E P I K U R
Journal für Food Studies

EMBACHER Alexandra: Die Salzburger Restaurantlandschaft im Spiegel historischer Speisekarten. Vom späten 19. bis zur Mitte des 20. Jhdts. – In: EPIKUR – Journal für Food Studies 10 (2026), www.historische-esskultur.at/epikur

Die Salzburger Restaurantlandschaft im Spiegel historischer Speisekarten

Vom späten 19. bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts

Alexandra EMBACHER

Die Speisekarte gilt als Ouvertüre eines genussreichen Abends im Restaurant. Durch ihre gekonnte Rezeption öffnet sich ein Spalt der Küchentür, man erkennt den „Geist" hinter den Gerichten, kann auf die Küchenbildung der Protagonist:innen schließen, erhascht einen Blick in das kulinarische Herz des/der Maître de Cuisine.

1 Hors d'œuvre

So auch beim Salzburger *Gablerbräuer* (Abbildung 1) im 19. Jahrhundert: Darf es heute eine fein-knusprige Gans, ein herzhafter Rostbraten mit Erdäpfln oder eine knackige Wiener mit Kren sein? Der Speise-Zettel von Joseph Gansl lädt dazu ein, sich vor dem eigentlichen Mahl die Gerichte wie Butter auf der Zunge zergehen zu lassen – eine Lektüre, die Feinschmecker:innen den Appetit auf mehr aber auch verderben kann, wie Baron Eugen von Vaerst 1825 akzentuiert: „Ich werfe nur einen Blick, aber es ist, hoffe ich, ein Kennerblick, in einem Gasthause auf die Speisekarte, um zu sagen, ob ich essen will oder schon satt bin."[1]

Es greift folglich zu kurz, gedruckte Speisekarten als bloße Angebotsblätter abzutun. Vielmehr stellen sie für die kulturhistorische Analyse Dokumente dar, aus denen sich neben Rückschlüssen auf soziale und wirtschaftliche Bedingungen auch Einblicke in das gesellschaftliche Umfeld und die gastronomische Kultur erlangen lassen.[2] Die Blätter sprechen hierbei immer für ihre Zeit, sie sind ein Spiegelbild des jeweiligen Entstehungszeitraums und stehen sinnbildlich für die Esskultur einer jeweiligen Generation. Stichwort Zeit: Der Untersuchungszeitraum ist im vorliegenden Artikel notwendigerweise begrenzt. Die wissenschaftliche Lupe wird auf Speisekarten bis 1955 gerichtet, da dieses Jahr mit der Unterzeichnung des Österreichischen Staatsvertrags einen historischen Einschnitt markiert.

[1] Baron Eugen von Vaerst, zit. n. Karl WANNINGER, A la carte. Speisekarten aus aller Welt, Rosenheim 1975, 9.
[2] Vgl. Walter BICKEL, Menü und Speisekarte, Gießen 1963, 5; Herwig WÜRTZ / Isabella PETER, Mahlzeit! Aus der Speisekartensammlung der Wiener Stadt- und Landesbibliothek, Wien 1995, 3.

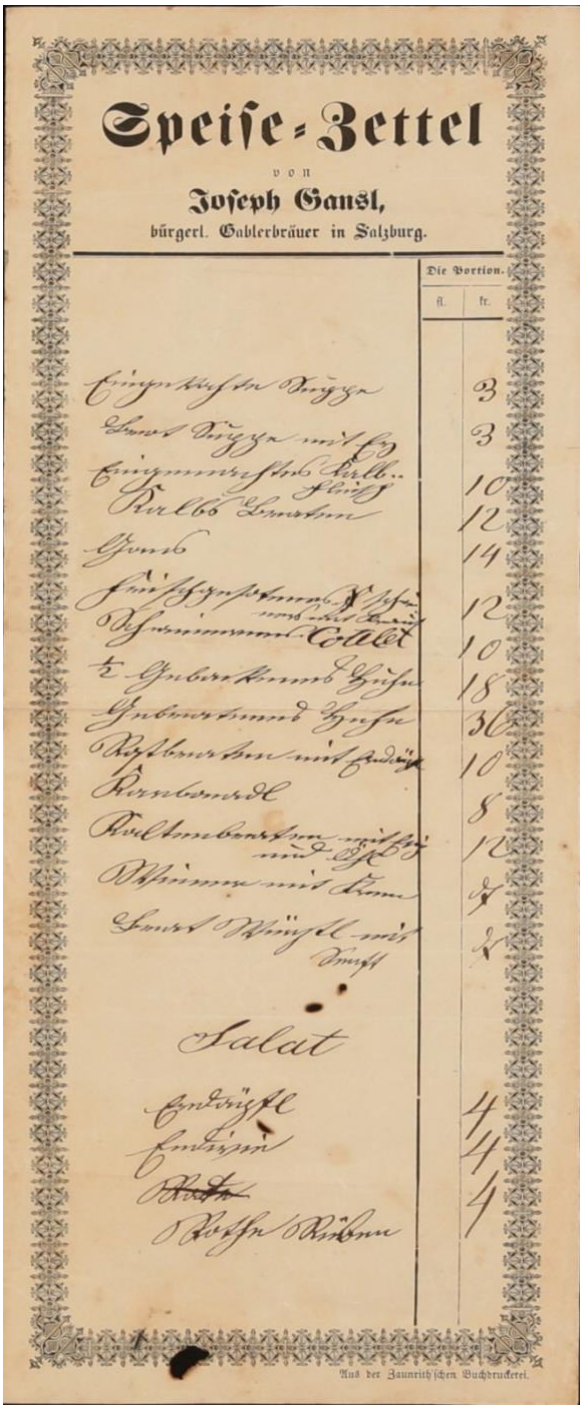

Speise-Zettel
von
Joseph Gansl,
bürgerl. Gablerbräuer in Salzburg.
Die Portion.
fl. kr.
Salat
Aus der Zaunrith'schen Buchdruckerei.

Abbildung 1. Speise-Zettel von Joseph Gansl / Gablerbräuer (19. Jh.), Archiv Salzburg Museum, Handschriften und Druckwerke, BIB PLA 3107

Gerade in einem (bis heute) kulinarischen Mekka wie der Stadt Salzburg gibt es dabei unzählige Wege, die wissenschaftlich beschritten werden können. Dieser Aufsatz[3] konzentriert sich auf Speisekarten als Träger von Gegebenheiten der Zeit, im Mittelpunkt steht das Salzburger Material: Wie wirken sich historisch einschneidende Ereignisse auf die Verfügbarkeit und Auswahl von Lebensmitteln aus? Wie bilden sich Preise in den Blättern ab? Spiegeln Speisekarten geltende Esssitten und -gebräuche wie auch soziale Normen der Salzburger Gesellschaft wieder? Die Untersuchung erhebt die Quellenlage zu Speisekarten vom ausgehenden 19. Jahrhundert bis 1955 sowohl in institutionellen Archiven als auch in gastronomischen Betrieben und verortet diese kulturellen Artefakte in einem theoretischen Setting. Demgemäß lassen sich aus dem Quellenkorpus Aussagen zur Verfügbarkeit und Auswahl von Lebensmitteln, der Preisfestsetzung sowie zu sozialen Normen im Salzburger Raum treffen.

2 Salzburgs Restaurants: Ein historischer Aufriss

Es war etwa Mitte – oder auch letztes Drittel – des 18. Jahrhunderts, als das moderne Restaurant in Europa[4], konkret in Paris, „geboren" wurde.[5] Dessen Weg war einerseits durch die Französische Revolution und das Ende des höfischen Lebens, vermutlich weniger durch die

[3] Die in diesem Beitrag präsentierten Erkenntnisse basieren auf meiner Masterarbeit „Die Speisekarte, bitte! Kulturhistorische Betrachtungen zu Veränderungen in Gestaltung und Inhalt von Speisekarten seit Ende des 19. bis Mitte des 20. Jahrhunderts in der Stadt Salzburg" (Universität Salzburg, 7. Jänner 2025).

[4] Europa soll hier extra betont werden, da im China der Song-Dynastie (960-1279) bereits zahlreiche Einrichtungen mit À-la-carte-Speisen-Angebot in der Hauptstadt des Kaiserreichs bestanden haben sollen. Vgl. Alimentarium Lebensmittelmuseum, Der Ursprung des Restaurantwesens, online unter: Alimentarium Lebensmittelmuseum, https://www.alimentarium.org/de/fact-sheet/der-ursprung-des-restaurantwesens (24.07.2026); Claudia SCHIRRMEISTER, Bratwurst oder Lachsmousse? Die Symbolik des Essens – Betrachtungen zur Esskultur, Bielefeld 2010, 68.

[5] Vgl. Uwe WILKESMANN / Heiko ANTONIEWICZ / Maximiliane WILKESMANN, Hinterher ist man immer schlauer! Wissenstransfer in der gehobenen Gastronomie, Wiesbaden 2022, 18; WANNINGER, A la carte, 8; Jim HEIMANN, Die europäische Speisekarte, in: Jim Heimann / Steven Heller / Marc Selvaggio, Hg., Menu Design In Europe. A Visual and Culinary History of Graphic Styles and Design 1800–2000, Köln 2022, 9.

Arbeitslosigkeit der höfischen Köche[6], geebnet worden, andererseits hatte sich die raffinierte Küche des französischen Hofes zum kulinarischen Vorbild für die Gesellschaft Frankreichs entwickelt.[7] Und ohnehin hatte es um 1760 nicht dem elitären Zeitgeist entsprochen, sich in Tavernen oder Gasthöfen mit ihrem restaurantähnlichen, aber doch den Vorurteilen nach mit einem Gesundheitsrisiko verbundenen Angebot die Bäuche vollzuschlagen.[8] Auch wenn der Hunger sich laut bemerkbar machte, galt es für die vornehme Pariser Gesellschaft als sehr gesund, nichts zu essen.[9] „Wer etwas auf sich hält, ist sensibel", bemerkt Ribbat. „Er verträgt nicht viel, isst also kaum, nimmt sich dafür aber sehr viel Zeit."[10] Wohl auch deshalb unterbreiteten am Vorabend der Revolution kaum mehr als hundert Lokale restaurantähnliche Angebote, von Frauen geführte Gasthäuser waren aber bereits für die „Güte ihrer Küche" bekannt.[11]

Da kamen die „luxuriös möblierten Gaststätten neuen Typs"[12], zumindest für die *gens de lettres*[13], gerade recht. Unter den ersten Restaurateuren sollen ein gewisser Monsieur Boulanger[14] mit dem *Champ d'Oiseau*[15] und Armand Roze[16] gewesen sein, die beide – je nach Literatur – 1765 oder 1766 das erste Restaurant eröffneten und die „Nouvelle Cuisine" einem vom Fortschritt der Moderne faszinierten hungrigen Publikum servierten.[17] Die ursprüngliche Bedeutung des Wortes *restaurant* lag allerdings nicht im „traditionellen (halb-)öffentlichen Raum des auswärtigen Essens"[18], sondern in der kräftigenden Fleischsuppe, „restaurativen" Bouillon[19] oder geklärten Consommé[20], was später in der adjektivalen Bedeutung als „stärkend" und „wiederherstellend" ebenso für die Qualität anderer Speisen steht.[21] Der Begriff hat sich schließlich um 1825 in seiner heute geltenden Bedeutung durchgesetzt hat.

---

[6] Zu einer verbreiteten Annahme: In manch Literatur wird auch die Arbeitslosigkeit vieler Köche wegen der Enteignung und Vertreibung ihrer adligen Herrschaften als einer der Gründe für die Entstehung von Restaurants angeführt. Dies bezweifeln aber Rebecca Spang und Stephen Menell gleichermaßen: Rebecca SPANG, The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture, Massachusetts 2020, 67; Stephen MENELL, All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present, Urbana 1996, 137–139.

[7] Vgl. Wiebke HAUSCHILDT, Historische Speisekarten oder Die kuriose Geschichte der Frank E. Buttolph, online unter: Deutsche Digitale Bibliothek, https://www.deutsche-digitale-bibliothek.de/content/blog/historische-speisekarten-oder-die-kuriose-geschichte-der-frank-e-buttolph (24.07.2026); SCHIRRMEISTER, Bratwurst oder Lachsmousse?, 69; WILKESMANN / ANTONIEWICZ / WILKESMANN, Hinterher ist man immer schlauer!, 18.

[8] Vgl. Christoph RIBBAT, Im Restaurant. Eine Geschichte aus dem Bauch der Moderne, Berlin 2016, 10.

[9] Vgl. Christoph RIBBAT, Seien Sie unser Gast! Eine Sozialgeschichte des Restaurants, online unter: Neue Zürcher Zeitung, https://www.nzz.ch/geschichte/seien-sie-unser-gast-eine-sozialgeschichte-des-restaurants-ld.1443754 (24.07.2026).

[10] RIBBAT, Im Restaurant, 10.

[11] Vgl. SCHIRRMEISTER, Bratwurst oder Lachsmousse?, 69.

[12] RIBBAT, Im Restaurant, 10.

[13] *Gens de lettres* meint die kultivierten Herren der Oberschicht, die ihre Energie für die Seele, für das Denken und Philosophieren brauchen. Vgl. RIBBAT, Seien Sie unser Gast!, o. S.

[14] Vgl. Alimentarium Lebensmittelmuseum, Der Ursprung des Restaurantwesens, o. S.

[15] Vgl. Jürg ALTWEGG, Die Kochkunst geht auf die Straße. Der Siegeszug des Restaurants in der Französischen Revolution, in: Uwe Schultz, Hg., Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens, Frankfurt am Main / Leipzig 1995, 269–283, hier 273.

[16] Vgl. WILKESMANN / ANTONIEWICZ / WILKESMANN, Hinterher ist man immer schlauer!, 18; RIBBAT, Im Restaurant, 10.

