

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 8

Gesegnete Mahlzeit! 10

Schätze aus dem Stiftsarchiv 14

Das Herrenlaibl 22

Herren-Laibchen 25

Erdäpfel 26

Erdäpfelknödel mit Weichseln 28

Erdäpfel-Paprika-Gulasch 29

Erdäpfel-Laiberl mit Salbei 30

Erdäpfel-Schnecken 32

Erdäpfelnudeln mit Käse und Kräutern 34

Erdäpfeltorte 36

Gefüllte Erdäpfeltascherl 38

Gratinierte Kräutererdäpfel 40

Kräuter-Erdäpfelsalat 42

Rahmerdäpfel mit Kräutern 43

ERDÄPFEL HISTORISCH 44

400 Jahre Erdäpfelsalat 46

Erdäpfelsoß! 51



Fleisch und Fisch 52

- Gebackenes Kräuter-Schweinekotelett 54
Gefüllte Kohlrabi oder Zucchini 56
Gefüllte Schweinefilets in Backteig 58
Fischröllchen auf Spinatbett 59
Hähnchenspieße mit Kräutersoße 60
Kräuter-Forelle mit Zitronenmelisse-Soße 62
Kräuter-Hendl 64
Lammschulter in Dillrahmsoße 66
Kalbsröllchen mit Kräuterfülle 67
Martini-Gansl mit Erdäpfelknödeln 68
Pikanter Strudel mit Gemüse- und Kalbsbrätfülle 70
Rehmedaillons mit Herbstkronen 72
Wildschweinbraten 74

FLEISCH UND FISCH HISTORISCH 76

- Das gewickelte Lungenbrat! 78*
Ein gefilte Spensaw (Ein gefülltes Spanferkel) 79
Ein Guettes Süppel über ein gebratenen Copaun
(Ein gutes Süppchen über einen gebratenen Kapaun) 80
Einen Fisch in Bomischer (böhmischer) Soß 81
Fisch auf französische Art! 82
Gebackenes Lämenes! (Lammfleisch) 83
Gedünstetes Lämenes (Lammfleisch) mit Kaprie (Kapern) 86
Gefüllter Kalarabi (Kohlrabi) 87
Guette Höchten Einzumachen (Wie man gute Hechte paniert) 88
Kälbene Schnitzel (Kalbsschnitzel) 89
Legierte Hendl 90



Gemüse 92

Bärlauchnocken in Weißwein-Obers-Soße mit Pinienkernen 94

Bunter Sommersalat 96

Freitags-Auflauf 98

Gartengemüsetorte 100

Gemüse-Lasagne 102

Gemüsesuppe nach Saison 104

Gemüsesuppe mit Rosenlikör 106

Kräuter-Eier-Schmarrn 108

Kräuterbrot 110

Estragon-Kohlrabi-Suppe 111

Mini-Gemüse-Pizza 112

Tomaten mit Weichkäse und Wildkräutern 114

Tomaten-Torte 116

Rahm-Kräutersuppe 118

Kräutersoße mit Einbrenne 119

Zuccinisoluppe 120

Überbackener Gemüseauflauf 123

GEMÜSE HISTORISCH 124

Eine französische Kräutersuppe 127

Arbäs mueß zu machen (Wie man ein Erbsenmus macht) 128

Grüne Soß! 129

Kräutersuppe 130

Rahmkren 131



Obst- und Mehlspeisen 132

- Apfeltorte »Hofgarten« 134
- Bauernkrapfen 136
- Echter Blätterteig 138
- Erdbeerknödel 140
- Erdbeertopfen mit Rosenduft 143
- Hollerröster 144
- Grießkoch 145
- Hollersirup 146
- Hollerstrauben 148
- Kleine Apfelstrudel 150
- Most-Apfel-Rolle 152
- Mostschober 154
- Panama-Torte (neue Version der historischen Torte) 156
- Schifferl 157
- Schoko-Birnen-Torte 158
- Seitenstettner Torte (neue Version der historischen Torte) 160
- Topfenstrudel mit Blätterteig 161
- Topfen-Apfel-Schnitten 162
- Tried 164
- Walnuss-Schnitten 165
- Zimtbuchteln mit Marillen- oder Zwetschkenfülle 166
- Zwetschkenfleck mit Germteig 168

OBST- UND MEHLSPEISEN HISTORISCH 170

- Kirschkuchen, sehr gut* 172
- Marbe Krapfen (Mürbe Krapfen)* 173
- Panama-Torte* 174
- Punsch zu machen* 174
- Pomeranzen-Blütenauflauf* 175
- Rahmstrudel* 176
- Ribiselkuchen* 177
- Pomeranzentorten* 177
- Seitenstettner Torte* 178
- Weichselkuchen* 179
- Weixel Khnödl zu machen* 180
- Zwetschkenpäfesen* 181

