

**VOLLSTÄNDIGE BIBLIOGRAPHIE
KULTURGESCHICHTE DER ÖSTERREICHISCHEN KÜCHE
(C. H. BECK/ MÜNCHEN 2013)**

- Abraham a S. Clara: Ein Karren voller Narren. Salzburg-Wien 1993
- So bist du, Welt! Graz-Wien 1957
 - Sämtliche Werke. Passau-Lindau 1835-47
- Adam, Th.: Schlesisches Kochbuch. Troppau 1900
- Aichholzer, D.: Wildu machen ayn guet essen. Drei mittelhochdeutsche Kochbücher... Bern u.a. 1999
- Die deutschsprachigen mittelalterlichen Kochbücher der ÖNB. Diss. Uni Wien 1998
- Alexandre, Ph. & l'Aulnoit, B. de: Le Roi Carême. Paris 2003
- Allerneuestes Österreichisches Kochbuch für herrschaftliche und andere Tafeln. Grätz 1791
- Allgemeine Diät-Ordnung für die kaiserl. königl. österreichischen Militär-Spitäler. Wien 1844
- Allmayer-Beck, P. & Podgorski, Th. & Völker, H.: Das Gutruf. Ein Hinterzimmer wird 100. Wien 2006
- Alphabetische Bibliothek s. Neues Lexikon
- Altenberger O.: Pinzgauer Kost. Neukirchen am Großvenediger 2012
- Amann, F.: Meine Küche. Schwarzach in Vorarlberg 1931
- Amann, K. & Siller, M.: Hippolytus Guarinonius. Innsbruck 2004
- Ammerer, G.: Das Tomaselli und die Salzburger Kaffeehaustradition seit 1700. Wien 2006
- & Waitzbauer, H.: Wege zum Bier. 600 Jahre Braukultur. Salzburg 2011
 - & Weidenholzer, Th.: Rathaus, Kirche, Wirt: Öffentliche Räume in der Stadt Salzburg. Salzburg 2009
- Amon-Jelli, U. & Gillinger, F.: Wirtshauskochbuch. St. Pölten 2006
- Andressen, B. M.: Barocke Tafelfreuden an Europas Höfen. Stuttgart 1996
- Anwander, B.: Wo der Wein wohnt. Wien 2002
- Beisl und Alt-Wiener Gaststätten. Wien 1991
- Anzenberger, T.: Vorarlberg: Porträt einer Landschaft. Innsbruck-Wien 2009
- Artmann, H. C.: Im Schatten der Burenwurst. Salzburg-Wien 1983
- Artopé, H. (ed.): Wein Österreich. München 2005

- Bacheracht, Th. von: Eine Reise nach Wien. Leipzig 1848
- Bang, O.: Thonet. Geschichte eines Stuhles. Stuttgart 1979
- Bakos, E.: Gusto-Stücke. Wien 1999
- Gaumenschmaus und Seelenfutter. Tausend Jahre Wiener Küche. Wien 1996
 - Wiener Spezialitäten. Wien 1971
 - & Koref, Ch.: Wo isßt man gut in Wien? Wien-München 1968
- Balinska, M.: The bagel. The surprising history of a modest bread. New Haven-London 2008
- Ballauf, Th.: Die Wiener-Köchin wie sie seyn soll. Wien 1810
- Barry, Ch.: Die famose Wiener Köchin in der Westentasche. Wien-Brünn 1873
- Barta, B.: Da kann man gut lustig sein. Wien 2010
- Barta-Fliedl, I. & Gugler, A. & Parenzan, P. (Hrsg.): Tafeln bei Hofe. Zur Geschichte der fürstlichen Tafelkultur in Europa. Wien 1998
- Barth, G.: Eine gute Speiss von weichem Hirsch-Gewey. Kulturgeschichtliche Bemerkungen zu den ältesten Kochbüchern in der Wiener Stadt- und Landesbibliothek. In: Patzer, F.: Neue Forschungsergebnisse aus der Wiener Stadt- und Landesbibliothek. Wien-München 1979, 81-132
- Bartonek, A. & al.: Kulturführer Waldviertel Weinviertel Südmähren. Wien 1993
- Bastl, B. & Heiss, G.: Tafeln bei Hof: Die Hochzeitsbankette Kaiser Leopolds I. in: Wiener Geschichtsblätter 50 (1995) 181-206
- Batorska, B.: Es hat ihm sehr geschmeckt. Aus der Küche und dem Leben der Katharina Schratt. Wien 1998
- Bauer, A.: Die praktische Wiener Köchin. Wien 1889
- Bauer, W. T.: Die Wiener Märkte. Wien 1996
- Baufeld, C.: Mittelalterliche Speisekultur. Jahrbuch der Oswald von Wolkenstein Gesellschaft 7 (92/3) 47
- Baur, E. G.: Hamlet am Herd. Das Leben des Eckart Witzigmann. Hamburg 2006
- Wiener Geschichten. Ein Streifzug durch Beisl, Bars und Kaffeehäuser der Künstler. München 2006
 - & Zeltner, E.: Österreich. Der Reichtum der einfachen Küche. München 1997
- Bayr, R.: Häferlgucker unterwegs. Wien 1989

Beck, L.: Die echte Wiener Küche. München 1954

Beckermann, R.: Die Mazzesinsel: Juden in der Wiener Leopoldstadt. 1918-38. Wien-München 1984

Beranova, M.: Essen und Trinken in der Zeit Rudolfs II. Maxdorf 1997

Bergdolt, K.: Leib und Seele. Eine Kulturgeschichte des gesunden Lebens. München 1999

Berger, F. S. & Holler, Ch.: Mutters Küche. Von alten Rezepten, jungen Köchinnen und vergangenen Zeiten. Wien 2000

- Trümmerfrauen. Wien 1994

Berger, S.: Rezepte meines Lebens. Wien 2010

Berndl, R.: Deutscher Gasthof – Deutsche Speisekarte. Linz 1933

Bernert, H.: Von Tafelspitz bis Topfenknödel. Die neue Wiener Küche. München 1984

Bernier, G.: Antonin Carême. Paris 1989

Bertuch, C.: Tagebuch vom Wiener Kongress. Berlin 1916

Berzeviczy-Pallavicini, F. & Böhm, G.: Die K.u.K. Hofzuckerbäckerei Demel – Ein Märchen. Wien 1976

Besuch beim Bio-Primus. In: Eve, Jan.-Febr. 2013, 26-9

Beutel, F. J.: Die freie österreichische Kochkunst. Wien-Leipzig s.a. Reprint Wien 2007