[17] Vgl. ebd., 20.

[18] SCHIRRMEISTER, Bratwurst oder Lachsmousse?, 68.

[19] Vgl. WILKESMANN / ANTONIEWICZ / WILKESMANN, Hinterher ist man immer schlauer!, 20.

[20] Vgl. RIBBAT, Seien Sie unser Gast!, o. S.

[21] Vgl. SCHIRRMEISTER, Bratwurst oder Lachsmousse?, 68.

Doch nicht nur den in Paris ansässigen und reisenden Menschen gefiel die Idee eines modernen Restaurants, bald fand es auch von der französischen Hauptstadt ausgehend Verbreitung in ganz Europa.[22] Die Eröffnung eines frühen Vertreters dieses Lokaltypus wird beispielsweise in Hamburg auf das Jahr 1794 datiert[23], in der Schweiz entstanden die ersten modernen Restaurants hingegen erst um 1880[24]. Und in Österreich? Per Definition lässt sich das *Gasthaus „Roter Apfel"*[25] als eines der ersten unter wenig später vielen mit dem typischen Merkmal Speisekarte ausmachen, das war 1784. Bis 1850 war fast jedes Gasthaus in Wien à la carte.[26]

Gleichwohl wünschte sich der Salzburger Domherr Friedrich Graf Spaur bereits Anfang des 19. Jahrhunderts Wirtshäuser für Menschen mit feineren Geruchsnerven, Etablissements mit gehobener *table d'hôte* und Speisekarten mit Preisangaben, um „manche Prellerey" zu verhindern und eine „ordentliche Bedienung"[27] zu befördern. Über genau solch eine konnte sich um 1830 die Dichterin Helmina von Chézy beim *Goldenen Ochs* am Platzl 1 freuen: „Du bekommst die Speisekarte"[28] war zu dieser Zeit nicht üblich in Salzburg, erst nach dem Essen und Trinken wurde man auf die Höhe der Rechnung hingewiesen und konnte bei Unzufriedenheit über die Summe feilschen.[29] Zu beider Glück führte das Zusammenspiel aus Industrialisierung und Entstehung einer bürgerlichen Mittelschicht ab Mitte des 19. Jahrhunderts weltweit zur zunehmenden Verbreitung von Restaurants, also auch dem Bestellen á la carte.[30] Ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurden so sieben Restaurationen im Salzburgischen Amts-Kalender für das Jahr 1873 und in den Geschäfts-Adressenbücher der Landeshauptstadt Salzburg erwähnt, wobei Ammerer und Waitzbauer anzweifeln, dass sie alle über die typischen Merkmale von Restaurants, also die Platzierung durch das Personal an Einzeltischen und die Bestellung à la carte, demnach durch eine Speisekarte mit einer mehr oder minder umfangreichen Auswahl, verfügten. Knapp zwei Jahrzehnte später, im Jahr 1890, waren es laut Salzburgischem Geschäfts-, Volks- und Amtskalender bereits 16 Betriebe, die zu diesem Typus zählten.[31]

---

[22] Vgl. WÜRTZ / PETER, Mahlzeit!, 5.
[23] Vgl. Daniel MEßNER / Richard HEMMER, Kleine Geschichte des „à la carte". Warum wir essen gehen, online unter: Spektrum, https://www.spektrum.de/kolumne/kleine-geschichte-des-a-la-carte-warum-wir-essen-gehen/1690744 (24.07.2026).
[24] Vgl. Alimentarium Lebensmittelmuseum, Der Ursprung des Restaurantwesens, o. S.
[25] Manch Literatur schreibt auch von „Zum roten Apfel" als des Gasthauses Namen. Vgl. Herbert PIRKER, Ein gewisser Augustin N. Sagenhaftes aus Österreich und seiner Hauptstadt, Wien 2001, 129.
[26] Vgl. Moritz MISKOVIC, Revolution Restaurant. Seit wann gibt es Restaurants?, online unter: Gastmesse, https://www.gastmesse.at/de-at/blog/management/revolution-restaurant-seit-wann-gibt-es-restaurants.html (30.04.2024).
[27] Friedrich Graf Spaur, zit. n. Gerhard AMMERER / Harald WAITZBAUER, Wirtshäuser. Eine Kulturgeschichte der Salzburger Gaststätten, Salzburg 2014, 105.
[28] Helmina von Chézy, zit. n. AMMERER / WAITZBAUER, Wirtshäuser, 117.
[29] Vgl. AMMERER / WAITZBAUER, Wirtshäuser, 117.
[30] Vgl. Staatsbibliothek zu Berlin – Preußischer Kulturbesitz, À la carte, online unter: Staatsbibliothek zu Berlin, https://blog.sbb.berlin/menuekarten/ (24.07.2026).
[31] Vgl. AMMERER / WAITZBAUER, Wirtshäuser, 127.

Ferner machen Müller und Stenzel ein Inserat der *Restauration Mirabell* in der *Salzburger Zeitung* vom 11. August 1860 aus, in dem auf tägliche À-la-carte-Küche hingewiesen wird.[32] In der *Salzburger Fremdenzeitung* vom 29. Mai 1888 lässt sich ebenso eine Einschaltung des *Curhaus-Restaurants* finden, worin mit Speisen à la carte und prix fix geworben wird.[33] In anderen Anzeigen spart man sich diese Information jedoch, was bereits auf ein gewisses Selbstverständnis dieser Form hinweisen kann. Neben den neueren gastronomischen Typen hat sich auch das Konzept des Hotels zu dieser Zeit etablieren können und erlangte eine beachtliche wirtschaftliche Bedeutung, die mit der Entwicklung des Tourismus als neue Dienstleistungsbranche einherging.[34] So wurde 1862 unweit des Bahnhofs das *Hotel Nelböck* und drei Jahre später das *Hôtel de l'Europe* eröffnet, eines der frühesten Prachtbauten, das auf den Eisenbahnanschluss folgte und als „eines der schönsten Hotels der Monarchie"[35] galt. Ferner waren Genannte als auch die drauffolgenden Hotels[36] Häuser, die mit Komfort, Qualität und bestem Service auftrumpften. Daher gehörten Restaurants zur vornehmen Verpflegung zum Standard-Programm für den wohlhabenderen Gästekreis.[37] Wobei sich auch Jahrzehnte später ein Fokus auf internationale Gäste beobachten lässt. So geben zehn Prozent der Gastronom:innen einen Wechselkurs in ihren Karten an, vier davon in den 1950er-Jahren, eine 1937.

Nicht zuletzt sehen Ammerer und Waitzbauer das Aufkommen und die Verbreitung von Restaurants, oder auch der Restauration, ab 1900 als eine Parallelentwicklung zur Geschichte der Hotels. Der neue Gastronomietypus entstand eben im Sinne von „gehobenen Speiselokalen", die sich mit dem einsetzenden Tourismus entwickelten.[38] Die Traditionsgaststätten *Gablerbräu*[39] und *Traube*[40] als auch die *Restauration Electrischer Aufzug* und die *Bahnhof-Restauration* im Sinne klassischer Restaurants sowie der *Gasthof „zur Post"*[41] als Mischform sind Beispiele erster Restaurantbetriebe aus dem vorliegenden Quellenkorpus, die außerhalb von Hotels geführt wurden. So manches Haus macht eine interessante Entwicklung greifbar: Denn Gaststättentypen verschmolzen ineinander, wobei größere Gasthöfe wie das *Gablerbräu* und der *Gasthof Traube* aufgrund ihrer räumlichen Möglichkeiten einen Umbau zu einem „typischen Restaurant" leichter bewerkstelligen konnten.[42] Trotzdem bleiben Restaurants außerhalb von Hotels in der Anfangszeit schwer

[32] Vgl. Salzburger Zeitung 184, 11.08.1860, 4.
[33] Vgl. Salzburger Fremdenzeitung 5, 29.05.1888, 9.
[34] Vgl. Staatsbibliothek zu Berlin – Preußischer Kulturbesitz, À la carte, o. S.
[35] Guido MÜLLER / Malvine STENZEL, Die Stadt Salzburg als Standort des Gastgewerbes, in: Mitt(h)eilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde 120/121 (1981), 517–562, hier 532.
[36] Weitere große Hotelbauten waren das *Hôtel zum „österreichischen Hof"* (Eröffnung 1866), das *Pitter* (Eröffnung 1888) und das *Mirabell* (Eröffnung 1897).
[37] Vgl. AMMERER / WAITZBAUER, Wirtshäuser, 127.
[38] Vgl. ebd., 128–129.
[39] Bei Joseph Gansl, dem *Gablerbräuer*, spricht auch die Kurrentschrift für ein älteres Datum.
[40] Geführt von Franz Jores, der 1894 starb. Er wird in der *Salzburger Chronik*, Nr. 18 vom 24. Jänner 1894, Seite 2 als „Gasthofbesitzer zur Traube und Restaurateur am hiesigen Bahnhofe" bezeichnet.
[41] Selbstbezeichnung auf der Speisekarte: „Bekanntes und gutgeführtes Restaurant".
[42] Vgl. AMMERER / WAITZBAUER, Wirtshäuser, 129.

fassbar, außer sie bekennen sich dezidiert dazu, wie etwa 1892 die *Restauration Electrischer Aufzug*:

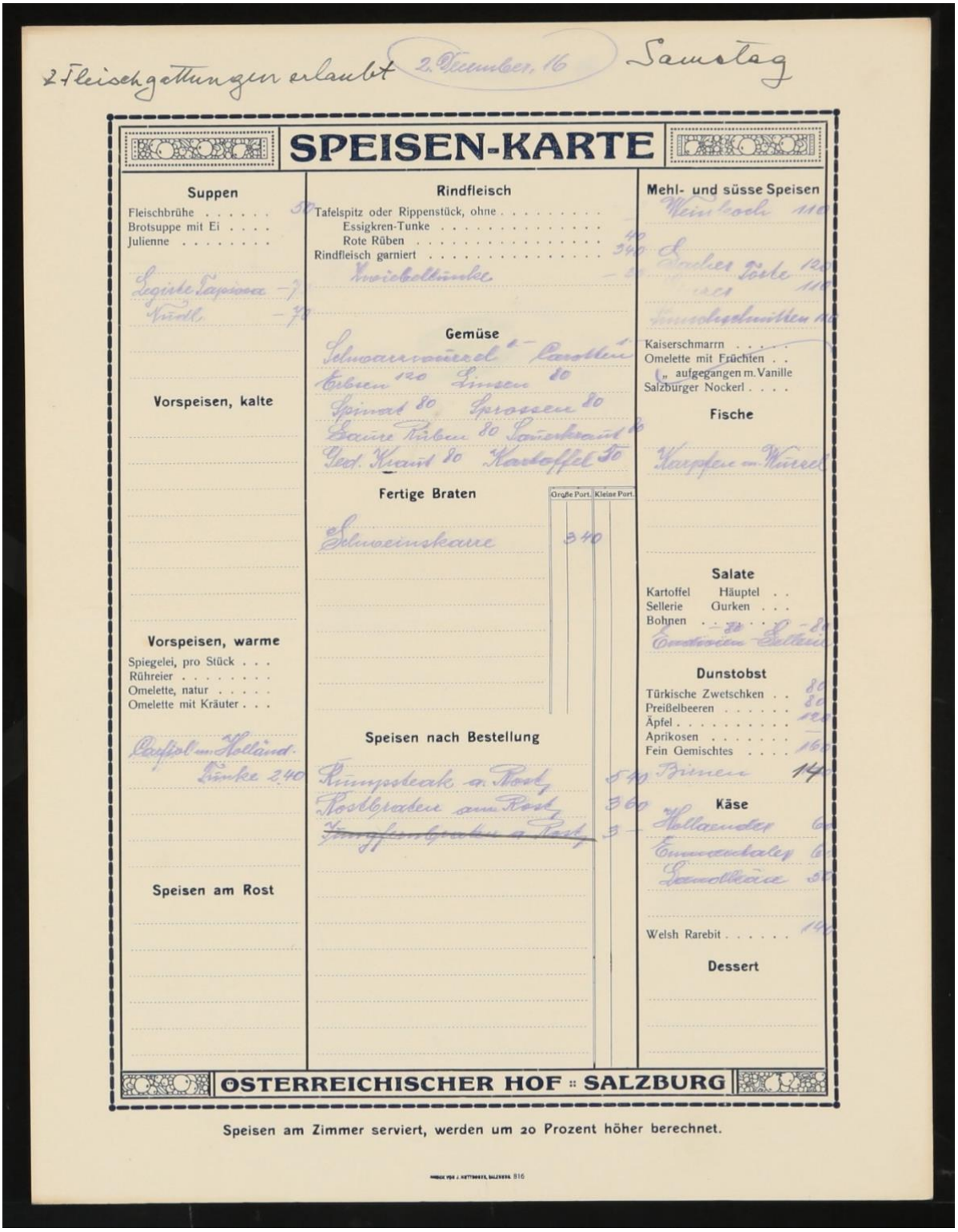
> Grosses Restaurant.
> Vorzügliche Wiener Küche. Billige Gabelfrühstücke.
> Diners von fl. 1.50 aufwärts. Abends: Spiess¬
> Braten. Ausgezeichnete Flaschenweine. Münchner
> und Pilsner Flaschen-Biere. Kaltenhauser Doppel¬
> Bier. Weisse und rothe Weine. Civile Preise.
> **Die gedeckte Halle bietet Raum für mehr als 1000 Personen.**
> **Auch bei ungünstiger Witterung lohnende Aussicht**.[43]

Dass sich diese Transformation nicht nur auf Gasthöfe beschränkte, zeigen Bierkeller wie der *Stieglkeller* oder der *Kaltenhauser Märzenkeller*. Der Bierausschank abseits der Brauereien war bereits seit den 1820er-Jahren gängig, rund 60 Jahre später wurden die Keller wohl mit bayrischem Vorbild aber in „palastartige Hallen" umgebaut.[44] Dass der *Stieglkeller* unterhalb der Festung auch Speisen im Angebot hatte, zeigt zunächst seine Titulierung als „berühmter Bierkeller mit Restauration"[45], spätestens 1913 zieht die Einkehrstätte mit einer Speisekarte nach.[46] Bei *Pach's Bierhalle und Restauration* wird ein Typ-Verschmelzen etwa im Namen sichtbar.

