

Mittelalterliche Fastensuppen

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

St.
Regidi · Keller
A II 159

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 geröstetem Bröcklein
- Pretzen-Suppen mit verloren Ei und Parmesan-Käsh
- Brenn-Suppen von Meel mit geröstetem Bröcklein
- Wein-Suppen mit gebähmtem Brod
- Bier-Suppen mit geröstetem Bröcklein
- Mandel-Suppen mit Pizgaden-Brot
- Zwöbel-Suppen mit Parmesan-Käsh
- Käsh-Suppen mit geröstetem Bröcklein
- Bier-Brot-Suppen, aufgeschmolzt
Borschtsch, russische Gemüsesuppe