Bewehrtes Kochbuch. Wien 1748

Beyerl, B.: Der Naschmarkt. Wege durch Wiens kulinarisches Herz. Wien 2009

Bichler, G. & Heraut, B.: Gerichte mit Geschichte. Wien 1994

Bieber, E.: Mord im Kostsalon. Spannende Geschichten aus dem Süden der Steiermark. Sulzthal 2011

- Weinschätze Österreichs. Graz 2002

Bingemer S. & Gerlach, H.: Alpenküche. München 2007

Bischoff, L.: Das Vorarlberg Kochbuch. Wien 2008

Bittermann, A. & Wagner, Ch.: Kronländer-Kochbuch. Wien-Graz-Klagenfurt 2008

- & Wagner-Wittula, R.: Wiener Küche. Wien-Graz-Klagenfurt 2011

Blimlinger, E.: Mahlzeit! Tischgebet, Tafelluxus und BigMac. In: Vavra, E.: Familie. 68-77

- Frankfurter, Wiener & Heiße Hunde. Kat. Bezirksmuseum Neubau. Wien 1994

- & Lang, M.: Frankfurter. Das Gabelfrühstück der Wiener. In: Österreich für Feinschmecker, Wien 1994, 30-50
- BÖG: So kocht Österreich. 150 Köche präsentieren ihre Lieblingsrezepte aus den österreichischen Genußregionen. Wien 2006
- Bon appétit 01/2010 (Austrian cuisine)
- Bracharz, K.: Mein Appetit-Lexikon. Innsbruck-Wien 2010
- Esaus Erfüllung. Wien 1995
- Brand, J. Ch.: Der Kaufruf in Wien. Wien 1924
- Brandhuber, Ch. & Koll, B. & Mc Coy, D. (ed. Schachl-Raber, U.): Kochkunst & Esskultur im barocken Salzburg. Salzburg-Wien 2010
- Braunin, K.: Neuestes, bewährtes Kochbuch. Wien 1799
- Breunlich, M. & Haas, H.: Karpfen, Krebs und Kälbernes. Ein bürgerliches Kochbuch aus der Barockzeit. Wien 2004
- Breuss, R.: Das Maß im Kochen. Innsbruck 1999
- Breuss, S. (ed.): Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945. Kat. WienMuseum 2005
- Einverlebte Heimat. Österreichs kulinarische Gedächtnisorte. In: Memoria Austriae I, 301-329. Wien 2004
- Die Genuss-Republik. Kulinarische Mythen, Körpergedächtnis und österreichische Identität. In: Historische Sozialkunde 33.3, 2003, 24-31.
 - & Eder, F. X.: Konsumieren in Österreich. 19. und 20. Jahrhundert. Innsbruck-Wien-Bozen 2006
- Bruckmüller, E.: Österreichbewußtsein im Wandel. Identität und Selbstverständnis in den 90er Jahren. Wien 1994
- Bubna Littitz, L. Gräfin: Kochrezepte ohne Fett. Wien 1916
- Buchinger, M. & Galler, W. & Diereich, M.: Das Weinviertel-Kochbuch. Wien 2011
- Buchner, Ch.: Das Kochbuch aus der Steiermark. Söll 1981
- Bundesministerium für Gesundheit: 120 Jahre Codex Alimentarius Austriacus. Wien-Graz 2011
- Büchner, R.: Tiroler Wanderhändler. Innsbruck-Wien 2011
- Bücking, J.: Kultur und Gesellschaft in Tirol um 1600. Des Hippolytus Guarinonius' „Grewel der Verwüstung Menschlichen Geschlechts“ (1610) als kulturgeschichtliche Quelle des frühen 17. Jh. Lübeck – Hamburg 1968

- Cachée, J.: Die Hofküche des Kaisers. Wien 1985

Café Hawelka. Ein Wiener Mythos. Wien 1984
Chevallier, J.: August Zang and the French Croissant. North Hollywood (CA) 2009
Cibulka, H.: Stammersdorf. Essen-Trinken. Kat. Wien 1975
Cnobloch-Reininghaus, E. Freifrau v.: Hilfsbuch für Menus. Graz s.a. (1914)
Codex Alimentarius Austriacus: Festschrift 120 Jahre CAA 1891-2011. Wien-Graz 2011
Concini, W. de: Museen schmackhaft gemacht. Gastronomische Sammlungen in den Alpen, von Frankreich bis Slowenien. Torino 1998
Corti, S. & Desrues, G.: Slow Food Gasthäuser in Österreich. Wien 2012/13

Daberer, I. & Schmitz, W.: Kräuterkochbuch. Graz 2012
Danielczyk, J. & Wasner-Peter, I.: Heut' muß der Tisch sich völlig biege'n. Wien 2007
Danimann, F.: Flüsterwitze und Spottgedichte unter dem Hakenkreuz. Wien-Köln-Graz 1983
Dee, A. & Seidl, C.: Ins Wirtshaus! Wien 1997
Der Deutsche Gasthof und die deutsche Küche. Graz 1899, 1914
Deutsche Küche. Zeitschrift Wien 1864-65
Dietrich, G. & Brodl, M.: Tafelfreuden. Essen und Trinken als Lebenssymbolik. Volkskultur Niederösterreich. Mödling 1998
Dobos, J.: Curiosa der Küche. Budapest 1909
Döllner, A.: Das neue Heimat-Kochbuch. Wien 2007
Domandl, H.: Kulturgeschichte Österreichs. Wien 1992
Das Donau-Kochbuch: Wien 2010
Dorn, A.: Musterkochbuch. Wien 1886
- Neuestes Universal- oder: Großes Wiener Kochbuch. Wien 1827
Drewes, M.: Tiroler Küche. Innsbruck 2012
Dubravius, J.: De piscinis et piscium qui in illis aluntur naturis libri V. Breslau 1547
Duch, K.: Handlexikon der Kochkunst. Linz 1998
- Die Wiener Küche im Kriege. Wien 1940
Duchon-Doris, J.-Ch.: Le Cuisinier de Talleyrand. Meurtre au Congrès de Vienne. Paris 2006
Dumas, A.: Das große Wörterbuch der Kochkunst. 3 Bde. Wien 2002

Dumek, H.: Österreichische Küche. Pilsen s.a. (1910)
Dumek, J.: Die österreichische Officiersküche. Brünn-Wien s.a. (1900)
Dvoráková, H.: s. Nachbarn