Da eine solche Zuordnung zum jeweiligen Typus durchaus herausforderte, war es eine logische Folge, dass seit spätestens 1912 kein Unterschied mehr bei der Auflistung der Gastronomieunternehmen gemacht wurde, sondern alle unter der großen Rubrik „Wirte, Hotels und Restaurationen" geführt werden. Zu dieser Zeit zählte man 174 Gastronomiebetriebe für kaum 40.000 Städter:innen.[47] Mit Beginn des Ersten Weltkrieges brach der Höhenflug der Salzburger Gastronomie-Szene schließlich ab. Ebenso die Hotellerie traf eine schwere Krisenzeit, die auch nach dem Krieg anhalten sollte und einen verheißungsvollen Neubeginn mit Modernisierung und Ausbauten erst Mitte der 1920er-Jahr zuließ, mit der Wirtschaftskrise und dem Zweiten Weltkrieg aber wieder eingebremst wurde.[48] Und nicht zuletzt brachte das NS-Regime staatliche Repressionen und negative Auswirkungen für Tourismus und Gastgewerbe mit sich.[49]

[43] Rückseite der Speisekarte der *Restauration Electrischer Aufzug* von 1892. Hervorhebung im Original.
[44] Vgl. AMMERER / WAITZBAUER, Wirtshäuser, 131.
[45] Salzburg, Stadt und Land = Salzburg, Stadt und Land, Hg. vom Landesverband für Fremdenverkehr in Salzburg, Salzburg 1902, 40.
[46] STEINER geht davon aus, dass erst mit dem Neubau 1901 auf eine gastronomische Ausrichtung geachtet wurde (moderne Küche etc.), sodass mehr als einzelne Speisen angeboten werden konnten. Der *Stieglkeller* war in seiner ursprünglichen Konzeption ein reiner Sommerausschank. Vgl. E-Mail von Raphael STEINER.
[47] Vgl. AMMERER / WAITZBAUER, Wirtshäuser, 129 und 131.
[48] Vgl. MÜLLER / STENZEL, Die Stadt Salzburg als Standort des Gastgewerbes, 533.
[49] Vgl. Heinz DOPSCH / Robert HOFFMANN, Geschichte der Stadt Salzburg, Salzburg / München 1996, 543.

EMBACHER Alexandra: Die Salzburger Restaurantlandschaft im Spiegel historischer Speisekarten. Vom späten 19. bis zur Mitte des 20. Jhdts. – In: EPIKUR – Journal für Food Studies 10 (2026), www.historische-esskultur.at/epikur



2 Fleischgattungen erlaubt 2. December 16 Samstag

SPEISEN-KARTE

Suppen
Fleischbrühe 30
Brotsuppe mit Ei . . . .
Julienne . . . . . .
Legirte Tapioca -70
Nudl -70

Vorspeisen, kalte

Vorspeisen, warme
Spiegelei, pro Stück . . .
Rühreier . . . . . .
Omelette, natur . . . . .
Omelette mit Kräuter . . .
Paprikol m. Holländ. Tunke 2.40

Speisen am Rost

Rindfleisch
Tafelspitz oder Rippenstück, ohne 40
Essigkren-Tunke 30
Rote Rüben 30
Rindfleisch garniert 3.-
Kreibeltunke

Gemüse
Schwarzwurzel 1.- Carotten 1.-
Erbsen 120 Linsen 80
Spinat 80 Sprossen 80
Saure Rüben 80 Sauerkraut 80
Gest. Kraut 80 Kartoffel 50

Fertige Braten

	Große Port.	Kleine Port.
Schweinskare	3.40	

Speisen nach Bestellung
Rumpssteak a. Rost 5.40
Rostbraten am Rost 3.60
Zwiefelbraten a. Rost 3.-

Mehl- und süsse Speisen
Weinbeere 110
Kaiserschmarrn . . . .
Omelette mit Früchten . .
„ aufgegangen m. Vanille
Salzburger Nockerl . . . .

Fische
Karpfen m. Wurzel

Salate
Kartoffel Häuptel . .
Sellerie Gurken . . .
Bohnen . . 30 . . .
Endivien Sellerie

Dunstobst
Türkische Zwetschken . . 80
Preißelbeeren 80
Äpfel 120
Aprikosen 160
Fein Gemischtes 160
Birnen 140

Käse
Holländer 60
Emmenthaler 60
Tarolläse 30

Welsh Rarebit 140

Dessert

ÖSTERREICHISCHER HOF :: SALZBURG

Speisen am Zimmer serviert, werden um 20 Prozent höher berechnet.

Abbildung 2. Speisen-Karte des Österreichischen Hof Salzburg (02.12.1916); Archiv Salzburg Museum, Handschriften und Druckwerke, BIB PLA 1920

3 Speisekarten als Primärquellen und deren Bestand in Salzburg

Ganz generell gesprochen, ist die Speisekarte im Restaurant „Schlüsselelement einer Mahlzeit“[50], auch wenn sie in Papierform künftig immer mehr zu verschwinden droht[51] – und retrospektiv zudem schwer aufzutreiben ist. Als Alltagsgegenstand war es sicherlich nicht erste Priorität, die Blätter für ein wissenschaftliches Interesse zu archivieren. Häufig wurden sie gleich nach ihrem Gebrauch – oder auch Jahre später – weggeworfen, bei Gegebenheiten wie Bränden oder Renovierungsarbeiten vernichtet oder sind schlichtweg nicht mehr auffindbar (Stichwort: Generationen- oder Pächter:innen-Wechsel). Dass es sich aber durchwegs lohnt, Speisekarten als Quellen intensiv zu suchen, zeigt ein Blick in die Blätter: Aufzeichnungen über das Speiseangebot sind für die historische Forschung Kulturdokumente von zentraler Bedeutung, da sie wesentliche Einblicke über Esssitten und -gebräuche vergangener Zeiten liefern können und ermöglichen nebstdem Rückschlüsse auf soziale und wirtschaftliche Bedingungen, auf das gesellschaftliche Umfeld.[52]

Wo findet man aber nun Speisekarten aus Salzburger Gastbetrieben? Als Fundorte der meisten Speisekarten ließen sich Archive ausmachen: Jenes des Salzburg Museums mit digitalen 37 Exemplaren, der Stiegl Brauerei mit acht und des Stadtarchivs Salzburg mit fünf, je selbst fotografiert. In Summe wurden Blätter von 28 Restaurants respektive Gasthäusern und von 23 Hotels in die Auswertung miteinbezogen, die allesamt Quellen mit besonderer Glaubwürdigkeit sind, betont Burkhardt: „Jemand hat sie einst geschrieben – oder auf sonstige Weise geschaffen –, um damit einen völlig anderen Zweck zu erfüllen als den, für den Sie heute die Quelle nutzen.“[53] Die Exemplare haben mit ihrem „Primärzweck“ eine Wesenseigenschaft inne, wodurch diese Lebensäußerung aus der Vergangenheit einen wissenschaftlichen Beweiswert erhält.[54]

Bewusst wurde dabei eine Auswahl getroffen, also keine Vollerhebung umgesetzt, wonach alle mit einbezogenen Schriftstücke Faktoren hinsichtlich des eindeutigen Erscheinungsortes (Stadt Salzburg) und -jahres (bis 1955), den Fokus auf Speisen und eine (teilweise) konkrete Nennung der Tarife erfüllten. Mehr als zwei Drittel der Speisekarten wurden vor Ende des Zweiten Weltkrieges datiert[55], in beinahe allen Fällen handelte es sich aufgrund des Datumsvermerks

[50] HEIMANN, Die europäische Speisekarte, 9.
[51] Sei es über QR-Codes mit Verweis auf eine Webseite oder über Tablets als Informationsmedium, Beispiele für digitale Formen der Speisenbestellung gibt es mittlerweile unzählige. Besonders spannend sind hier wohl auch die „All you can eat per Tablet“-Systeme, wie sie unter anderem die Asia-Restaurants *Fuji*, *Koi* und *Mojo* in Salzburg nutzen. Meine Bachelorarbeit „All you can order. Eine Analyse der Nutzerakzeptanz von Tablet-basierten All-you-can-eat-Bestellsystemen in Asia-Restaurants“ (Universität Salzburg, 28. Februar 2026) hat dieses Phänomen zum Thema.
[52] Vgl. BICKEL, Menü und Speisekarte, 5; WÜRTZ / PETER, Mahlzeit!, 3.
[53] Martin BURKHARDT, Arbeiten im Archiv. Praktischer Leitfaden für Historiker und andere Nutzer, Paderborn 2006, 60.
[54] Vgl. ebd., 60.
[55] Bei 51 Karten lagen 17 bis 1914 vor, 20 aus dem Jahr 1916, sechs zwischen 1930 und 1939 und 8 zwischen 1950 und 1955.

um Tageskarten. Lag keine Datierung der Karten vor, so wurde anhand der Währung[56] auf den Entstehungszeitraum geschlossen. Nicht eindeutig zurechenbare Speisekarten wurden ausgeschlossen.

Insgesamt konnten 51 Speisekarten mit in Summe 140 Seiten aus 21 Salzburger Gastronomiebetrieben erhoben werden (Anhang 1). Mit der Transkription durch Transkribus[57] und per KI-Modellen[58] sowie der quantitativ- sowie integrativ-inhaltsanalytischen Methodik[59] in der Hand wurden die Kulturdokumente einer äußeren und inneren Quellenkritik unterzogen. Mithilfe der Softwareplattform SPSS Statistics[60] wurden sie sodann analysiert, verglichen und eingeordnet.

4 Montags gab's fleischlos: Verfügbarkeit und Auswahl von Zutaten

Wirft man nun einen genauen Blick auf den Inhalt der Karten, so kann man auf fehlende Produkte achten, die einerseits auf eine Mangelwirtschaft, andererseits auf sich ändernde Regulation hinweisen können. Sinn macht es hier zunächst, auf jene Karten zu blicken, die in einer Kriegszeit[61] Verwendung fanden: 20 Speisekarten aus dem Jahr 1916.[62] Auch wenn insbesondere die letzten beiden Kriegsjahre von Engpässen bei Lebensmitteln sowie Mangel geprägt waren und ab dem 11. August 1918 die Ausgabe jeglichen Fleisches in der Gastronomie untersagt war[63], lässt sich bereits anhand der vorliegenden Blätter eine Veränderung zu den Nachfolgejahrzehnten erkennen. So fallen in diesen Zeitraum zwar 1.164

[56] Folgende Zeiträume wurden berücksichtigt: Von 1859 bis 1899 Gulden und Kreuzer (Österreichischer Währung), von 1900 bis1924 Kronen und Heller, von 1925 bis 1937 Schilling und Groschen, von 1938 bis 1946 Reichsmark und Reichspfennig sowie von 1947 bis 2001 Schilling und Groschen.

[57] Vgl. READ-COOP SCE, Transkribus, online unter: Transkribus, https://www.transkribus.org/ (24.07.2026).

[58] Es wurde mit zwei bestehenden, öffentlich verfügbaren Modellen für die automatische Erkennung des Textes gearbeitet: „Transkribus Print M1" für überwiegend schreibmaschinengeschriebene und gedruckte Speisekarten und „The German Giant I" für zu großen Teilen handschriftlich beziehungsweise in der alten Form der deutschsprachigen Handschrift, der Kurrentschrift, verfasste Karten.

[59] Qualitative und quantitative Forschungsstrategien waren dabei gleichermaßen möglich: Formal-deskriptiv und damit eher ein quantitativer Ansatz hat die Beschreibung anhand äußerlicher Merkmale zum Ziel, etwa Häufigkeit von Gerichten, Kategorien der Gerichte oder auch (fremd-)sprachliche Elemente. Ein qualitativer Ansatz hingegen will Aspekte aus dem Material filtern, etwa welcher sprachliche Stil und welche Rhetorik gewählt wurden, durch welche Ereignisse oder Gegebenheiten sich der Inhalt der Karten geändert haben könnte. Durch eine Kombination beider Zugänge ließ sich schließlich ein umfassenderes Bild erstellen. Vgl. Juliette WEDL / Eva HERSCHINGER / Ludwig GASTEIGER, Diskursforschung oder Inhaltsanalyse? Ähnlichkeiten, Differenzen und In-/Kompatibilitäten, in: Johannes Angermuller et al, Hg., Diskursforschung. Ein interdisziplinäres Handbuch, Berlin 2014, 537–563, hier 537.

[60] Die Informationen aus den vom 13. bis 21. Oktober 2024 transkribierten Speisekarten wurden mit 72 Variablen verschlüsselt. Grob wurde der Leitfaden in Inhalt, Gestaltung und Bezeichnung beziehungsweise Auswahl der Gerichte geteilt.

[61] Eine Karte des *Stieglkellers* liegt aus 1939 vor, diese ist aber vor dem Beginn des Zweiten Weltkrieges, auf den 1. September 1939, datiert.

