Gurken-Salat	
„ Häuptel-Salat	
„ kalter Sardellen-Sauce	
„ „ Schnittlauch-Sauce	30
„ kleinen Rettigen	
„ Salzgurken	
Tellerfleisch	24
Rindfleisch garnirt	45
Beefsteak	70
„ mit Erdäpfel oder Spiegelei	80
Rostbraten mit Zwiebel	35
Entrée côte nach Grösse	
Maschin-Rostbraten	45
Rumpsteak a la maître	70
Kohl	6

GEMÜSE.

Sauerkraut mit Frankfurter	18
Erdäpfel mit Butter	
Carfiol mit Parmesan	
Spargel mit Butter	
Rothkraut, Carotten	10
Salzgurke, ged. Kraut	10
Apfelkren, 10 Endiviensalat	15
Selleriesalat 15	

ASSIETTEN.

½ Holländer Häring	
2 Stück Sardinen au Nantes	24
Sardellen in Essig und Oel	16
Sardellenbutter	20
Frische Butter	12
dto. dto. mit Rettig	20
Caviar mit Citrone	60
Schinken	40
Rindszunge mit Aspik	
Salami	30
Mayonnaise von Hühnern	
Ungarisches Rebhuhn	
Marinirter Aal	
2 Stück russische Sardinen	12
½ Häring garnirt	25
Osseehäring	20
Rettig a 1/ Butter	20
Franz. Fleischsalat	25

ENTRÉES.

	kr.
1/2 Brathuhn	60
Rumpsteak am Rost	70
Rindsfilets sautée	70
Beefsteak a Sp. Ei	80
Mastchs Rostbraten	55
Kalbsteak à la marchall	65
Schinken Schnitten	55
Kalbsfilets a Champignon	50
Hamburger Cotelets	45
1 Pl. Rindsfilets	35
Kaiser Schnitzl	45
Omelette a Schinken	35
Carfiol a Butter	35
Gullaschtes Hirn 35 Leber à la glace 30	
Bries gebacken	35
Schweinscarré	40
Beuschl a Knödl	20
Saure Nierndl a Reis	26

MEHLSPEISEN.

Reisauflauf	14-20
Paladschinken	15
Linzer } Torte	20
Sacher }	
gem. Bäckerei	35
Omelette mit Confitures	40
Kaiserschmarrn	20
Bisquit mit Chadeau	30
Omelette souflée	40
Pflaumen Röster	15

ged. Pflaumen 15
„ Äpfel 15

Preiselbeer 15
gem. Compot 45

ABEND-KARTE.

	kr.
EIERSPEISEN.	
Omelette mit Schinken	35
Eierspeise	20
1 hartes oder weiches Ei	5
Eingerührte Eier	25
2 Stück gesetzte Eier	16
BRATEN.	
Kalbsbraten von der Niere	kl. Port.
dto. vom Schlögel	„ „
dto. von der Brust	„ „
Kalbsschnitzel mit Citron, Natur	
dto. panirt	
Lammsbraten	
dto. gebacken	kl. Port.
Jungschweinsbraten	
1 Huhn, gebacken	
1 dto. gebraten	
1 Poulard, gebraten	
½ dto. dto.	
1 Kapaun, geschoppt	
1 Gans, gebraten	
½ dto. dto.	
¼ dto. dto	
1 Ente, gebraten	
¼ dto. dto.	
WILDPRET.	
1 Fasan	
1 Rebhuhn	
1 Hasenrücken	
Hirschrücken	
Rehrücken	
1 Waldschnepfe	
FISCHE.	
Karpfen, gebacken	
dto. blau gesotten	
dto. marinirt	
Schill mit Butter und Erdäpfel	
dto. „ Sauce hollandaise	
1 Stück Solo-Krebs	
Schnecken mit Krenn	
dto. „ Sardellen	

SALAT.	
Grüner mit Sellerie	
Erdäpfel	
Fisolen grüne	
„ dürre	
Häuptel	
Endivien	
Gemischter	
Brunnkresse	
Gurken	

COMPOTS.	
Marillen	
Pflaumen	15
Kirschen	
Weichseln	
Gemischtes Compot	45

OBST.	
Weintrauben	
Pfirsich	
Birnen	
2 St. Tiroler-Aepfel	
Kirschen	
Gemischtes	

KÄSE.	
Emmenthaler	12
Böhmischer	12
Gorzonzola	15
Hagenberger	15
Liptauer, garn.	15 bis 20
Ellischauer	15

GETRÄNKE-TARIF.

