

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Gefüllte weiße Rüben.
 Gefüllte Kälberleber.
 Aufgegangene Schunkenpastete mit Reis.
 Krebswandel.
 Gefamtes Marillenkoch.

Gebratener Kapaun mit gedünsteten
 Quitten.

Spanferkel mit Happelsalat.
 Rebhendel mit Limonie.
 Krebsen, heiß abgesotten.

Gerührte Mandeltorte.
 Apfelfkompot.
 Blamaschee mit mehreren Farben.
 Vier Teller Confituren.
 Vier Teller Obst.

Nro. 2.

Weisse Schühsuppe mit Habermudeln.
 Abgegoffene Hirnsuppe mit gebähtem
 Brot.

Frisch gesottenes Rindfleisch.
 Gefochtenes Lungenbratel.
 Semmelfren.
 Sauerampfensoß.
 Frische Gurken.
 Kalte Eyerdottersoß.
 Gefüllte Schlücktrapsel.

Steyrmarkerkraut und Bratwürst mit
 Wein.

Gedünsteter Antifsalat mit Judenbratel.
 Heiß abgesottene Hendel.
 Ruchhäherpastete.
 Krebsblatt.
 Gesulztes Spanferkel.

Gefüllte Hendel mit gedünsteten Birnen.
 Lämmerner Hase mit Antifsalat.
 Gebratene Schnepfen mit Schnitten.

Getrocknete Weichselorte.
 Gefamte Milch mit Vanill.
 Ribiselmandel.
 Vier Teller Confituren.
 Vier Teller Obst.

Nr. 3.

Schühsuppe mit Reis.
 Gestosene Suppe mit Hirnkudeln.
 Gedämpftes Rindfleisch.
 Frisch gesottener Schöpfzemmer.

Assietten.

Kalte Sardellensoß.
 Gurken.
 Mandelfren.
 Gelbe Rübensoß.
 Ragowwürste.
 Ribiselfoß.
 Gefüllte Hasenöhrl.

Schüsseln.

Gefüllter Kohlrabi.
 Grüne Erbsen mit geselchter Zunge.
 Gedünstete Kälberbrust auf Hirschbrustart.
 Butter-Pastete mit gedünsteten Hendeln.

Assietten.

Kälbervögel mit Krebssoß.
 Lämmernes Karminadel im Schlafrod.
 Offene Ragowandel.
 Gefüllte Schmanckel.
 Fashirter Kapaun in der Bertramsoß.
 Nudelgolatschen.

Schüsseln.

Nierenbratel.
 Indian mit gefülltem Kropf.
 Zunge Hendeln auf Rebhendelart.
 Gebratener Aalfisch.
 Rehschlegel.