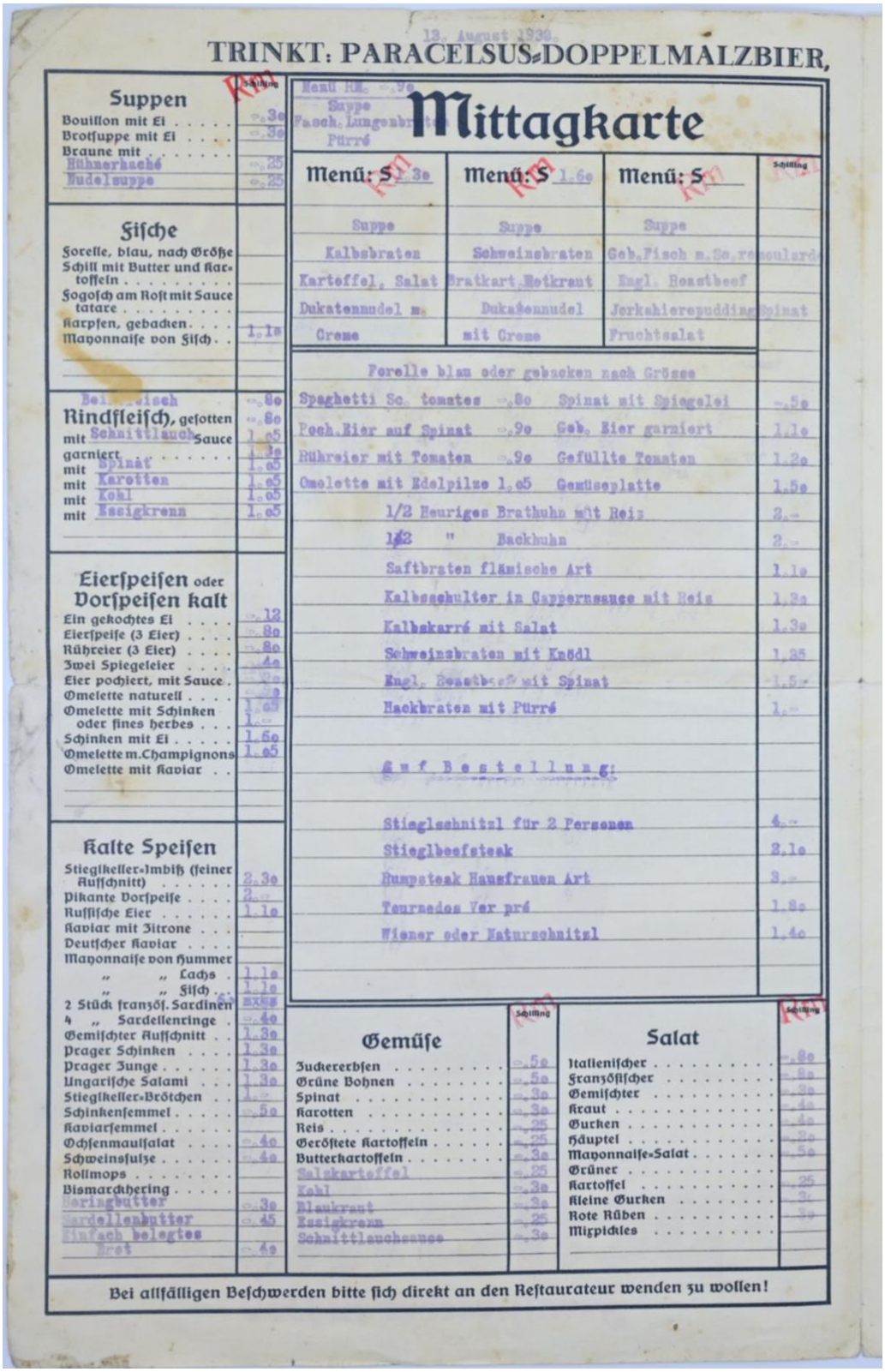
[62] Anmerkung: 1916 wurde der *Stieglkeller* geschlossen. Vgl. Ammerer / Waitzbauer, Wirtshäuser, 144.

[63] Vgl. AMMERER / WAITZBAUER, Wirtshäuser, 144–145.

Preisangaben[64], zum

[64] Gezählt wurden alle Speiseposten, die auf der Karte notiert waren, damit auch jene ohne Tarif. Daher bedeutet diese Anzahl nicht, dass alle Gerichte erhältlich waren, sie müssen aber zumindest aus irgendeinem Grund für die Karte respektive deren Vordruck ausgewählt worden sein.

EMBACHER Alexandra: Die Salzburger Restaurantlandschaft im Spiegel historischer Speisekarten. Vom späten 19. bis zur Mitte des 20. Jhdts. – In: EPIKUR – Journal für Food Studies 10 (2026), www.historische-esskultur.at/epikur



TRINKT: PARACELSUS-DOPPELMALZBIER,

13. August 1938.

Mittagkarte

Menü: S 1.3e	Menü: S 1.6e	Menü: S	Schilling
Suppe	Suppe	Suppe	
Kalbsbraten	Schweinsbraten	Geb. Fisch m. Se. remoulard	
Kartoffel, Salat	Bratkart. Rotkraut	Engl. Beefsteak	
Dukatennudel m.	Dukatennudel	Jerkahierepudding	Spinat
Creme	mit Creme	Fruchtsalat	

Forelle blau oder gebacken nach Grösse

Spaghetti Sc. tomates	-.8e	Spinat mit Spiegelei	-.5e
Poch. Eier auf Spinat	-.9e	Geb. Eier garniert	1.1e
Rühreier mit Tomaten	-.9e	Gefüllte Tomaten	1.2e
Omelette mit Edelpilze	1.e5	Gemüseplatte	1.5e

1/2 Heuriges Brathuhn mit Reis 2.–
1/2 " Backhuhn 2.–
Saftbraten flämische Art 1.1e
Kalbsschulter in Cappernsauce mit Reis 1.2e
Kalbskarré mit Salat 1.3e
Schweinsbraten mit Knödl 1.35
Engl. Beefsteak mit Spinat 1.5–
Hackbraten mit Pürré 1.–

Auf Bestellung:

Stieglschnitzl für 2 Personen 4.–
Stieglbeefsteak 2.1e
Rumpsteak Hausfrauen Art 3.–
Tournedos Vor pré 1.8e
Wiener oder Naturschnitzl 1.4e

Suppen

	Schilling
Bouillon mit Ei	-.3e
Brotsuppe mit Ei	-.3e
Braune mit	
Hühnerhaché	-.25
Nudelsuppe	-.25

Fische

Forelle, blau, nach Größe	
Schill mit Butter und Kartoffeln	
Sogosch am Rost mit Sauce tatare	
Karpfen, gebacken	
Mayonnaise von Fisch	1.1e

Rindfleisch, gesotten

Bei...eisch	-.8e
	-.8e
mit Schnittlauch Sauce	1.e5
garniert	1.3e
mit Spinat	1.e5
mit Karotten	1.e5
mit Kohl	1.e5
mit Essigkrenn	1.e5

Eierspeisen oder Vorspeisen kalt

Ein gekochtes Ei	-.12
Eierspeise (3 Eier)	-.8e
Rühreier (3 Eier)	-.8e
Zwei Spiegeleier	-.4e
Eier pochiert, mit Sauce	-.9e
Omelette naturell	-.9
Omelette mit Schinken oder fines herbes	1.e5
Schinken mit Ei	1.–
Omelette m. Champignons	1.6e
Omelette mit Kaviar	1.e5

Kalte Speisen

Stieglkeller-Imbiß (feiner Aufschnitt)	2.3e
Pikante Vorspeise	2.–
Russische Eier	1.1e
Kaviar mit Zitrone	
Deutscher Kaviar	
Mayonnaise von Hummer	
" " Lachs	1.1e
" " Fisch	1.1e
2 Stück französ. Sardinen	
4 " Sardellenringe	-.4e
Gemischter Aufschnitt	1.3e
Prager Schinken	1.3e
Prager Zunge	1.3e
Ungarische Salami	1.3e
Stieglkeller-Brötchen	1.–
Schinkenfemmel	-.5e
Kaviarfemmel	
Ochsenmaulsalat	-.4e
Schweinssulze	-.4e
Rollmops	
Bismarckhering	
Heringbutter	-.3e
Sardellenbutter	-.45
Einfach belegtes Brot	-.4e

Gemüse

	Schilling
Zuckererbsen	-.5e
Grüne Bohnen	-.5e
Spinat	-.3e
Karotten	-.3e
Reis	-.25
Geröstete Kartoffeln	-.25
Butterkartoffeln	-.3e
Salzkartoffel	-.25
Kohl	-.3e
Blaukraut	-.3e
Essigkrenn	-.25
Schnittlauchsauce	-.3e

Salat

	Schilling
Italienischer	-.8e
Französischer	-.8e
Gemischter	-.3e
Kraut	-.4e
Gurken	-.4e
Häuptel	-.2e
Mayonnaise-Salat	-.5e
Grüner	
Kartoffel	-.25
Kleine Gurken	-.3
Rote Rüben	-.3
Mixpickles	

Bei allfälligen Beschwerden bitte sich direkt an den Restaurateur wenden zu wollen!

Abbildung 3. Mittagkarte des Stieglkellers Salzburg (13.08.1938); Archiv der Stieglbrauerei zu Salzburg, eigenes Foto

Vergleich in die Jahre bis 1914 „nur" 458[65], in die 1930er-Jahre etwas mehr als 600 und in die 1950er-Jahre knapp 800, der Mittelwert pro Karte ist aber in diesem Fall aussagekräftiger: Zur Zeit des Krieges sind im Schnitt 58[66] Speisen mit Tarif ausgewiesen, rund 15 Jahre später sind es durchschnittlich 104, rund 35 Jahre später sind es etwa 98.

Insgesamt waren die gesetzten Gerichte bei den Blättern aus dem Jahr 1916 nur jeweils rund zur Hälfte mit einem Tarif versehen – doch warum? Dieses Phänomen kann unter anderem auf die Nutzung von Vordrucken zurückgeführt werden, beispielsweise sind bei den drei Karten des *Theater-Kaffee-Restaurants Salzburg*[67] keine 30 Prozent der Speisen mit Preisen gekennzeichnet, in Summe sind es beim *Hotel und Restaurant Mirabell* (neun Karten) und beim *Österreichischen Hof* (acht Karten) rund 70 Prozent – alle Restaurateur:innen arbeiteten hierbei mit Vordrucken (Abbildung 2 als Beispiel von 1916). Auch hier der Vergleich zu den späteren Jahren: Zwischen 1930 und 1939 sind 621 Preise (Mean 104, Md 114) bei Gerichten gesetzt, also zu rund 80 Prozent. Von 1950 bis 1955 weiß die Gastschaft nur vereinzelt keinen Tarif zu den Speisen.

Da weder vom *Theater-Kaffee-Restaurant Salzburg*, dem *Hotel und Restaurant Mirabell* noch vom *Österreichischen Hof* Speisekarten aus einem anderen Jahr vorliegen, könnte man nun argumentieren, dass diese vielleicht allgemein ein kleineres Angebot für ihre Gastschaft anboten. Ein weiteres Indiz für eine eingeschränkte Gestaltungsfreiheit der Küche sind aber die Verweise auf den Blättern, die bestimmten Tagen ein vorgeschriebenes Programm diktierten. Wertet man die Speisekarten aus, so kommt man auf folgende, von der Tageszeit unabhängige Vorschriften für die Woche, welche sich mit 30. November nochmals verschärft haben dürften:

[65] Aus dem 19. Jahrhundert lagen elf Exemplare (*Bahnhofs-Restauration der k.k. Betriebsdirection der öst. Staatsbahnen*, *Franz Bielmaier's Restauration Drachenloch*, *Gasthof zum rothen Krebs*, *Gasthof zur Traube*, *Restauration Mirabell*, *Kaltenhauser Märzen*, *Pach's Bierhalle und Restauration* sowie viermal *Pitter's Gasthof / Hotel*) mutmaßlich nur als Vordruck vor. Dieser Verdacht besteht, da keine Ergänzungen per Hand oder Schreibmaschine durchgeführt wurden, weshalb beispielsweise das Feld Entrées komplett frei bleibt. Darüber hinaus ist kein Datum gesetzt, keine weiteren Preise wurden zu den vorgedruckten hinzugefügt. Bei der Karte aus *Pach's Bierhalle und Restauration* sind jedoch die Braten durchgestrichen, wobei nicht erschlossen werden kann, wann dies geschah. Angenommen kann bei diesen Speisekarten werden, dass sie nicht aktiv im Restaurantbetrieb in Verwendung waren. Folglich könnte diese Nutzung von Vordrucken nach sich gezogen haben, dass bei jenen zwar die Gerichte aufgelistet wurden, ihre Verkaufspreise aber weitgehend unbekannt blieben. Würde man diese Fälle ausschließen, so käme man bei den verbleibenden sechs Karten auf 271 Gerichte mit 207 Tarifen, was das Verhältnis etwas verschieben würde. Würde man die zwei Karten, die auf Vordrucken basieren, nun noch entfernen, so hätte bei den vier verbleibenden jedes Angebot einen Preis.

[66] Wobei das *Hotel und Restaurant Mirabell* hier mit im Schnitt 85 Gerichten mit Tarif vorangeht, das *Theater-Kaffee-Restaurant* und der *Österreichische Hof* folgen abgeschlagen mit zirka 37 Speisen inklusive Preisangaben. Daher liegt der Median bei 40.

[67] Ein Zusammenhang zwischen Hotelbetrieb und einer höheren Tarifanzahl lässt sich aufgrund der geringen Anzahl an reinen Restaurantkarten nicht begründen.