	Bouteille grosse fl.	grosse kr.	kleine fl.	kleine kr.
WEISSE WEINE.				
Retzer . . . . . der Liter 48 kr.				
Markersdorfer . . . . . „ „ 56 „				
Haugsdorfer . . . . . „ „ 60 „				
Zellerndorfer . . . . . „ „ 80 „				
Zuckermantler . . . . . „ „ „				
Mailberger	—	80	—	40
Gumpoldskirchner	—	80	—	40
Grinzinger	1	—	—	50
Nussberger				
Gumpoldskirchner Ausstich				
Rieslinger				
Gumpolds, Boxbeutel (Wieninger's Baugut in Gumpoldskirchen)	1	80	1	—
ROTHE WEINE.				
Matzner				
Ofner . . . . . der Liter 48 kr.				
Dalmatiner . . . . . „ „ 60 „				
Vöslauer . . . . . „ „ 80 „	—	80	—	40
Vilányer	—	80	—	40
Vöslauer Ausstich				
Vöslauer wie Bordeaux				
Vöslauer Goldegg	1	30	—	70
AUSBRÜCHE.				
Carlowitzer . . . . . der Liter fl. 1.—	—	80	—	40
Ruster . . . . . „ „ fl. 1.60	1	40	—	40
Menescher . . . . . das Glas kr.	1	40	—	80
Portwein	2	50	—	—
„ . . . . . glasweise kr.				
WARME GETRÄNKE.				
1 Tasse schwarzen Kaffee oder Melange	—	20		
1 „ Chocolade				
1 Glas Punsch				
1 „ „ mit Ei				
1 „ Glühwein	–	20		
1 „ Eierbier	—	15		
BIERE.				
Klein-Schwechater Lager der ½ Liter 11 kr.				
„ „ „ „ 3/10 „ 7 „				
Pilsner . . . . . ½ „ 14 „				
„ . . . . . 3/10 „ 9 „				
MINERAL-WÄSSER.				
1 grosse Flasche Giesshübler . . 40 kr.				
1 kleine „ „ . . 25 „				
1 Syphon				

	Bouteille grosse fl.	grosse kr.	kleine fl.	kleine kr.
RHEINWEINE.				
Johannisberger Dorf	3	—	1	80
Oppenheimer	3	—	1	80
Deidesheimer	2	80	1	—
Niernsteiner Kranzberg	3	50	2	—
Rüdesheimer-Platz 1893	4	50		
Erlacher Sonnenberg fett, alt	5	—		
MOSEL.				
Zeltinger	2	50	1	—
Schartzberger	3	—		
DESSERTWEINE.				
Muscat Lunel fein . . . glasweise 30 kr.	2	60	1	30
Malaga, alter . . . . . „ 30 „	2	80		
Madaira . . . . . „ 30 „	3	30		
Sherry . . . . . „ 30 „	2	50	1	25
„ . . . . . „ 30 „				
Marsalla . . . . . „ 30 „				
Wermuthwein . . . . . „ 15 „				
BORDEAUXWEINE.				
Medoc	2	20	1	30
St. Julien	2	50	1	50
Château Margeaux	3	80	2	—
Château Lascombe grand vin, sehr alt	4	—	2	10
CHAMPAGNER.				
Piper Heidsieck carte blanche . . .	7	—		
Pomery & creno	7	—		
Henriot vin superieur Reims	6	—		
Henriot Sillerie grand vin	5	—		
Rassmaux Reims	3	—		
LIQUEURE.				
Chatreuse, gelb . . . . . das Glas 30 kr.				
„ grün . . . . . „ „ 35 „				
Original Benedictiner . . „ „ 35 „				
„ russischer Allasch „ „ 30 „				
Gessler's Altvater-Kräuterliqu. „ 20 „				
Maraschino von Marca Canevarie di Zara . . . . . „ 25 „				
Radacia Kräuter- u. Wurzelliqu. „ 10 „				
Rum				
COGNAC.				
garantirt echt V. Fournier & Co., Cognac				
Cognac . . . . . ein Glas 20 kr.	4	50	3	—
„ fin Champagne . „ „ 40 „	6	—	4	—
Echt Syrmier **Slivowitz** sehr alt „ 10 „	1	20	—	80
„ „ „ weiss „ 8 „	1	—	—	70

FRANZ LECHNER

Restaurateur.

Josef Hoyer & Cie. Wien, I., Rockhgasse 3.