Eberl, F.: Die Limonadenhütte. Wien 1793
- Kasperl, der Mandolettikrämer. Wien 1789
Ebner, J.: Küche & Keller. Wörterbücher in Rotweißbrot. Wien 2004
Eckel, J. & Ziegenbein H.: Die gute Wiener Mehlspeise. Wien 1932
- Was koche ich heute? Wien 1931
Eckhart, W. & Sommer, R.: Uhudler-Legende. Wien 2008
Edenhofer, R.: Daisy und Corinna. Deutsch Wagram 2010
Egle, K.: Der österreichische Wein. Wien-Graz-Klagenfurt 2007
Ehalt, H.: Wiener Beisln. Wien 1985
Ehrmann, J.: Was auf den Tisch kommt, wird gegessen. Wien 1995
Epikur: www.epikur-journal.at (seit 2009)
Ertl, H.: Einfach Genuss! Ansichten eines kulinarischen Querdenkers. Wien-Graz-Klagenfurt 2010
Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa (edd. Kalinke H.M. & Roth K. & Weger T.). München 2010
Essen und Trinken aus Schlesiens Küche Anno Dazumal. Kat. Mährisch-Schlesisches Heimatmuseum Klosterneuburg 1994
Etzlstorfer, H.: Küchenkunst und Tafelkultur. Wien 2006
Eybl, F. M.: Ganz Wien ist ein Beisl. Literarische Eindrücke aus Wiener Hotels & Gaststätten. Wien 1998

Faißner, W.: Wie man die Linzer Dortten macht. Weitra-Linz 2004
Fallstaff: Rotweinguide 2013. Wien 2012
- Weißweinguide 2013. Wien 2012
Der Falter: Österreichs heftigste Leidenschaft: Essen. 28.10.-3.11.88 (Heft 43)
Federanko, E.: Wein Brot Käse. Wien 2006
Feilitzsch, H. von: Zu Gast im Slezak-Haus. Rottach-Egern 1994
Fendl, E. & Nosková, J.: Die böhmische Küche. In: Esskultur und kulturelle Identität, 105-136
Feyertag, H.: Wiener Kochbücher der Habsburger Zeit 1695-1918. Wien 2011

- Kochbücher der Habsburgerzeit. Monarchie deutschsprachig.
Unveröff. Manuskript
- Figlmüller, H. & Th.: Wiener Küche. Kochen nach Bildern. Wien 2012
- Fink, A: Wiener Kochbuch/ Die Küche des Mittelstandes. Wien 1894
- Fink, H.: Südtiroler Küche Tisch und Keller. Bozen 1980
- Fischer, K.: Billigste österreichische Hausmannskost. Graz 1913
- Fischer, M.: Wilde Genüsse. Wien 2007
- Fischer, Th.: Österreichisches Kochbuch. Wien 1846
- Flammer, D. & Müller, S.: Das kulinarische Erbe der Alpen. Aarau 2012
- Fleischanderl, S.: Großmutter's Kochbuch. Weitra 2003
- Flickinger, M.: Die österreichische Backstube nach Rokitansky. Salzburg 2004
- Fodermayer, E.: Mein Leben mit den 3 Husaren. Tulln 1985
- Foede, P.: Wie Bismarck auf den Hering kam: Kulinarische Legenden. Zürich 2009
- Foitzl, M.: Wiener Souvenir-Kochbuch. Wien-München 1982
- Forcher, M.: Zu Gast im Herzen der Alpen. Innsbruck 1989
- Franner, B.: Die Wiener exquisite Küche. Wien 1906
- Franz, H.: Zur Kulturgeschichte des Weinbaus in der Wachau. Schriften zur Weingeschichte 27 (Wiesbaden Aug. 1972)
- Franzel, E.: Sehnsucht nach den alten Gassen. Wien-München 1964
- Frass, H. & Riedl, F. H.: Historische Gaststätten in Tirol. Bozen 1974
- Freithofnig, H. & A.: Kochen mit Pferdefleisch. Kulturgeschichtliches und Kulinarisches. Innsbruck 2000
- Frenzel, U.: Deutschsprachige Tranchierbücher des Barock. Hamburg 2012
- Freudensprung, Th.: Kochen macht Haydn Spaß: Gerichte mit Geschichte. St. Pölten 2009
- Freywillig auff-gesprungener Granat-Appfel. s. Lichtenstein
- Friedländer, O.: Letzter Glanz der Märchenstadt. Wien 2002
- Friess, G. E.: Das österreichische Wirtshaus in alter und neuerer Zeit. Steyr 1898 (Nachdruck in: Österreich für Feinschmecker 1997, 243-271)
- Fritsch, S.: Küchenrechnungsbücher des Stiftes Klosterneuburg aus den Jahren 1324 bis 1336. Wien 1995
- Von Rebstock und Riesenfass. Klosterneuburg 1994

Frodl, G. & Schröder, K. A.: Wiener Biedermeier. München 1992
Fruhmann, G.: Im Frack um die Welt. Bielefeld-Leipzig 1937
Fuchs, C.: Die praktische Wiener Vorstadt-Köchin als Meisterin in der Kochkunst. Wien 1860
Fuchs, Ch. & Harrer, G.: Besoffene Kapuziner und andere Rezepturen zur kulinarischen Verbesserung Mitteleuropas. Wien 2005
- Als Oma im Keller Quargel aß. Wien 1999

Gamerith, A.: Lebendiges Ganzkorn. Neue Sicht zur Getreidefrage gewonnen aus dem Urwissen bäuerlicher Überlieferung. Bad Goisern 1956

Gartler, I.: Wienerisches bewährtes Kochbuch. Wien 1783 (ab. 16. Aufl. 1792 bearb. v. Hikmann, B.)

Geiblinger, E.: Das Schrankenbuch. Salzburg 2010

Geramb, V. von: Die Knaffl-Handschrift. Berlin 1928

Gerer, R.: Große Küche aus Österreich. Wien 1987

Gerstenbrand, A. & Jelusich, M.: Weinschenker und Weinbeschenkte. Lobspruch des Wiener Heurigen. Wien 1962

Geschmacksache. Was Essen zum Genuss macht. Kat. Technisches Museum Wien 2008/9

Giblhauer, F. & Scheichelbauer, C.: Gastronomisches Lexikon. Wien 1908

- Die moderne französische Gastronomie. Wien 1893

Girtler, R.: "Herrschaften wünschen zahlen". Die bunte Welt der Kellnerinnen und Kellner. Wien-Köln-Weimar 2008

- Pfarrersköchinnen. Wien-Köln-Weimar 2005

- Wilderer-Kochbuch. Wien-Köln-Weimar 2004

- Echte Bauern. Wien-Köln-Weimar 2002

Glas, R. & Granitzer W.: Hemma-Culinarium. Klagenfurt 2007

Glaßbrenner, A.: Bilder und Träume aus Wien. Leipzig 1836

Glettler, M.: Böhmisches Wien. München 1985

- Die Wiener Tschechen um 1900. Wien 1972

Gnaiger, P. & Hoffmann, W.: In die Suppe gespuckt. Von Sternen, Hauben und anderen Geschäften. Salzburg 2006

Gödel, A. s. Der deutsche Gasthof

Good, D.: Der wirtschaftliche Aufstieg des Habsburgerreiches 1750-1914. Wien-Graz 1986

Götterspeisen (ed. Biswas, R. K.): Kat. Historisches Museum Wien
1997

Golowin, S.: Paracelsus. Darmstadt 2007

Grätzerisches durch Erfahrung geprüfetes Kochbuch. Grätz 1790 (?)