- Montag: fleischloser Tag
- Dienstag: Fleischtag – ab Dezember nur mehr zwei Fleischgattungen erlaubt
- Mittwoch: fleischloser Tag, nur Schaffleisch / Hammel gestattet
- Donnerstag: Fleischtag – ab Ende November nur zwei Fleischgattungen erlaubt
- Freitag: keine Angabe
- Samstag: fettloser Tag – ab Dezember zwei Fleischgattungen erlaubt
- Sonntag: Fleischtag – ab Dezember nur mehr zwei Fleischgattungen erlaubt

Darüber hinaus sind auf keiner einzigen Karte aus diesem Zeitraum eine Mayonnaise vom Fisch oder ein Backhuhn zu finden, welche auf je 13 anderen Speisekarten aus dem Sample mit Tarif angeführt werden. Ebenso Caviar (mit Zitrone) spart man sich, obwohl dieser auf dem Vordruck des *Theater-Kaffee-Restaurants Salzburg* und des *Hotel und Restaurants Mirabell Salzburg* gedruckt war. Zudem werden Kaiserschmarren[68] und Salzburger Nockerln am 2. und 19. Dezember 1916 vom Angebot des *Österreichischen Hof* in Salzburg gestrichen, an anderen Tagen sind beide Gerichte erhältlich. Diesen Umstand könnte man entweder auf mangelnde Zutaten oder Personalnot zurückführen, final klären wird sich dieser Aspekt hier allerdings nicht lassen.

Doch auch in den 1930er-Jahren wird eine etwas kargere Zeit sichtbar, obgleich diese nicht auf dem Mittelwert[69] von Speisen inklusive ihrer Tarife beruht. Frische Butter fehlte am 12. Juli 1939 im *Stieglkeller*, was an sich noch keine große Neuigkeit wäre. Sieht man sich jedoch die Speisekarten des Hauses aus den zwei vorherigen Jahren an, so wurde Butter 1937 um 40 Groschen, 1938 um 15 Reichspfennig offeriert – im Wert hat sicher dieser Geldbetrag in einem Jahr kaum verändert. Doch 1939, noch vor Beginn des Zweiten Weltkrieges, wird das Fett zu einem wertvollen Gut, was sich aus der Verfügung des Reichsernährungs- und Innenministeriums am 30. Juni entnehmen lässt: Butter-Kleinverteiler:innen, wie sie etwa am Schrannenmarkt zu finden waren, hatten ab nun Kundenlisten zu führen, was einen Butterverkauf ausschließlich an jene Personen ermöglichte, die in diesen Listen auf Grund der Haushaltsnachweise eingetragen waren.[70] Bald darauf dürfte es ebenso die Gastronomie mit strengeren Auflagen getroffen haben, ein Indiz dafür liefert eben der *Stieglkeller*. Die Butterknappheit gipfelte am 1. September in der Anweisung des Milch- und Fettwirtschaftsverbands Alpenland, die Herstellung und den Verkauf von Schlagobers, Kaffeeobers, Sauerrahm et cetera zu unterlassen und freiwerdende Milch- und Rahmmengen

[68] Originalschreibweise 1916 (wie zum Beispiel auch beim *Hotel und Restaurant Mirabell*): Kaiserschmarrn.
[69] Zumindest nicht in dieser Auswahl der 1930er-Jahre, da vier Speisekarten des *Stieglkellers* eine größere Anzahl an Posten vorweisen, im Schnitt 121. Lediglich eine Karte, wahrscheinlich von 1930, liegt vor, bei der ausschließlich die Abendkarte gefüllt wurde. In den herkömmlichen Rubriken oder der Mittagkarte wurden so keine Gerichte oder Tarife eingetragen. Aus welchem Grund bleibt unbekannt.
[70] Vgl. Salzburger Landeszeitung, 30.06.1939, 5, zit. n. Siegfried GÖLLNER, Die Stadt Salzburg im Jahr 1939. Zeitungsdokumentation, Salzburg 2013, 307.

der Verbutterung zuzuführen.[71] Die Verbraucherhöchstpreise erreichte das Fett eine Woche später mit 1,35 Reichsmark je 500 Gramm.[72]

Doch nicht nur bei der Butter wurde gespart, auch Schill und Fogosch[73] wurden 1939 gestrichen, was aber eher auf kurzfristige Lieferengpässe oder auf zu geringe Kalkulation in der Küche als auf einen längerfristigen Fischmangel hinweist. Forelle, Goldbarsch, Heilbutt und Cabljau waren weiterhin im Angebot – und freilich sind durchgestrichene Speisen, wie beispielsweise auf der Karte der *Stifts-Kellerei St. Peter*, keine Seltenheit. Auch wurde pragmatisch durchgestrichen, wenn sich ein Rechtschreibfehler eingeschlichen hatte, etwa beim Speise-Zettel von Joseph Gansl (Abbildung 1). Inwiefern die Salzburger Gastronomie den „Eintopfsonntag“ [74] umgesetzt hat, kann in Ermangelung an Sonntagskarten nicht erhoben werden.

Doch hatten nun historisch einschneidende Ereignisse sichtbare Auswirkung auf die Verfügbarkeit und Auswahl von Zutaten? Angesichts der Anzahl der angebotenen Speisen inklusive Tarifen im Jahr 1916 durchaus, in den 1930er-Jahren weniger. Die Auswahl der Lebensmittel wurde aber durch Regelungen eingeschränkt, welche während des Ersten Weltkrieges etwa durch Speisevorschriften für Wochentage, 1939 bei der Regulation von Butter sichtbar werden. Eine leichte bis mittlere Abwärtsbewegung von Angebot und Nachfrage ist in wirtschaftlich schwierigen Zeiten erkennbar.

5 Preisfestsetzung und symbolische Zuschreibung von Lebensmitteln

Wer heute Kaviar auf Blini oder gebutterten Toast löffeln möchte, muss meist tiefer in die Tasche greifen. Denn die Fischeier des Sibirischen Störs (Baerii) sind 2026 als 30-Gramm-Dose von Grüll mit 54 Euro angeschrieben.[75] Ein Preis, der sich wohl auch wegen der Zuschreibung als Delikatesse schon länger hält. Doch zurück ins 20. Jahrhundert: Anfang bis Mitte der 1950er-Jahren bezahlte man rund 23 Schilling für Caviar (mit Zitrone), für den man in etwa gleich lang – umgerechnet in Tagelöhner-Arbeitstage – wie für heutige 54 Euro arbeiten gehen musste,

[71] Vgl. Salzburger Landeszeitung, 31.08.1939, 11, zit. n. Göllner, Die Stadt Salzburg im Jahr 1939, 396.
[72] Vgl. Salzburger Volksblatt 208, 08.09.1939, 5, zit. n. Göllner, Die Stadt Salzburg im Jahr 1939, 408.
[73] Fogosch und Schill sind beides Bezeichnungen für den Zander. Einmal aus dem Ungarischen entlehnt, einmal auf einen niederbayrischen Ursprung zurückzuführen.
[74] Durch Druck sowie staatliche Regulierungen des NS-Regimes wurden sowohl private Haushalte als auch Restaurants und Kantinen unter anderem dazu verpflichtet, statt des Bratens einen Eintopf am ersten Sonntag der Monate Oktober bis März aufzutischen („Eintopfsonntag“). Ein Umsetzen dieser Vorschrift konnte durch die vorliegenden Quellen nicht bestätigt werden, da eine Karte auf einen Samstag (1938) und eine auf einen Mittwoch (1939) fällt. Vgl. Konrad KÖSTLIN, Der Eintopf der Deutschen. Das Zusammengekochte als Kultessen, in: Utz Jeggle et al., Hg., Tübinger Beiträge zur Volkskultur [Festschrift für Hermann Bausinger], Tübingen 1986, 220–241; Gesinde GERHARD, Nie wieder Kohlrüben! Nationalsozialistische Ernährungspolitik im Zeichen des Zweiten Weltkrieges, in: Ernst Langthaler / Ina Markova, Hg., Landwirtschaft und Ernährung im Nationalsozialismus, Göttingen 2018, 273–292, hier 286.
[75] Vgl. Caviar Eichinger, Imperial Baerii Caviar, online unter: Caviar Eichinger, https://www.caviar-eichinger.at/products/imperial-caviar?variant=48162180530511 (24.07.2026). Die Störart Baerii wurde deshalb gewählt, weil sie im Preismittelfeld liegen sollte. Kaviar des Belugas gilt als am hochwertigsten. Vgl. Benedikt BRUNMAYR / Bernhard DEGEN, How to Kaviar: Sorten und Produzenten, online unter: Gault & Millau, https://www.gaultmillau.at/news/how-kaviar-sorten-und-produzenten (24.07.2026).

nämlich einen halben Tag. Inkludiert war dabei jedoch der Restaurantbesuch, exkludiert aber zumindest bei dem *Gasthof zum rothen Krebs*, der *Restauration Mirabell* und dem *Stieglkeller* die Angabe, um wie viel Gramm es sich beim Angebot handelte. Andere nehmen es genauer: Für zehn Gramm „echter Malossol[76] Kaviar, Butter, Toast" bezahlte man 1950 im *Restaurant Goldener Hirsch* 25 Schilling, im *Sternbräu* 1953 und 1955 pro zehn Gramm 22 Schilling. Eine Angabe, um welche Störart es sich handelte, blieb man aber bei allen schuldig.

An diesem Beispiel wird sichtbar: Große Ausreißer gab es bei den 1950er-Preisen nicht, man orientierte sich offenbar daran, was der/die Nachbar:in machte oder bezahlte dieselben Einkaufspreise. Jahrzehnte früher sieht die Situation anders aus, im 19. Jahrhundert schwankte der Preis zwischen 35 und 50 Kreuzern. Ein Preisvergleich[77] (Anhang 2) zeigt zudem, dass man bis 1899 und im Jahr 1913 weniger lange für den Genuss des Kaviars hat arbeiten müssen. Bemerkenswert ist hierbei die Tatsache, dass Caviar mit Zitrone auf 30 von 51 Karten angegeben wurde, jedoch nur sieben Male mit Preis. Allein zwölf Erwähnungen fallen in 1916, fünf davon in die 1930er-Jahre, mit keinem Tarif. Auch die Erhältlichkeit von Kaviar scheint von Krisenzeiten betroffen gewesen zu sein. Schwenkt man zur Mayonnaise vom Fisch, lässt sich ein entgegengesetztes Muster zum Fischrogen erkennen. Das Gericht wird im Lauf der Jahrzehnte immer günstiger, wenn man es auf die Arbeitstage umrechnet – von 0,6 zu 0,2 Tage. Häuptel-Salat und Emmentaler sind dagegen gleich preiswert und halten sich konstant bei 0,1 Arbeitstagen. Die Brotsuppe mit Ei bewegt sich etwa im gleichen Preissegment, wird aber mit der Zeit günstiger.

Beim Fleisch lassen sich 1916 Ausreißer erkennen: Wer ein „Kaisergollasch" und Rind garniert bestellte, musste zunächst länger dafür arbeiten, 1930 halbieren sich allerdings die notwendigen Arbeitstage wieder. Bereits auf den Karten des 19. Jahrhunderts ist jedoch das halbe Backhuhn Spitzenreiter im Preis und liegt sogar vor Kaviar, wird dann etwas günstiger, erreicht den Tiefstpreis unter dem NS-Regime und steigt in der Folge vom Preis her wieder an. Mehlspeisen hingegen halten sich bei 0,2 bis 0,3 Arbeitstagen, 1938/1939 wird vor allem der Kaiserschmarren günstiger. Die Salzburger Nockerln sind 1916 als auch 1930 bis 1937 am teuersten, sie kosten ab 1916 gar mehr als eine Portion „Kaisergollasch" und ab 1930 mehr als Rind.

Wie gestaltet sich aber nun die Preisfestsetzung in den Speisekarten? Gerade in der Zeit des Ersten Weltkriegs steigen die Preise bei Rindfleisch, was wohl auf eine Verknappung des Angebots zurückgeführt werden kann. Andere Gerichte wie Kaviar, Mayonnaise vom Fisch oder Backhuhn sind gänzlich nicht mehr erhältlich. Dadurch kann angenommen werden, dass die durch den Krieg verschlechterten wirtschaftlichen Bedingungen ebenso die

[76] Malossol bedeutet nichts anderes als wenig gesalzen.
[77] Den analysierten Karten zufolge sollte man zu 30 Prozent mit Gulden und Kreuzern, zu 43 Prozent mit Kronen und Hellern, zu 24 Prozent mit Schilling und Groschen und zu 4 Prozent mit Reichsmark und Reichspfennig bezahlen.

Lebensmittellager der Salzburger Gastronomie betrafen. Eine Entwertung der Krone wird mit dem Vergleich zwischen 1913 und 1916 sichtbar, wobei die notwendigen Arbeitstage für die Summen ziemlich ähnlich bleiben. In der Nachkriegszeit, die von Armut und extremer Arbeitslosigkeit[78] geprägt war, normalisieren sich die Preise allerdings wieder, sie kehren meist auf das Niveau vor dem Krieg zurück, wenn man in Arbeitstage umrechnet. Im Vergleich lässt sich zudem erkennen, dass sich die Preise der Gerichte in Summe unter der Reichsmark am günstigsten darstellen. Wobei man hier mit Vorsicht argumentieren muss, da nur zwei Speisekarten desselben Betriebs bis 1939 vorliegen. Valide Aussagen über die Situation in den Zweiten-Weltkriegsjahren können daher keine getroffen werden. In den 1950er-Jahren kann man sich für mehr Geld wieder etwas weniger Gerichte leisten, wobei vor allem Kaviar, aber auch das Backhuhn an Preis zulegen.

