

6 Einleitung**SUPPEN**

- 10** Brennknödelsuppe
12 Brezensuppe
14 Kaspressknödelsuppe
16 Lungauer Rahmsuppe
18 Schottsuppe

JAUSE & BROTZEIT

- 18** Pongauer Bierkas
22 Bierkutschersalat
22 Erdäpfelkas
24 Gefüllte Eachtlinge
26 Saurer Bierkas
28 Schmalzaufstrich
30 Sulz vom Schwein

NOCKEN, KRAPFEN & KNÖDEL

- 32** Pinzgauer Freitagnidei
 (Abschneidnudeln)
34 Biernocken
34 Fleischnocken
35 Salzburger Krautnocken
36 Pinzgerer Nocken
38 Pinzgauer Kasnicken
40 Pongauer Blattkrapfen
42 Pongauer Fleischkrapfen
44 Bauernkrapfen
46 Fleischknödel mit
 Sauerkraut
47 Salzburger Speckknödel
48 Pinzgauer Kaspressknödel

GRÖSTL, KOCH & MUS

- 50** Erdäpfelgröstl
52 Blunzngröstl
52 Salzburger Herrengrästl
54 Rahmkoch
56 Baschkirkoch
56 Polentakoch
57 Pinzga-Muas
57 Kirschmus
58 Mehlmus mit Schottsuppe
- FLEISCH & FISCH**
- 60** Bauernschmaus
61 Lammrücken mit Erdäpfel-
 laibchen
62 Leberpunkt
63 Osterkitz
64 Jausenspecktorte mit Bier
66 Salzburger Bierfleisch
68 Salzburger Bierbraten mit
 Erdäpfelknödel
69 Salzburger Schweinsbraten
 mit Knödel
70 Wildragout
71 Forelle blau
72 Gebratener Saibling
74 Gebackener Karpfen

SÜSSES

- 76** Apfelaufbrokkert
78 Florentiner
79 Feine Hennasteigen
79 Lungauer Hasenhöhrl
80 Kaiserschmarren
82 Kletzenbrot
83 Lungauer Topfentorte
84 Moosbeerfleck
86 Öpfelradl
88 Rohrnudeln
90 Salzburger Nockerln
92 Salzburger Spritzstrauben
94 Salzburger Zwetschken-
 kuchen