Gstrein, C.: Tiroler Küche. Innsbruck 1898

Greiner, K.: Paracelsus im Lande seiner Väter. Wien 1961

Grieser, D.: Die guten Geister. Wien 2008

- Die böhmische Großmutter. Wien 2005

Groth-Schmachtenberger, E. & Kleiner, A.: Bergbauern. Bilder aus
vergangener Zeit. Donauwörth 1991

Gruber, R. P.: Das Schilcher ABC. Graz-Wien 1988

Grünwald, Ch.: Geschmackssachen. St. Pölten 2002

Grünzweig von Eichensieg, A. von: Wiener Koch- und
Wirtschaftsbuch. Wien 1885

Guarinoni, H.: Die Grewel der Verwüstung... Ingolstadt 1610

Günzel, K.: Der Wiener Kongress. München 1995

Gürtler, A. & Wagner, Ch.: Das neue Sacher-Kochbuch.

Gugitz, G.: Das Wiener Kaffeehaus. Wien 1940

Gugler, A.: Feiern und feiern lassen. Festkultur am Wiener Hof in der
zweiten Hälfte des 16. und der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts.
Frühneuzeit-Info 11/1 (2000) 68–76

Gundel, K.: Die Kunst der Gastfreundschaft. Budapest 1934

- Ungarische Kochrezepte. Budapest 1934

Gute Küche (Illustrierte Kronen-Zeitung). 71. Aufl. Wien um 1935

Gutenbrunner, K.: Neue Cuisine. Die elegante Küche Wiens.
München 2013

Haas, W.: Der Knochenmann. 2009

Hablesreiter, M. s. Stummerer

Habres, Ch.: Wiener Barbuch. s.l. 2010

Habs, R. & Rosner L.: Appetitlexikon. Wien 1894. Reprint
Badenweiler 1997

Hackenschmidt, S.: 95 Wiener Würstlstände. The hot 95. Salzburg
2013

Häusler, W.: Warts Gourmanninnen! Vom Essen und Trinken in
Nestroys Possen und Nestroys Zeit. In: Österreich in Geschichte und
Literatur 35 (1991) 217-241

- Hagenmeyer, Ch.: Die „Ordnung der Gesundheit“ für Rudolf von Hohenberg. Untersuchungen zur diätetischen Fachprosa des Spätmittelalters mit kritischer Textausgabe. Bamberg 1972
- Hagger, C.: Neues Saltzburgisches Kochbuch. Augsburg 1719. Reprint Leipzig 1977
- Hahnl, A.: Barockes Tafeln in Salzburg. Vallagarina-Calliano 1995
- Haid, H. & B.: Biogourmet in den Alpen. Ein kulinarisch-kultureller Wegweiser. Bad Sauerbrunn 1998
- Haiden, B.: Neusiedler See kulinarisch. St. Stefan 2009
- Haider, H.: Esskultur am See. Die historische Evolution der Kulinarik als Chance in der Nationalparkregion Neusiedlersee – Seewinkel. Eisenstadt 2006
- Haider, W.: Steirisch essen. Wien-Graz-Klagenfurt 2012
- Das Erzherzog-Johann-Kochbuch von Herta Neunteufl. Graz 2009
 - Kulinarium Steiermark. Wien-Graz-Klagenfurt 2009
 - & Wagner Ch.: Die steirische Küche. Wien 2005
- Haider-Pregler, H. & Peter, B.: Der Mittagesser. Eine kulinarische Thomas-Bernhard-Lektüre. Wien-München 1999
- Halasz, Th.: Die feine und schmackhafte ungarische Hauskost. Wien 1845
- Hammer-Luza, E.: Alltagsleben in Graz. In: Brunner, W.: Geschichte der Stadt Graz Bd. 2, Graz 2003, 391-502
- Hampel, F.: Deutsche und österreichische Küche. Wien 1915 (3. Aufl.)
- Lukullus. Ein Handbuch der Wiener Kochkunst. Wien 1915
 - Jagakost. Wien 1912
 - Hand- und Receptbuch für die Thee- und Mehlspeisküche. Wien-Pest-Lepzig 1896
- Hasitschka, J.: Admonter Klosterkochbuch. Admont 1998
- Haslinger, I.: „Am meisten wird im Essen und Trincken excediret“. Das Tafeln der Wittelsbacher und der Habsburger vom letzten Drittel des 17. Jahrhunderts bis 1816, in: Verbündet... 43-50
- Kloster Kulinarium. Aus der Stiftsküche der Lilienfelder Zisterzienser. Wien 2011
 - Dampf stieg aus dem Topf hervor. Eine Kulturgeschichte der Suppen aus aller Welt. Wien 2010

- Franz Stephan von Lothringen und der Wiener Hofhaushalt. In: Zedinger, R. & Schmale, W.: Franz Stephan von Lothringen und sein Kreis. Bochum 2009, 95-114
- Berndorfsilber. Tafeln mit Stil. Besteckkultur von 1843 bis heute. Berndorf 2007
- Es möge Erdäpfel regnen. Wien 2007
- Tafeln mit Sisi. Wien-München 2007
- „Und haben ein eingemachtes Kalbfleisch zum Mittagmahl genommen“. W.A. Mozart und seine Mahlzeiten. Salzburg 2005
- Tafelspitz & Fledermaus. Die Wiener Rindfleischküche. Wien 2005
- Von Suppen und Terrinen. Kat. Bielefeld 2004
- Geheimnisse aus der Klosterküche. Klosterneuburg 2002
- Augenschmaus und Tafelfreuden. Geschichte des gedeckten Tisches. Klosterneuburg 2001
- Gulasch-Kochbuch. Klosterneuburg 2001
- Gulasch. Die Kulturgeschichte eines köstlichen Gerichts. Wien 2000
- Tafeln wie ein Kaiser. Franz Joseph und die kulinarische Welt des Wiener Hofes. Wien 1999
- Tafelkultur Marke Berndorf. Wien 1998
- Marchfeldspargel – das Kaisergemüse. Wien 1997
- Kunde: Kaiser. Die Geschichte der ehemaligen K.u.K. Hoflieferanten. Wien 1996
- Küche und Tafelkultur am kaiserlichen Hof zu Wien. Bern 1993
- & Patka, E. & Jesch, M.-L.: Der süße Luxus. Wien 1996
- Hatz, G.: Es geht um die Wurst. Die letzten Greißler von Wien. In: Banik-Schweitzer, R.: Wien wirklich. Der Stadtführer. Wien 1996
- Hauenstein Ch. & Kamolz K. & Pertramer I.: Wiener Wirtshaus Kochbuch. 2009
- Hauer, J. M.: Die Pfennigküche. Kaschau 1836
- Hawelka, G.: Hawelka Melange. Wien 2003
- Heiss, H.: Triumph der Provinz. Südtirol als europäische Modellregion. In: Historische Sozialkunde 36.2006, 20 ff.
- Heigl, B. & Hofmann, I. M.: Himmlische Mehlspeis! Wien-Graz-Klagenfurt 2012
- Gesegnete Mahlzeit. Wien-Graz-Klagenfurt 2010
- Heim, J.: Nutzliches Kochbuch. Linz 1724