Apropos Backhuhn: Bei diesem Geflügel kommt symbolische Zuschreibung zum Ausdruck. Lange Zeit galt Geflügelfleisch als „auserlesene Köstlichkeit der Wohlhabenden“[79], wie Sandgruber beschreibt: „Das ‚Backhendl‘ war ein Nobelprodukt. Eine Henne aß der Bauer nur, wenn er selbst oder wenn die Henne krank war.“[80] Diese Konnotation als exquisit kann ein Grund für den hohen Preis sein, ein anderer, dass die erhältliche Menge an dieser Fleischsorte gering war. Erst mit den Zuwächsen der Produktion nach dem Zweiten Weltkrieg veränderte sich der Stellenwert des Geflügels in der Ernährung[81] – und der Preis sank auch auf der Speisekarte des *Stieglkellers* im Jahr 1951 auf 16 Schilling, auf jener des *Hotels Pitter* (Abbildung 4) blieb das Backhuhn mit 35 Schilling aber verhältnismäßig kostspielig und bildete das teuerste Gericht unter den Pfannengerichten.

Summa summarum ist es wohl ein Zusammenspiel aus Wareneinsatz, Betriebsvergleich respektive Selbstverständnis des eigenen Hauses und symbolischer Zuschreibung des namensgebenden Lebensmittels. Am Beispiel des Kaiserschmarrens wird Erstes und Zweites sichtbar: Im *Hotel und Restaurant Mirabell* stieg der Preis um zehn Heller auf den Folgetag des 15. Oktobers 1916 von 1,50 auf 1,60 Kronen, hier dürfte es sich um eine Anpassung des Wareneinsatzes gehandelt haben. Andernorts in der Stadt, beim *Österreichischen Hof*, wird dieselbe Speise um 2 Kronen auf die Speisekarte geschrieben. Für den etwas höheren Tarif könnte auch das Selbstverständnis als Grand Hôtel verantwortlich sein, die Güte der Küche[82] pries man bereits im 19. Jahrhundert an. Als Nobelprodukt deklariert, hatte Huhn einen entsprechenden Preis, Kaviar zog insbesondere in den 1950er-Jahren mit dem Tarif nach.

[78] Vgl. Ernst HANISCH, Die Erste Republik, in: Heinz Dopsch / Hans Spatzenegger, Hg., Geschichte Salzburgs. Stadt und Land, Bd. II: Neuzeit und Zeitgeschichte, Salzburg 1988, 1057–1120, hier 1071.
[79] Theresa WILLERSTORFER, Der Fleischverbrauch in Österreich von 1950–2010. Trends und Drivers als Zusammenspiel von Angebot und Nachfrage, Social Ecology Working Paper 139, Wien 2013, 22.
[80] Roman SANDGRUBER, Die Landwirtschaft in der Wirtschaft. Menschen, Maschinen, Märkte, in: Ernst Bruckmüller / Ernst Hanisch / Roman Sandgruber / Norbert Weigl, Hg., Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft im 20. Jahrhundert. Politik, Gesellschaft, Wirtschaft, Wien 2002, 191–408, hier 238.
[81] Vgl. WILLERSTORFER, Der Fleischverbrauch in Österreich von 1950–2010, 22.
[82] Vgl. Salzburger Zeitung 122, 30.05.1866, 4.

6 Speisekarten als Spiegel: Esssitten und -gebräuche wie auch soziale Normen

Unspektakulär im Eigengeschmack, gallertartige Textur, geschmacklich zwischen Fisch und Truthahn angesiedelt[83] – und doch erlangte die Schildkröte ihren Status als Delikatesse. Wohl eher „trotz ihres Eigengeschmacks als wegen ihm"[84], moniert Späth. In Sherry oder Madeirawein gekonnt gekocht, ließ sich das fade Fleisch des Panzerträgers aufpeppen und erlangte als exotische Zutat Eingang in den britisch-royalen Speiseplan des Buckingham Palace; mit ein Grund, warum die Schildkrötensuppe zum Symbol für Status und Prestige avancierte.[85] Wie bei vielen Lebensmitteln, die begehrt waren, war auch das Meeresreptil Opfer seines eigenen Erfolgs: Denn mit dem Aufkommen von Konserven im 19. Jahrhundert wurde die Schildkrötensuppe erstmals in Dosen haltbar gemacht, so vom Königshaus und den Betuchten gelöst und auch für den/die Durchschnittsverbraucher:in erschwinglich.[86] Bis weit ins 20. Jahrhundert soll die europäische Sumpfschildkröte auch hierzulande regelmäßig auf dem Speiseplan[87] gestanden haben.[88] Das Jahr 1975 brachte durch das Washingtoner Artenschutzabkommen weitestgehend Schutz für eine Leidensgenossin, die Meeresschildkröte, welche aber weiterhin als Delikatesse gilt.[89]

Doch was hat die Schildkrötensuppe nun mit Salzburger Speisekarten zu tun? Auch in der Stadt war das Gericht Teil des Angebots, etwa beim *Restaurant Goldener Hirsch*[90] oder *Hotel Pitter Salzburg* (Abbildung 4). Beide sind in die 1950er-Jahre zu datieren und sind unter den Hotelbetrieben gelistet. Betont wurde beim *Goldenen Hirschen*, dass es sich um eine „echte" Schildkrötensuppe handle; jedenfalls um keine „Mock turtle soup", die aus Kalbsmaske[91] hergestellt wurde. Die originale Schildkrötensuppe war hingegen Merkmal der feinen Leute, ganz im Sinne von Bourdieu ein Beispiel für den Luxusgeschmack. Sie war Bestandteil des feineren und exquisiteren Geschmacks des Nahrungsrepertoires wohlhabenderer sozialer Lagen.[92]

---

[83] Vgl. Rolling Pin, Wie schmeckt eigentlich … Schildkröte?, online unter: Rolling Pin, https://www.rollingpin.at/food-know-how/wie-schmeckt-eigentlich-schildkroete (24.07.2026).
[84] Sebastian SPÄTH, Rache der Schildkröte, in: Falstaff 9 (2024), 218–219, hier 218.
[85] Vgl. ebd., 218.
[86] Vgl. Jean-Dominique FERRUCCI, Die Konservendose: konservieren und überleben, Fernsehaufzeichnung [ARTE, 05.02.2022], 18 Min., Frankreich 2022, hier Min. 07:43–08:12.
[87] Als „wasserlebende Tiere" setzten sich Schildkröten in der Frühen Neuzeit auch als Alternative zu Fisch in der Fastenzeit durch. Der Archäozoologe Günther Karl Kunst berichtet vom „typisch österreichischen Phänomen" im *Der Standard*: Günther Karl KUNST, Als Schildkröten auf unserem Speiseplan standen, online unter: Der Standard, https://www.derstandard.at/story/2000133077330/schildkroeten-das-superfood-der-fruehen-neuzeit (24.07.2026).
[88] Vgl. Rolling Pin, Wie schmeckt eigentlich … Schildkröte?, o. S.
[89] Vgl. SPÄTH, Rache der Schildkröte, 219.
[90] Auf dieser Karte sind auch Weinbergschnecken angeführt, die sonst nur bei Joseph Gansl / *Gablerbräuer* im 19. Jahrhundert vorkommen.
[91] In der *Restauration Electrischer Aufzug* wird 1892 „Hirn en tortue" angeboten, was wohl als „falsches" Schildkrötenfleisch aus Kalbshirn zu verstehen ist.
[92] In seiner Untersuchung zum Geschmack der sozialen Lagen Frankreichs definierte Bourdieu den Luxusgeschmack (*goût de luxe*) und den Notwendigkeitsgeschmack (*goût de nécessité*); also den feineren, leichteren, exquisiteren Geschmack der Speisen von wohlhabenderen sozialen Lagen und den schweren, fetten, eher groben Geschmack der Speisen ärmerer sozialen Lagen. Vgl. Eva-Maria ENDRES, Essen im Spannungsfeld zwischen Genuss und Askese. Kulturhistorische Perspektiven, in: Stephan Lessenich, Hg., Routinen der Krise – Krise der Routinen. Verhandlungen des 37. Kongresses der Deutschen Gesellschaft für Soziologie, Trier 2015, 1357–1364, hier 1357.

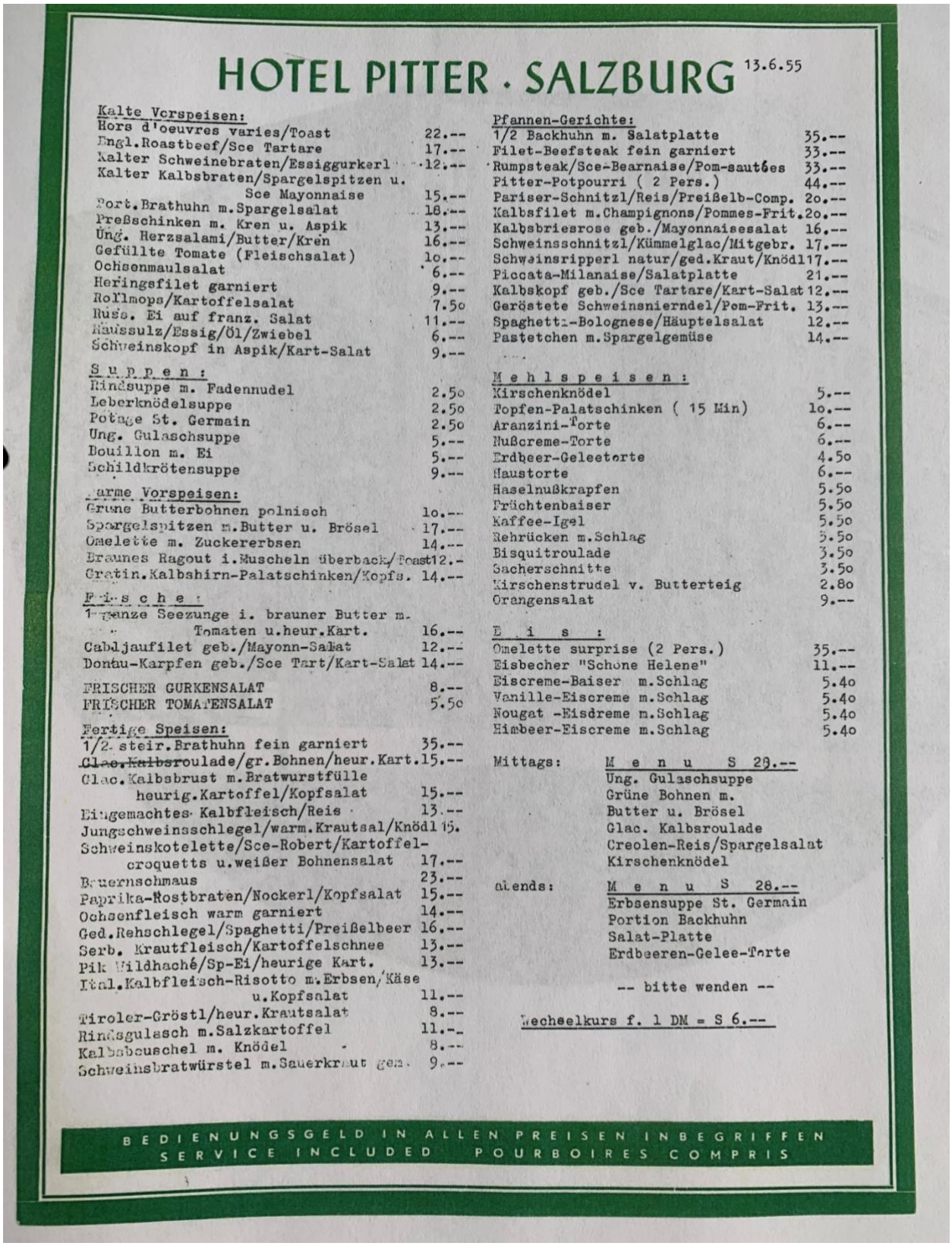
Die Rolle der Schildkrötensuppe als Köstlichkeit der Wohlhabenden, mit der sich der eigene Status mitteilen und darstellen ließ, nahm indes mit der Zeit und dem Verwenden von Konservendosen ab, wie auch der erschwingliche Preis zeigt: 10 Schilling legte man im *Goldenen Hirschen* für die Suppe hin, etwas später erhielt man sie einen Schilling günstiger beim *Hotel Pitter*. Auf beiden Karten ist die Schildkrötensuppe zwar das teuerste Gericht in der Suppenauswahl, im Vergleich zur Gansleberpastete „Lacroix" um 80 Schilling jedoch eher günstig. Dieser knappe Vergleich zeigt, dass sich Zuschreibungen gewisser Gerichte zweifelsohne ändern können, unter anderem durch ihre Verfügbarkeit. Zusätzlich variiert der Geschmack, er konstituiert sich letztlich durch den sozialen Kontext, gesellschaftliche Gruppen grenzen sich dadurch ab. Durch die Speisenauswahl eines Hauses lässt sich deshalb vage auf die soziale Zugehörigkeit der Zielgruppe schließen, die man ansprechen wollte. Für konkrete Aussagen müsste auch der Ablauf des Mahls betrachtet werden.

Wer aber Salzburgs Restaurants bis 1955 besuchte, musste ein gewisses Know-how mitbringen, also über entsprechendes Bildungskapital verfügen. Die Begriffe auf den Speisekarten waren teils regional gebunden wie das Karbonadl – wienerisch für ein Schweinskotelett – im 19. Jahrhundert bei Joseph Gansl (Abbildung 1) oder Dukatennudeln – quasi kleinere Buchteln ohne Füllung – 1938 beim *Stieglkeller* (Abbildung 3). Gleichermaßen sollten die Gäste Kenntnis über Wörter der Küchensprache haben, etwa wenn Zubereitungsweisen wie Bries en Fricassée[93] am Mönchsberg 1892 oder Fleischteile wie Schluhsbraten (vom Schwein) bei der *Stifts-Kellerei St. Peter* 1913 dieses kulinarische Wissen erforderten. Wählte man mehrere Gänge, so hätte zumindest ein Grundverständnis für die Zusammenstellung bestehen sollen – außer man griff auf die Menüvorschläge des Restaurants zurück. So oder so wurde das stets mit der Person verbundene Bildungskapital spätestens am Tisch, als der Service um die Bestellung fragte, wenn nicht gar vorher beim Betreten des Hauses sichtbar.

