

# Mittelalterliche Fastensuppen

Tellergerichte bis zum Rand mit Regalien gefüllt,  
nach mittelalterlichen Rezepten gekocht,  
gibt's ab Aschermittwoch im historischen

St.  
Regidi · Keller  
A 1159 D

Ein-

- Suppen von Karpfen mit Sellerie und Petersilwurz .
- Gehäck-Suppen von Karpfen mit Schwämmen und Knödlein .
- gute Müschelein-Suppen mit weißen Schwämmen .
- durchgetriebne Erbs-Suppe mit geröste Bröcklein .
- Pretzen-Suppen mit verlorn Ey und Parmesan-Käb .
- Brenn-Suppen von Meel mit geröste Bröcklein .
- Wein-Suppen mit gebähem Brod .
- Bier-Suppen mit geröste Bröcklein .
- Mandel-Suppen mit Pitzgaden-Brod .
- Zwibel-Suppen mit Parmesan-Käb .
- Käb-Suppen mit geröste Bröcklein .
- Bier-Brod-Suppen, aufgeschmelzt .
- Borschtsch, russische Gemüsesuppe .