- Heise, U.: Kaffee und Kaffeehaus. Hildesheim-Zürich 1987
- Heitz, J. M.: Die Wiener Bürger-Küche. Wien 1902
- Hering, R.: Lexikon der Küche. Wien 1922
- Hess, O. & A.: Wiener Küche (neu von István E.M.). Wien 2001
- Wiener Küche. Wien 1913
 - Servierkunde. Wien 1912
- Hikmann, B. (s. Gartler I.)
- Hinterschweiger, H.: Wien im Mittelalter. Wien-Graz-Klagenfurt 2010
- Hintner, H.: Meine Südtiroler Küche. Wien 2007
- Hirschfeld, L.: Das Buch von Wien. München 1927
- Hlatky, M.: Das große österreichische Bierlexikon. Graz 1999
- Hochstim, F.: Koscheres Ambrosia. Wien 1959
- Hölzl, E.: Im Banne der Burenwurst. Der Würstelstand als Wille und Vorstellung. Wien-München 2001
- Hörandner, E.: WÖK – eine Wiener Institution. 1919-94. Wien s.a.
- Hörmann, L. von: Genuß- und Reizmittel in den Ostalpen. In: Zeitschrift des Deutschen und Österreichischen Alpenvereins 43 (1912) 88-110
- Hörnigk, Ph. W.: Österreich über alles, wann es nur will. Wien 1983.
- Nürnberg 1684
- Hösler, J.: Finis mundi. Endzeiten und Weltenden im östlichen Europa. Stuttgart 1998
- Hoffbauer, A.: Allgemeines österreichisches, oder neuestes Wiener Kochbuch in jeder Haushaltung brauchbar. Wien 1825
- Hofmann, I.: Köstlichkeiten aus Klöstern in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. München 1996
- Hohberg, W. H.: Georgica Curiosa, Wien 1995 (Nachdruck Nürnberg 1682)
- Lust- und Arzeneygarten des königlichen Propheten Davids. Regensburg 1675
- Hohenlohe, M.: Wiener Küche. Wien 2005
- Holecek, H. & Svec, I.: Weinreise auf den Spuren der Habsburger. Wien 1994
- Holubar, K. & Huber, W. Ch.: Von Rebstock und Riesenfaß. Klosterneuburg-Wien 1994
- Holzer, F. (ed.): Wien wie es isst /14. Wien 2013
- Wiener Delikatessen. Wien 2004

- Wiener Szenelokale. Wien 2004
- & Kaltenbrunner, N.: Eat Slow. Wien 2009
- & Renöckl, G. & Pöschl, A.: Die letzten Fleischhauer von Wien. Wien 2012
- Hornberg, U.: Österreichs Küche. Wien 1984
- Hornickel, E.: Die Weine der Alpen. Stuttgart 1980
- Horowitz, A. & M.: Tischgespräche. Wien 2011
- Horowitz, M.: Pipperln und Papperln. Eine kulinarische Zeitreise. Wien 2007
- Helmut Qualtinger. Wien 1996
- Essen und Trinken in Wien. Wien 1994
- & Marecek, H.: Wenn nicht das bisschen Essen wär. Zell am Moos 2008
- Horvath, W.: Das Dracula Kochbuch. Oberwart 2006
- Hrabal, B.: Ich habe den englischen König bedient. Frankfurt 1988
- Huber, R.: Gutes Brot. München 2010
- Das Buch vom Brotbacken. Salzburg 2005
- Hübner, B.: Vollständige Anleitung zur Pflanzung, Verbreitung und Benützung des Erdapfels oder Kartoffels. Salzburg 1807
- Hüppmann, A.: Der elegante Gaumen. Pest 1858
- Hürlimann, A.: Mäßig und gefräßig. Katalog Wien 1996

- Illinger, J.: Salzburger Kost. Linz 1991

- Jaeger, G.: Gletschermilch und Kirschsuppe. Innsbruck 2012
- Jahn, F.: Ein Leben für den Wienerwald. München 1993
- James, L.: Die Österreicher pauschal. Frankfurt 1997
- Janisch, H.: Salbei & Brot. Gerüche der Kindheit. Wien 1992
- Jaritz, G.: Die Reiner Rechnungsbücher (1399-1477) als Quelle zur klösterlichen Sachkultur des Spätmittelalters, in: Die Funktion der schriftlichen Quelle in der Sachkulturforschung (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 1=ÖAW, phil.-hist. Kl., SB 304/4, Wien 1976) 145-249, 259-271
- Jirak, P.: Erotik und Gourmandise. Wien 1992
- Johanides, J.: Magdalena Dobromila Rettigová. Rychnov nad kneznou 1995
- John, M. & Lichtblau, A.: Schmelztiegel Wien einst und jetzt. Wien-Köln 1990

Johnston, W. M.: Der Österreichische Mensch. Wien-Köln-Graz 2010
Jontes, G.: Kayserfleisch und Steirerkas. Streifzüge durch die kulinarische Vergangenheit der Steiermark. Wolfsberg 1998
Jüdisches Wien. Jewish Vienna. Wien 2004
Jungreithmayr, A.: Die deutschen Handschriften des Mittelalters der Universitätsbibliothek Salzburg. Wien 1988, 46-47
Jursa, O.: Das Wachauer Weinbuch. Salzburg-Stuttgart 1961
Just, P. & Lexe, P.: Köstliche Wege von Stainz nach Maribor: Erzherzog-Johann-WeinKulturReise. Wien-Graz-Klagenfurt 2009