Kenntlich wird am Inhalt von Speisekarten aber auch gemacht, welche Lebensmittel überhaupt für die Zubereitung von Gerichten in Frage gekommen waren. Der biologische Aspekt

[93] Helles Fleisch in heller, cremiger Sauce.

EMBACHER Alexandra: Die Salzburger Restaurantlandschaft im Spiegel historischer Speisekarten. Vom späten 19. bis zur Mitte des 20. Jhdts. – In: EPIKUR – Journal für Food Studies 10 (2026), www.historische-esskultur.at/epikur



HOTEL PITTER · SALZBURG 13.6.55

Kalte Vorspeisen:

Hors d'oeuvres varies/Toast	22.--
Engl.Roastbeef/Sce Tartare	17.--
Kalter Schweinebraten/Essiggurkerl	12.--
Kalter Kalbsbraten/Spargelspitzen u. Sce Mayonnaise	15.--
Port.Brathuhn m.Spargelsalat	18.--
Preßschinken m. Kren u. Aspik	13.--
Ung. Herzsalami/Butter/Kren	16.--
Gefüllte Tomate (Fleischsalat)	10.--
Ochsenmaulsalat	6.--
Heringsfilet garniert	9.--
Rollmops/Kartoffelsalat	7.50
Russ. Ei auf franz. Salat	11.--
Hausulz/Essig/Öl/Zwiebel	6.--
Schweinskopf in Aspik/Kart-Salat	9.--

Suppen:

Rindsuppe m. Fadennudel	2.50
Leberknödelsuppe	2.50
Potage St. Germain	2.50
Ung. Gulaschsuppe	5.--
Bouillon m. Ei	5.--
Schildkrötensuppe	9.--

warme Vorspeisen:

Grüne Butterbohnen polnisch	10.--
Spargelspitzen m.Butter u. Brösel	17.--
Omelette m. Zuckererbsen	14.--
Braunes Ragout i.Muscheln überback./Toast	12.-
Gratin.Kalbshirn-Palatschinken/Kopfs.	14.--

Fische:

1 ganze Seezunge i. brauner Butter m. Tomaten u.heur.Kart.	16.--
Cabljaufilet geb./Mayonn-Salat	12.--
Donau-Karpfen geb./Sce Tart/Kart-Salat	14.--
FRISCHER GURKENSALAT	8.--
FRISCHER TOMATENSALAT	5.50

Fertige Speisen:

1/2 steir.Brathuhn fein garniert	35.--
~~Glac.Kalbs~~roulade/gr.Bohnen/heur.Kart.	15.--
Glac.Kalbsbrust m.Bratwurstfülle heurig.Kartoffel/Kopfsalat	15.--
Eingemachtes Kalbfleisch/Reis	13.--
Jungschweinsschlegel/warm.Krautsal/Knödl	15.
Schweinskotelette/Sce-Robert/Kartoffel-croquetts u.weißer Bohnensalat	17.--
Bauernschmaus	23.--
Paprika-Rostbraten/Nockerl/Kopfsalat	15.--
Ochsenfleisch warm garniert	14.--
Ged.Rehschlegel/Spaghetti/Preißelbeer	16.--
Serb. Krautfleisch/Kartoffelschnee	13.--
Pik Wildhaché/Sp-Ei/heurige Kart.	13.--
Ital.Kalbfleisch-Risotto m.Erbsen/Käse u.Kopfsalat	11.--
Tiroler-Gröstl/heur.Krautsalat	8.--
Rindsgulasch m.Salzkartoffel	11.--
Kalbsbeuschel m. Knödel	8.--
Schweinsbratwürstel m.Sauerkraut gem.	9.--

Pfannen-Gerichte:

1/2 Backhuhn m. Salatplatte	35.--
Filet-Beefsteak fein garniert	33.--
Rumpsteak/Sce-Bearnaise/Pom-sautées	33.--
Pitter-Potpourri (2 Pers.)	44.--
Pariser-Schnitzl/Reis/Preißelb-Comp.	2o.--
Kalbsfilet m.Champignons/Pommes-Frit.	2o.--
Kalbsbriesrose geb./Mayonnaisesalat	16.--
Schweinsschnitzl/Kümmelglac/Mitgebr.	17.--
Schweinsripperl natur/ged.Kraut/Knödl	17.--
Piccata-Milanaise/Salatplatte	21.--
Kalbskopf geb./Sce Tartare/Kart-Salat	12.--
Geröstete Schweinsnierndel/Pom-Frit.	13.--
Spaghetti-Bolognese/Häuptelsalat	12.--
Pastetchen m.Spargelgemüse	14.--

Mehlspeisen:

Kirschenknödel	5.--
Topfen-Palatschinken (15 Min)	10.--
Aranzini-Torte	6.--
Nußcreme-Torte	6.--
Erdbeer-Geleetorte	4.50
Haustorte	6.--
Haselnußkrapfen	5.50
Früchtenbaiser	5.50
Kaffee-Igel	5.50
Rehrücken m.Schlag	5.50
Bisquitroulade	3.50
Sacherschnitte	3.50
Kirschenstrudel v. Butterteig	2.80
Orangensalat	9.--

Eis:

Omelette surprise (2 Pers.)	35.--
Eisbecher "Schöne Helene"	11.--
Eiscreme-Baiser m.Schlag	5.40
Vanille-Eiscreme m.Schlag	5.40
Nougat -Eisdreme m.Schlag	5.40
Himbeer-Eiscreme m.Schlag	5.40

Mittags: **Menu S 29.--**
Ung. Gulaschsuppe
Grüne Bohnen m.
Butter u. Brösel
Glac. Kalbsroulade
Creolen-Reis/Spargelsalat
Kirschenknödel

Abends: **Menu S 28.--**
Erbsensuppe St. Germain
Portion Backhuhn
Salat-Platte
Erdbeeren-Gelee-Torte

-- bitte wenden --

Wechselkurs f. 1 DM = S 6.--

BEDIENUNGSGELD IN ALLEN PREISEN INBEGRIFFEN
SERVICE INCLUDED POURBOIRES COMPRIS

Abbildung 4. Speisekarte des Hotels Pitter Salzburg (13.06.1955), ©Imlauer

der Nahrungszufuhr geht mit soziokultureller Prägung einher. Gesellschaftliche Konventionen bestimmten, was als Nahrungsmittel angesehen wurde; und hierbei waren Innereien[94] über den gesamten Untersuchungszeitraum zahlreich vertreten: Ob Leber oder Nierndln auf dem Speise-Zettel des Joseph Gansl, Beuscherl, Züngerl oder Kopf gebacken vom Kalb im *Stieglkeller* 1913, Herz in Rahmsauce oder „Kalbsfuss gebacken" im selben Haus 1938 sowie kalte Selchzunge im *Restaurant Hohensalzburg* 1955. Die Bandbreite bei Fleischgerichten, ob nun Innereien oder sogenannte Edelteile, war groß, wurde aber von der hiesigen Esskultur bestimmt. Der vermeintliche Klassiker, das Wiener Schnitzel, wurde laut Quellenkorpus erstmals 1916 im *Theater-Kaffee-Restaurant Salzburg* angeboten. Bei den Mehlspeisen findet die Sacher-Torte bereits 1892 Erwähnung, die Salzburger Nockerln und der Kaiserschmarren im Jahr 1913. Und der heute überall vertretene Hamburger? Den hatte der *Stieglbräu-Gasthof* 1951 als Platte auf der Abendkarte.

Aus Speisekarten können sonach geltende Esssitten und -gebräuche als auch soziale Normen der Salzburger Gesellschaft bis zu einem bestimmten Maß gelesen werden. Die starke Ausprägung des Fleischangebots lässt sich auf die Zuschreibung des Fleisches als Wohlstandsmarker zurückführen, wenngleich sich vor allem Innereien preislich im Mittelfeld abspielten, Steaks oder Geflügel waren hingegen durchaus kostspieliger. Der symbolische Gehalt war aber nicht der einzige Faktor für den Preis, wie das Beispiel der Salzburger Nockerln zeigt. Bei der Mehlspeise könnte auch die À-la-minute-Zubereitung und der dementsprechende Aufwand für die Küche einberechnet sein. Nichtsdestoweniger kann durch das Streichen oder Hinzufügen von Speisen auf Veränderungen hinsichtlich der Essgewohnheiten im historischen Verlauf geschlossen werden, wie beim Wiener Schnitzel, das – zumindest diesen Karten nach – erst 1916 in die Salzburger Gastronomie Einzug gehalten haben dürfte.

7 Digestif

Die *carte* – essentieller Bestandteil des kulinarischen Erlebnisses, aber auch wertvoller Träger von Gegebenheiten der Zeit. Speisekarten sind in soziale Kontexte eingebettet und damit keine stummen Zeuginnen, sondern voller Hinweise auf wirtschaftliche Lage, politische Umbrüche, gesellschaftliche Normen sowie Werte und nicht zuletzt: auf die sich wandelnden Geschmäcker eines Ortes. Speisekarten haben bislang eher selten das Interesse der wissenschaftlichen Forschung gefunden, wobei man an dieser Stelle anmerken muss, dass die Analyse von Menüfolgen besonders unter Gastrosoph:innen einen hohen Stellenwert genießt. Dieser Beitrag, wenngleich örtlich gebunden, richtet den Blick auf Speisekarten als

[94] Von der Dominanz des Fleisches und der Innereien auf Speisekarten berichtet auch HIESEL in ihrer Masterarbeit. Vgl. Stefanie HIESEL, Zu Tisch in Salzburg. Veränderungen der Speisekarten ausgewählter Gaststätten, Masterarbeit, Universität Salzburg 2024, 43.

Primärquellen und destilliert Parameter der reichhaltigen Salzburger Gastronomielandschaft im Hinblick auf Verfügbarkeit und Auswahl der Lebensmittel, Preisfestsetzung als auch auf durch ihre Angebotsblätter erkennbare gesellschaftliche Esssitten und -gebräuche sowie soziale Normen in gegebenem Zeitraum heraus.

Solch ein wissenschaftliches Vorhaben ist aber zumindest mit einer großen Herausforderung konfrontiert: der Quellensuche. Auch wenn Restaurationen in den Verzeichnissen der Stadt ab Mitte des 19. Jahrhunderts immer öfter erwähnt wurden, sind ihre Speisekarten nur selten erhalten geblieben. Ein Grund hierfür ist, dass es sich bei den Blättern um Gebrauchsgegenstände handelte, die nach Ablauf ihrer Gültigkeit erneuert wurden. Ebenso ließ ein Pächter:innen- oder Generationenwechsel lediglich geringe Überlieferungschancen zu, einige Exemplare waren auch schlichtweg nicht mehr auffindbar oder zerstört. Nach längerer Recherche entstand dennoch ein ansehnliches Quellenkorpus, meist aus Archiven erschlossen. Auf Grundlage von 51 Exemplaren aus 21 Gastbetrieben und 140 einzelnen Seiten konnten neue Erkenntnisse gewonnen werden.

Zunächst zur Verfügbarkeit und Auswahl von Zutaten: Wer sich 1916, also während des Ersten Weltkriegs, einen Restaurantbesuch leistete, musste mit Speisevorschriften für die Wochentage vorliebnehmen. Kaviar, Mayonnaise vom Fisch oder Backhuhn waren ferner gänzlich nicht mehr erhältlich. Doch auch in der Zeit des Zweiten Weltkrieges trat ein Engpass, der Fettmangel, merklich auf. Der *Stieglkeller* strich beispielsweise die Butter am 12. Juli 1939 von der Karte. Auch eine limitierte Verfügbarkeit von Lebensmitteln wird angesichts der Anzahl der angebotenen Speisen inklusive ihrer Tarife vor allem zur Zeit des Ersten Weltkrieges in Umrissen erkennbar: 1916 sind im Schnitt 58 Gerichte mit Preisangabe im Angebot, in den 1930er-Jahren sind es 104, in den 1950er-Jahren 98. Historisch einschneidende Ereignisse hatten damit sichtbare Auswirkung auf die Gestaltungsfreiheit der Küche.

Und auch bei der Preisfestsetzung lassen sich Veränderungen in den Blättern über die Jahrzehnte ausmachen. Der Genuss eines Backhuhns war bis 1913 kostspielig, so zumindest der allgemeine Tenor auf den Speisekarten. Geflügelfleisch galt als etwas Nobles und Exquisites, die erhältliche Menge dieser Fleischsorte war gering. Erst als die Produktion nach dem Zweiten Weltkrieg anzog, sank der Preis wahrnehmbar auf mancher Karte, auf anderen blieb das Backhuhn verhältnismäßig teuer. Die Preisfestsetzung ist damit wohl ein Zusammenspiel aus Wareneinsatz und Verfügbarkeit, Betriebsvergleichen respektive Selbstverständnis des eigenen Hauses (zum Beispiel als Grand Hôtel) und symbolischer Zuschreibung des zentralen Lebensmittels. So zog unter anderem der Preis von Kaviar insbesondere in den 1950er-Jahren an, Fischrogen gilt bis heute als Luxusprodukt. Geflügel wurde hingegen zum Massenprodukt.

