

Objektbericht

HOTEL-RESTAURANT **FRANZ PITTNER** ST. PÖLTEN - TEL. 6

ZUM „**RÖTEN KREBS**“

MENÜ RM —87 (Rindfleisch m. B.) MENÜ RM 120 MENÜ RM 133

TAGESGERICHT RM —80

MITTAGS-KARTE

<p>SUPPEN</p> <p>Bouillon RM Bouillon mit Ei "</p> <p>KALTE VORSPEISEN</p> <p>Hors-d'oeuvre RM 3:40 Pittnerplatte " 2:— Feiner Aufschnitt " 1:30 Hummermayonnaise " 2:70 Rheinladsmayonnaise " 1:70 Eiermayonnaise " 1:10 Russische Eier " 1:20 Fleischsalat in Mayonnaise " 1:— Tartarbeefsteak mit Ei " 2:— Gansleberpastete " 2:— Kaviar mit Toast u. Butter " 2:— Schinken mit Aspik " 1:40 Salami " 1:10 2 Oelsardinen " —54 2 Sardellenringel " —27 Ochsenmaulsalat " —65</p> <p>WARME VORSPEISEN</p> <p>Ham and eggs RM 1:60 Rührei mit Schinken " 1:20 Omelette mit Sardinen " 1:20 " " Zuckererbsen " 1:— " " Parmesan " 1:— " " Schinken " 1:20 Omelettes aux fines herbes " 1:— 2 boschierte Eier mit " —80</p> <p>FISCHE</p> <p>Forellen, blau oder gebacken per dkg RM —12</p> <p>GEMÜSE UND BEILAGEN</p> <p>Zuckererbsen-Haricots verts RM —65 Karotten " —50 Essigkren " —30 Schnittlauchsauce " —50 Feine gemischte Gemüseplatte 1:30 Pommes sautées —40 " frites " —65</p>	<p>FERTIGE SPEISEN</p> <p>FRISCHGEMACHTE SPEISEN</p> <p>Wiener Schnitzel o. B. RM 1:50 Natur-Schnitzel o. B. " 1:30 Schweinskotelett, geback. o. B. " 1:60 " natur o. B. " 1:30 Potpourri à la Pittner 3:40 Kalbsteak mit Ei " Beefsteak mit Ei " Rostbraten mit Zwiebel o. B. " Rumpsteak am Rost o. B. " Entre-côte o. B. " Chateaubriand o. B. " Tournedos o. B. " Bries gebacken o. B. " Hirn mit Ei " Kalbskopf gebacken mit Sauce tartare " Kalbszünge mit Kren " Kalbsleber geröstet o. B. " " Nierndl mit Hirn "</p>	<p>SALATE</p> <p>Kartoffelsalat RM Mayonnaisesalat " Französischer Salat " Kleine Essiggurkerl " Senfgurken " Mixed Pickles " Gemischter Salat " Sauce tartare "</p> <p>KOMPOTTE</p> <p>Marillen, Kirschen RM —80 Preiselbeeren " —55 Reineclauden " —55 Pflaumenröster, Apfelmus " —45 Gemischtes Kompott " —80</p> <p>MEHLSPEISEN</p> <p>Omelette confiture RM 1:50 Omelette soufflée " 1:30 Salzburgernockerl " 1:60 Kaiserschmarren " —80 Palatschinken " —80</p> <p>TORTEN</p> <p>Sachertorte RM —50 Linzertorte " —50</p> <p>KÄSE</p> <p>Emmentaler RM —50 Acheitner-Schloßkäse " —50 Schlierbacher " —50 Roquefort mit Butter " —65 Liptauer " —50 Liptauer garniert " —65 Camenbert " —40 Tivoli " —30</p>
--	--	---

o. B. — ohne Beilage — 10 % Bedienung

Speisenkarte, (nach 1938), Hotel - Restaurant Franz Pittner

"Zum roten Krebs", St. Pölten

Objektname Plakat

Datierung nach 1938

Material/Technik Druckgrafik auf Papier

Maße 37,2 x 22,6 cm

Inventarnummer LK2426/297

Beschreibung 2-seitige Speisenkarte: Hotel - Restaurant Franz Pittner St.

Pölten Tel. 6 Zum "Roten Krebs" 1. Seite: Mittagskarte: Menü RM -.87

Objektbericht

(Rindfleisch m. B.) Menü RM 1.20 Menü RM 1.33 Tagesgericht RM -.80

Mittags-Karte Übersicht (mit Preisangaben) über Suppen, Kalte

Vorspeisen, Warme Vorspeisen, Fische, Gemüse und Beilagen,

Frischgemachte Speisen, Salate, Kompotte, Mehlspeisen, Torten, Käse 10

% Bedienung 2. Seite: Abendkarte: Menü RM -.67 Menü RM -.80 Menü RM

1.- Abend-Karte Übersicht (mit Preisangaben) über Suppen, Kalte

Vorspeisen, Warme Vorspeisen, Fische, Gemüse und Beilagen,

Frischgemachte Speisen, Salate, Kompotte, Mehlspeisen, Torten, Käse 10

% Bedienung