Kaar G. & Pötzelberger, R.: 500 Jahre gastronomisches Linz. Linz s.a.
Kalinke & Roth & Weger (edd.): s. Esskultur und kulturelle Identität.
Kaller-Dietrich, M.: Frauen kochen. Innsbruck 2001
Kammerhofer-Aggermann, U. (ed.): Herzlich willkommen. Rituale der Gastlichkeit. Salzburg 1997
Kamolz, K. & Seiler, Ch.: Die böhmische Küche. Wien s.a.
Kanitsar, F.: Wie österreichische Vegetarier kochen. Wien 1989
Kaplan, H. F.: Philosophie des Vegetarismus. Fam-Bern-NY-Paris 1988
Kappstein, A.: Tischlein deck dich. Unzeitgemäße Biedermeiereien. Wien 1941
Karl, S. & Grand, W.: Wiener Gastlichkeit. Erfurt 2011
Karpath, L.: Kalbsschnitzel „Casa Mahler“. Wien 2008
- Österreich tafelt. München 1973
- Jedermann seine eigene Köchin. Wien s.a.
Karrer, A. & Hradecny, J.: Frau Johannas Biedermeier Kochbuch. St. Pölten-Salzburg 2011
Kastner, R.: Vollständiges Tiroler Kochbuch für deutsche und wälsche Küche. Innsbruck 1844
Kathan, B.: Zum Fressen gern. Berlin 2004
- Die Geflügelschlachtschere. Innsbruck 1993
- Verschwundene und seltene Gäste der Speisekarte. Innsbruck 1992
Kauders, M.: Vollständiges israelitisches Kochbuch. Prag 1918
Kaut, H.: Kaufrufe aus Wien. Wien 1970
- & Sackmayer, L.: Alte Backstube. Wien 1967
Kelly, I.: Cooking for kings. The life of Antonin Carême. London 2003

Kernhofer, Ch.: Frau- und Mutter – Kochbuch. Wien – New York 1947

Ketterl, E.: Der alte Kaiser, wie nur einer ihn sah. Wien 1929

Kisbán, E.: Goulash. A popular food item that became a national symbol. s.l. 1989

Kisser, R.: Lateinische Epithalamien auf die Hochzeit Maximilians I. mit Bianca Maria Sforza. Dipl. Mag. Wien 1994

Klein, H.: Alt-Innsbrucker Gaststätten. Innsbruck 1962^[SEP]

Kletter, G.: Der Esterházykeller in Wien. Erfurt 2005

Kneifl, E.: Tatort Beisl. Wien 2011

- Tatort Kaffeehaus. Wien 2011

Ein Koch- und Artzney-Buch. Grätz 1686

Köberle, K.: Was koche ich mit meiner Wochenration. Wien 1939

- Was koche ich in England? Wien 1938

Köfler, G. & Forcher, M.: Die Frau in der Geschichte Tirols. Innsbruck 1986

Köhlmeier, M.: Abendland. München 2007

Köstlin, K.: Keine Wiener Küche. Von den Wonnen des Eigenen. In: Fremdheit-Migration-Musik. Münster 2010. 403-412

Köstlin, K. & Leonardi, A. & Rösch, P.: Kellner und Kellnerinnen. Milano-Meran 2011

Kofranek, A.: Die gute Wiener Küche. Wien 1959

Kolmer, L.: Wissens-Bissen. Gastrosophisches von A-Z. Wien 2011

- Finger Fertig. Eine Kulturgeschichte der Serviette. Wien 2009

- (ed.): Rhetorik des Genusses. Wien-Berlin 2007

- & Brauer, M.: Hedonismus. Genuss – Laster – Widerstand? Wien 2012

- & Rohr, Ch.: Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Paderborn-München-Wien-Zürich 2000

Kolosz, M. (ed.): Café Central. Innsbruck 2009

Komarek, A.: Weinviertel. Tauchgänge im grünen Meer. Wien 1998

Kortschak, P.: Neue Kartoffelküche. Graz 1889

Kotanyi (Jerusalem, E.): Kochbuch der beliebtesten ungarischen Nationalspeisen. Szeged 1895

Kraft, J.: Die wirthschaftliche Wiener Köchin oder neuestes vollständiges Kochbuch. Wien 1835

Kraig, B. & Carroll, P.: Man bites dog. Hot Dog culture in America. Altamira 2012

Kramer, Th.: Der Braten resch, der Rotwein herb. Wien-Zürich 1988
Krammer, O.: Wiener Volkstypen. Wien 1983
Kreibich, A.: Kochbuch der Kreibich Annl aus Seifersdorf Kr.
Deutsch-Gabel. München 1990
Kreipel, G.: Kaffeegerichte mit Geschichte. Horitschon-Wien-
München 2005
Krenn, I. & Schipflinger, A. & Schnait, R.: Das Waldviertel-
Kochbuch. St. Stefan 2008
Kretschmer, H.: Kapuziner, Einspänner, Schalerl Gold. Zur
Geschichte der Wiener Kaffeehäuser. Wien 2006
Kreucher, G.: Der Kaiser Marcus Aurelius Probus und seine Zeit.
Stuttgart 2003
Kronl, M.: Sweet invention. A history of dessert. Chicago 2011
Kudriaaffsky, E. v.: Die historische Küche. Wien-Pest-Leipzig 1880
(Reprint Leipzig 1975)
Kugler, H. G. & Maier, B.: Santoninos Kost. Klagenfurt-Celovec
2001
Kuh, A.: Zeitgeist im Literatur-Café. Wien 1983
Kunst, G. K. & Galik, A.: Essen und Fasten in Klöstern aus
archäozoologischer Sicht. Wien 2000
Kurtzer Unterricht. Wien 1736

Lackenberger, A.: Weihnachten in der Donaumonarchie. Ein
altösterreichisches Kochbuch. Wien 1997
Lafer, J.: Meine Heimatküche. München 2012
- Meine Leibspeisen aus Österreich. Innsbruck 2000
Lagler, H.: Die böhmische Köchin. Leipzig ca. 1870
Lahdelma, P.: Presentation of Traditional Cuisine in Austrian
Cookbooks. Epikur 02/2010
Lahner, L.: Eine Wiener Spezialität. Wien 1930
Lakomy, T.: Die Gourmet-Symphonie. München 1973
Landmann, S.: Bittermandel und Rosinen. München-Berlin 1984
- West-östlicher Küchen-Diwan. Stuttgart 1968
Landschützer, J. A.: Die Seele der österreichischen Küche. Graz 2010
Landsteiner, E.: Wein und Weinbau in Niederösterreich im 19. und
20. Jh. Diplomarbeit Universität Wien 1986
Lang, G.: The cuisine of Hungary. New York 1982

Lantschbauer, R. & Haider, W.: Steiermark. Wein & Küche. Graz 1995

Lassacher, M.: Die Wiener Naschmarktküche. Wiener Geschichtsblätter 52, 1997. 166-180