Wann was zu welchem Preis bestellt werden konnte, kann dabei stets ein Indikator für Essgewohnheiten der Salzburger Bevölkerung als auch für soziale Normen sein. So zum Beispiel die Schildkrötensuppe als vormals prestigeträchtige Speise der Wohlhabenden

(Luxusgeschmack), die durch die Konservendose massentauglich, durch das Artenschutzabkommen jedoch von Karten gestrichen wurde. Speisekarten können aber auch vermitteln, welche Lebensmittel überhaupt für die Speisezubereitung in Betracht gekommen waren. Gesellschaftliche Konventionen, Esssitten und -gebräuche bestimmten letztlich, was als Nahrungsmittel angesehen wurde – darunter sogenannte Edelteile als Wohlstandsmarker, aber auch vielfach Innereien, die sich preislich im Mittelfeld befanden.

Eine Schwierigkeit bei der Umsetzung bestand darin, dass zum Verfassungszeitpunkt kaum fachspezifische Publikationen zu Speisekarten vorlagen. Dieser „explorative Charakter" verleiht zwar einen sehr freien Zugang zur Forschung, um eine Basis für den empirischen Teil zu schaffen, erforderte es jedoch unter anderem den Rückgriff auf populärwissenschaftliche und journalistische Beiträge. Etwas lässt sich dieser Kritikpunkt allerdings eindämmen, da der Rechercheaufwand groß war und die Informationen so oftmals durch mehrere Bezüge abgesichert werden konnten. Für mehr Zuverlässigkeit der Resultate sollten diese jedoch durch weitere Quellen bestätigt werden, etwa durch Bestellscheine oder Überlieferungen zu Lagerbeständen. Schwierig war ferner die Einschätzung der Speisekarten nach ihrer genauen Datierung und die Erfassung einer konkreten Summe aller erhältlichen Speiseposten. Letztlich konnte mit dieser Arbeit nur ein begrenzter Zeitraum abgedeckt werden, das letzte Drittel des 19. Jahrhunderts bis 1955. Eine Internationalisierung der Gastronomiekonzepte[95] kann aber wohl erst ein Jahrzehnt später beobachtet werden. Das Thema Speisekarten bleibt damit aussichtsreich für weitere Forschungsansätze.

[95] Beispielsweise mit Pizzerien oder asiatischer Küche, vgl. dazu Pit THOMMES, Fremde Küche. Selbstständige Migrantinnen im Gastgewerbe der Stadt Salzburg, in: Sylvia Hahn / Verena Lorber / Andreas Praher, Hg., Migrationsstadt Salzburg. Arbeit, Alltag und Migration 1960–2010, Bd. 1, Stadtarchiv und Statistik Salzburg 2018, 109–127.

Anhang 1: Quellenkorpus

Nr.	Datierung	Seite(n)	Gastronomiebetrieb	Ursprung	Anmerkung
1	19. Jh.	1	Joseph Gansl / Gablerbräuer	Salzburg Museum	BIB PLA 3107
2	19. Jh.	1	Joseph Gansl / Gablerbräuer	Salzburg Museum	BIB PLA 12926
3	16.06.1892	1	Electrischer Aufzug	Salzburg Museum	BIB PLA 1882
4	19. Jh.	4	Bahnhof-Restauration der k.k. Betriebs-Direction der öst. Staatsbahnen	Salzburg Museum	BIB PLA 3114
5	19. Jh.	4	Franz Bielmaier's Restauration Drachenloch	Salzburg Museum	BIB PLA 3110
6	19. Jh.	4	Gasthof zum rothen Krebs	Salzburg Museum	BIB PLA 3120
7	19. Jh.	4	Gasthof zur Traube (Vordruck)	Salzburg Museum	BIB PLA 3105
8	19. Jh.	4	Restauration Mirabell	Salzburg Museum	BIB PLA 3106
9	19. Jh.	4	Kaltenhauser Märzen	Salzburg Museum	BIB PLA 3111
10	19. Jh.	4	Pach's Bierhalle und Restauration	Salzburg Museum	BIB PLA 3113
11	19. Jh.	4	Pitter's Gasthof / Hotel	Salzburg Museum	BIB PLA 3119
12	19. Jh.	4	Pitter's Gasthof / Hotel	Salzburg Museum	BIB PLA 3119
13	19. Jh.	4	Pitter's Gasthof / Hotel	Salzburg Museum	BIB PLA 3119
14	19. Jh.	4	Pitter's Gasthof / Hotel	Salzburg Museum	BIB PLA 3119
15	um 1900	1	Gasthof „zur Post" (Parsch)	Salzburg Museum	BIB PLA 1953
16	1900-1924	4	Stifts-Kellerei St. Peter	Salzburg Museum	BIB PLA 1930
17	08.06.1913	4	Stieglkeller Salzburg	Stiegl Archiv	eigenes Foto
18	07.10.1916	1	Theater-Kaffee-Restaurant Salzburg	Salzburg Museum	BIB PLA 1902
19	08.10.1916	1	Theater-Kaffee-Restaurant Salzburg	Salzburg Museum	BIB PLA 1903
20	09.10.1916	1	Theater-Kaffee-Restaurant Salzburg	Salzburg Museum	BIB PLA 1904
21	15.10.1916	4	Hotel und Restaurant Mirabell Salzburg	Salzburg Museum	BIB PLA 1905
22	16.10.1916	4	Hotel und Restaurant Mirabell Salzburg	Salzburg Museum	BIB PLA 1906
23	17.10.1916	4	Hotel und Restaurant Mirabell Salzburg	Salzburg Museum	BIB PLA 1907

24	17.10.1916	4	Hotel und Restaurant Mirabell Salzburg	Salzburg Museum	BIB PLA 1908
25	18.10.1916	4	Hotel und Restaurant Mirabell Salzburg	Salzburg Museum	BIB PLA 1909
26	18.10.1916	4	Hotel und Restaurant Mirabell Salzburg	Salzburg Museum	BIB PLA 1910
27	19.10.1916	4	Hotel und Restaurant Mirabell Salzburg	Salzburg Museum	BIB PLA 1911
28	21.10.1916	4	Hotel und Restaurant Mirabell Salzburg	Salzburg Museum	BIB PLA 1912
29	21.10.1916	4	Hotel und Restaurant Mirabell Salzburg	Salzburg Museum	BIB PLA 1913
30	29.11.1916	1	Österreichischer Hof Salzburg	Salzburg Museum	BIB PLA 1918
31	30.11.1916	1	Österreichischer Hof Salzburg	Salzburg Museum	BIB PLA 1919
32	02.12.1916	1	Österreichischer Hof Salzburg	Salzburg Museum	BIB PLA 1920
33	03.12.1916	1	Österreichischer Hof Salzburg	Salzburg Museum	BIB PLA 1921
34	11.12.1916	1	Österreichischer Hof Salzburg	Salzburg Museum	BIB PLA 1922
35	18.12.1916	1	Österreichischer Hof Salzburg	Salzburg Museum	BIB PLA 1923
36	19.12.1916	1	Österreichischer Hof Salzburg	Salzburg Museum	BIB PLA 1924
37	20.12.1916	1	Österreichischer Hof Salzburg	Salzburg Museum	BIB PLA 1925
38	26.09.1930	4	Stieglkeller Salzburg	Salzburg Museum	BIB PLA 13372
39	um 1930	4	Stieglkeller Salzburg	Stiegl Archiv	eigenes Foto
40	03.06.1937	4	Stieglkeller Salzburg	vor Ort	eigenes Foto
41	10.08.1937	4	Sternbräu Salzburg	per Mail	
42	13.08.1938	4	Stieglkeller Salzburg	Stiegl Archiv	eigenes Foto
43	12.07.1939	4	Stieglkeller Salzburg	Stiegl Archiv	eigenes Foto
44	um 1950	6	Restaurant Goldener Hirsch	Stadtarchiv	PA 741; eigenes Foto
45	28.02.1951	1	Stieglbräu-Gasthof Salzburg	MA-Arbeit Hiesel	
46	1952	1	Gastwirtschaft „Zum Wilden Mann“	per Mail	
47	01.05.1953	1	Großgastwirtschaft Sternbräu Salzburg	per Mail	
48	31.10.1954	1	Stifts-Kellerei St. Peter	MA-Arbeit Hiesel	
49	13.06.1955	1	Hotel Pitter Salzburg	per Mail	© Imlauer

50	07.08.1955	1	Restaurant Hohensalzburg	Salzburg Museum	BIB PLA 12088
51	24.08.1955	1	Großgastwirtschaft Sternbräu Salzburg	Stiegl Archiv	eigenes Foto
	In Summe	140	einzelne Seiten aus 51 Speisekarten von 21 Gastronomiebetrieben in Salzburg Stadt		

Anhang 2: Preisvergleich ausgewählter Speisen nach Jahren[96] und Währung[97]

GERICHTE (in Originalschreibweise)	bis 1899 (Kreuzer)	1913 (Kronen)	1916 (Kronen)	1930–1937 (Schilling)	1938–1939 (Reichsmark)	1950–1955 (Schilling)
Brot Suppe mit Ei auf 24 von 51 Karten (+ 13 ohne Tarif)	10	0,20	0,60	0,50	0,30	2,20
	0,2 Tage 1,3 kg Brot	0,1 Tage 0,5 kg Brot	0,1 Tage 0,9 kg Brot	0,1 Tage 0,7 kg Brot	NaN Tage 0,8 kg Brot	NaN Tage 0,6 kg Brot
Mayonnaise vom Fisch auf 13 von 51 Karten (+ 6 ohne Tarif)	60	1,40	–	1,80	1,10	8,75
	0,6 Tage 4,4 kg Brot	0,4 Tage 3,5 kg Brot	–	0,3 Tage 2,6 kg Brot	0,2 Tage 3 kg Brot	0,2 Tage 2,5 kg Brot
Caviar mit Citrone auf 7 von 51 Karten (+ 23 ohne Tarif)	42	1,00	–	–	–	23,00
	0,4 Tage 3,1 kg Brot	0,3 Tage 2,5 kg Brot	–	–	–	0,5 Tage 6,6 kg Brot
Häuptel-Salat auf 26 von 51 Karten (+ 19 ohne Tarif)	14	0,30	0,68	0,50	0,25	4,00
	0,1 Tage 1 kg Brot	0,1 Tage 0,8 kg Brot	0,1 Tage 1 kg Brot	0,1 Tage 0,7 kg Brot	NaN Tage 0,7 kg Brot	0,1 Tage 1,1 kg Brot
Emmenthaler auf 39 von 51 Karten (+ 9 ohne Tarif)	11	0,30	0,66	0,73	0,40	4,20
	0,1 Tage 0,8 kg Brot	0,1 Tage 0,8 kg Brot	0,1 Tage 0,9 kg Brot	0,1 Tage 1 kg Brot	0,1 Tage 1,1 kg Brot	0,1 Tage 1,2 kg Brot
Kaisergollasch (Kalb) auf 10 von 51 Karten	30	–	2,00	1,63	1,05	9,33
	0,3 Tage 2,2 kg Brot	–	0,4 Tage 2,9 kg Brot	0,2 Tage 2,3 kg Brot	0,2 Tage 2,9 kg Brot	0,2 Tage 2,7 kg Brot
Rind, garniert auf 14 von 51 Karten (+ 21 ohne Tarif)	42	1,20	3,28	2,07	1,30	–
	0,4 Tage 3,1 kg Brot	0,4 Tage 3 kg Brot	0,6 Tage 4,7 kg Brot	0,3 Tage 3 kg Brot	0,2 Tage 3,6 kg Brot	–
1/2 Backhuhn auf 13 von 51 Karten (+ 13 ohne Tarif)	65	1,80	–	3,00	2,00	26,00
	0,6 Tage 4,8 kg Brot	0,6 Tage 4,5 kg Brot	–	0,4 Tage 4,3 kg Brot	0,3 Tage 5,5 kg Brot	0,5 Tage 7,4 kg Brot
Kaiserschmarren auf 30 von 51 Karten (+ 14 ohne Tarif)	27	0,70	1,75	1,40	0,90	7,33
	0,3 Tage 2 kg Brot	0,2 Tage 1,8 kg Brot	0,3 Tage 2,5 kg Brot	0,2 Tage 2 kg Brot	0,1 Tage 2,5 kg Brot	0,2 Tage 2,1 kg Brot
Salzburger Nockerln auf 29 von 51 Karten (+ 13 ohne Tarif)	35	0,80	2,21	2,40	1,60	15,17
	0,3 Tage 2,6 kg Brot	0,3 Tage 2 kg Brot	0,4 Tage 3,2 kg Brot	0,4 Tage 3,4 kg Brot	0,2 Tage 4,4 kg Brot	0,3 Tage 4,3 kg Brot

[96] Beim Kaufkraftrechner wurden folgende Jahre gewählt: 1892, 1913, 1916, 1937, 1939 und 1954. Umrechnung in Arbeitstage eines Tagelöhners (resp. ungelernten Arbeiters) und in Kilogramm Roggenbrot. Vgl. Georg STÖGER, Kaufkraftrechner: Salzburg 1477-2020, online unter: Kaufkraftrechner, http://kaufkraftrechner.wohlstandsgeschichte.at (24.07.2026).

[97] Bis 1899 liegen 12 Fälle mit der Währung Gulden und Kreuzer vor; 1913 ist eine Karte des *Stieglkellers* sowie 1916 sind 20 Karten mit der Währung Kronen und Heller im Sample; 1930 bis 1937 wurden 4 Karten mit der Währung Schilling und Groschen in die Analyse miteinbezogen; für die Jahre 1938 und 1939 konnten zwei Karten mit der Währung Reichsmark und Reichspfennig ausfindig gemacht werden; zuletzt geben sieben Karten mit der Währung Schilling und Groschen von 1950 bis 1955 Auskunft über Preise.

EMBACHER Alexandra: Die Salzburger Restaurantlandschaft im Spiegel historischer Speisekarten. Vom späten 19. bis zur Mitte des 20. Jhdts. – In: EPIKUR – Journal für Food Studies 10 (2026), www.historische-esskultur.at/epikur