

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

Rahmeräpfel 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 Lungenbratl* 78
- Ein gefilte Spensaw (Ein gefülltes Spanferkel)* 79
- Ein Guettes Süppel über ein gebratenen Copaua*
(Ein gutes Süppchen über einen gebratenen Kapaua) 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
Zucchinisuppe 120
Überbackener Gemüseauflauf 123

GEMÜSE HISTORISCH 124

- Eine französische Kräutersuppe* 127

- Arbäs mueß zu machen (Wie man ein Erbsenmus macht)* 128
Grüne Saß! 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