Laube, H.: Reise durch das Biedermeier. Wien 1943/6

Lawson, S.: Von Marktfahrern und Stndlern. Wien 1989

Lechner, E. & Hölzl, R.: Tiroler Almen. Innsbruck 2008

Lederer, Th.: Koch-Buch für israelitische Frauen. Budapest 1876

Lehrbaumer, M.: Womit kann ich dienen? Julius Meinl – Auf den Spuren einer großen Marke. Wien 2000

Leierer, H.: Zukunft Kellergassen. Leopoldsdorf 2004

Leitich, A.T.: Wiener Zuckerbäcker. Wien 1980

- Das süße Wien. Von Kanditoren und Konditoren. Wien 1964

Leitner, C.: Kaffeehäuser und ihre Besucher. Wien 2010

Leitner, K. & Hamtil, K.: Geschäfte und Altwiener Läden. Wien 2011

Leitsch, M.: Das Kochbuch als Medium. Diss. Wien 1998

Lemmer, M.: Das Kochbuch der Philippine Welser. Leipzig 1983

Lexe, P.: Kärntner Kuchlmasta. Klagenfurt 1996

- & Just, P.: Köstliche Wege von Stainz nach Maribor. Wien-Graz-Klagenfurt 2009

Lichtenegger, M.: Die aufgeklärte Wiener Hausfrau. Wien 1822

Li(e)chtenstein, E. M. R. Fürstin v.: Freywillig-auffgesprungener Granat-Appfel/ Deß Christlichen Samaritans. Wien 1697 (Leipzig 1709 Reprint München 1978)

Liebold, J.: Größtes und vollständigstes Kochbuch für die österreichisch-ungarische Küche. Wien 1888

Lindau, M. C.: Die steyerländische Köchin. Grätz 1797

Link, O.: Geschichte(n) Wiener Kaffeehäuser. Würzburg 2011

Lipp, E. M.: Genießen ohne Grenzen: traditionelle Speisen aus der Steiermark, Kärnten und Slowenien. Graz 2004

- & Günther, S.: Festtagsküche. Leopoldsdorf 2005

Loibl, E. & Hoppichler, J.: Schmackhafte Aussichten? Die Zukunft der Lebensmittelversorgung. Wien 2010

Loos, A.: Hummer unter der Bettdecke. Wien 2011

Lynn, M. & Gregor, I.: Der Wiener Naschmarkt. Wien 1999

Lysaght, P.: Food and Celebration. From Fasting to Feasting. Ljubljana 2002

- & Burckhardt-Seebass, Ch. (edd.): Changing Tastes. Food Culture and the Processes of Industrialization. Basel 2004
- M. J. (Melin Jacob) s. Grätzerisches...Kochbuch
- M. J. K. s. Die mährische Köchin
- Die mährische Köchin (M. J. K.). Brünn 1877
- Magenschab, Ch.: Köstliches aus der Klosterküche. Klosterneuburg 1998
- K&K Kulinarium. Wien 1991
- Magris, C: Der habsburgische Mythos in der österreichischen Literatur. Salzburg 1988
- Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Salzburg 2000
- Maier, B. & Kugler, H. G.: Santoninos Kost. Klagenfurt 2001
- Maier, D.: Feinspitz im Salzkammergut. Salzburg-Wien-München 2009
- Maier, E.: Niederösterreichisches Kochbuch. St. Pölten 1979
- Maier, J.: Johanna Maier. München 2004
- Maier, V.: Käse in Österreich. Wien 1993
- Maier-Bruck, F.: Vom Essen auf dem Lande, Wien 1981
- Das große Sacher-Kochbuch. Herrsching 1975
- MAK: Wiener Kaffeehäuser. Das große Wiener Kaffeehaus Experiment. Wien 2011
- Mantinger, M.: Gsessn isch man lei ban Essn. Villnösser erzählen wie es einmal war. Bozen 2011
- Marenzi von Marenzfeld und Schönegg, F. Freiherr v.: Worte im Fluge – Über Armeeverpflegung. Laibach 1860
- Marianka (Rosalia Neumann): Der Marianka, Hauswirthin des Hans Jörgel von Gumpoldskirchen ... Kochbuch. Wien 1846
- Marzik, T.: Am Anfang war die Kuchlkredenz. Wien 1991
- Massobrio G. & Portoghesi, P.: La seggiola di Vienna. Turin 1978
- Mater, J.: Mein großes Kochbuch. Graz 1955
- Mathias, S.: Zum Après souper. 333 Kochrezepte. Wien-Leipzig 1932
- Matt, W.: Erlesenes aus Österreichs Küche. Linz 1982
- Mauthe, J.: Belieben zu speisen. Hannover-Bern 1962
- Mayer, H. F.: Lexikon der populären Irrtümer Österreichs. Wien 2001
- Mayer-Bahl, E.: Böhmisches Küche. München 2000
- Mayr, M.: Das Fischereibuch Kaiser Maximilian I. Innsbruck 1901
 - Das Jagdbuch Kaiser Maximilian I. Innsbruck 1901
- Mazarini, L.: Das Hotel Sacher zu Wien. Wien 1976

Meehan, M. & Baich, M. von: Die alte Wiener Küche. München 2012
Meindl-Dietrich, K. & Lechner, E.: Kochbuch für ländliche Haushalte. Wien 2003
Meinl-Kochbuch. Wien 1934
Meisinger, W.: Das süße Wien. Wien 1995
Meixner, M. E.: Das Linzerische Kochbuch. Linz 1818
Melin, J. (J. M.): Grätzerisches durch Erfahrung geprüfetes Kochbuch. Grätz 1804
Menasse, E.: Wien. Küß die Hand Moderne. Hamburg 2011
Menasse, R.: Das Land ohne Eigenschaften. Graz-Wien 2004
Meuth, M. & Neuner-Duttenhofer, B.: Österreich. Küche, Land und Leute. München 1998
Miklau, L.: Kärntner Kochbüchl. Klagenfurt 1960
Mörwald, T.: Gemüse. Die besten Rezepte zum Verwöhnen. Innsbruck 2011
Morino, B.: Das Kochbuch der Ursulinen aus dem Jahr 1716 mit 560 Rezepten. Wien 2013
Moosmann, M. & Bracharz, K.: Min Wauld. St. Pölten 2009
Moser, L.: Das Lenz Moser-Erziehungssystem der Reben und wie es dazu kam. Schriften zur Weingeschichte 27 (Wiesbaden Aug. 1972)
- Weinbau einmal anders. Wien 1966
Müller, A. & Walser, O.: Mein erstes Kochbuch. Dornbirn 1948, Wien 2012
Müller, D. & Repolusk E.-M.: Alles, was grün ist! Österreichs Öko-Pioniere und ihre unkonventionellen Wege zum Erfolg. Salzburg 2012
Müller J.: Zacharias Geizkofler (1560-1617) des Heiligen Römischen Reichs Pfennigmeister und oberster Proviantmeister im Königreich Ungarn. Baden bei Wien 1938
Müller-Kampel, B. & Schmutz W.: Williges Fleisch, schwaches Federvieh. Das österreichische Literaturkochbuch. Wien 2009
Muliar, F.: Das ist mein Kaffee – das Kaffeebuch für Genießer. Wien 1994
Musil, B.: Führer durch die Wiener Mehlspeisküche. Brioni 1910
Musulin, J. & Dobschova, F.: Das große Buch der Jagd in Österreich. München-Zürich-Innsbruck 1977
Muttenthaler, R. & Limbeck-Lilienau, E. & Zuna-Kratky, G. (edd.) s. Geschmacksache

Mutter, B. (ed.): Es kocht in den Alpen. Was Transitverkehr und Köchinnen in den Alpen anrichten. Zürich 1992

Die Nachbarn auf dem Teller (Sousedé na talíri). Kat. Ausst. Brünn 2011 (ed. H. Dvorakova) **HACEK auf R**

Nagel, J. & Ohlbaum, I.: Zu Gast bei Gustav Klimt. München 2003

Nardone, J. & Rieß, W.: Surfleisch und Sauerkraut. Wels 1993

Nauwerck, A.: Speisen wie die Äbte und essen wie die Mönche. Ein Mondseer Kochbuch aus dem 15. Jh. und andere Zeugnisse der

Küchenkultur des Klosters Mondsee in älteren Zeiten. Mondsee 1998

Neuber, W.: Die k.u.k. Wiener Küche. Berlin 1991

- Der k.u.k. Mehlspeishimmel. Wien 1982

- Die k.u.k. böhmische und ungarische Küche. München 1978

Neudecker, M. A.: Allerneuestes allgemeines Kochbuch. Prag 1831

- Die bayersche Köchin in Böhmen. Karlsbad 1805

Neues und bewährtes Linzer Kochbuch (1827, ed. Peter Pils). Weitra 1990

Neues Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst. Prag-Wien 1785

Neumann, D.: Seine Majestät Kaiser Franz Joseph besucht den Zauner. Bad Ischl 1999

Neumann, R.: Wiener Kochbuch. Österreichische Küche von 1873. Reprint Bremen 2010

Neuner-Duttenhofer s. Meuth

Neunteufl, H.: Das Erzherzog-Johann Kochbuch. Graz 1990

- Kochkunst im Barock. Aus der Welt der steirischen Küche um 1686. Graz-Wien 1976

Ein neu verbessertes Trenchier Büchlein. Breßlau 1660

Nicht ganz koscher. Kat. Jüd. Museum Eisenstadt 2000

Niederederin, M. E.: Das neue, große, geprüfte und bewährte Linzer Kochbuch. Linz 1804

Niederleuthner, A.: Speisen mit Kaiserin Sissi. Waldkirchen 1966

Niederwolfsgruber, F.: Kaiser Maximilian I. Jagd- und Fischereibücher. Innsbruck 1964

Nussbaumer, J.: 2000 Jahre Jagd in Österreich. Wien 2000

Nutzliches Koch-Buch. Steyr 1740

Obauer, R.& K.: Koche lieber leidenschaftlich! Knauer 2008

- Unsere österreichische Küche. München 2004
- Hemmungslos Kochen. München 2002
- Oberbarleitner, B.: Die genaue und sparsame Salzburger Köchin. Salzburg 1853
- Obrist, G.: Hippolyt Guarinoni. Ein kleiner Beitrag zur tirolischen Culturgeschichte. Innsbruck 1867
- Österreich für Feinschmecker (edd. Wagner Ch. & Sedlaczek R.). Das kulinarische Jahrbuch 1995, 1996, 1997
- Österreichischer Ernährungsbericht 2008: Universität Wien IfEW 2008
- Österreichische Zeitschrift für Soziologie (ÖZS). Heft 4/1993 (Essen und Trinken)
- O'Kelly, M.: Aus dem alten Wien Mozarts. Baden bei Wien 1914
- Oláh, S. s. Hackenschmidt
- Opitz, A.: Bergholde, Sauffhäuser und Bauernschinder. Ein kulturgeschichtlicher Bummel durch 1000 Jahre steirische Wein- und Eßkultur. Wien 1997
- Ottomeyer, H.: Olla Podrida und Pot d'Oille. Leitfossile europäischer Tafelkultur. In: Barta-Fliedl, 33-42
- Essen und kulturelle Identität. Berlin 1997
- & Völkel, M.: Die öffentliche Tafel. Tafelzeremoniell in Europa 1300-1900. Wolfratshausen-Berlin 2002

- Palm, K.: Der Wolfgang ist fett und wohlauf. Wien 2005
- Suppe Taube Spargel sehr sehr gut. Essen und trinken mit Adalbert Stifter. Ein literarisches Kochbuch. Wien 1999
- Pammer, M. & Neiß, H. & John, M.: Erfahrung der Moderne. Festschrift für Roman Sandgruber. Stuttgart 2007
- Paracelsus: Lebendiges Erbe (ed. J. Jacobi). St. Goar 2002
- Sämtliche Werke. Jena 1928-32
- Paterno, A.: Die Fastenspeisen der Pfarrersköchinnen. Wien 1994
- Patsios, E. & Pavlovic, R. & Kaltenbrunner, N.: Loos Bar. Wien 2010
- Payer, P.: Der Geschmack der Stadt. Der Wiener Würstelstand - Nahversorger und Imageproduzent. In: Geschmacksache, 74-81
- Peier, F.: Österreichisches Fischkochbuch. Graz 2011
- Pelinka, A.: Zur österreichischen Identität. Wien 1990
- Pemmer, H. & Lackner, N.: Der Prater. Wien-München 1974
- Perfahl, R.: Café Traxlmayr. Grünbach 1997

Perko, G.: Mahlzeit: Frauen zwischen 70 und 100 erzählen aus ihren Erinnerungen. Wien 2000

Pernkopf, I.: Knödelküche. Wien-Graz-Klagenfurt 2010

- Die Vorratskammer. Wien-Graz-Klagenfurt 2010
- & Wagner, Ch.: Die oberösterreichische Küche. Wien-Graz-Klagenfurt 2007
- Wagner-Wittula, R.: Das große Mehlspeisenkochbuch. Wien-Graz-Klagenfurt 2011

Pesther Kochbuch. Pest 1820

Peter, B.: Der Mittagesser. Eine kulinarische Thomas-Bernhard-Lektüre. Wien 1999

Peter, P.: Kulturgeschichte der italienischen Küche. München 2012

- Kulturgeschichte der deutschen Küche. München 2009
- Die schönsten Gasthäuser in Südtirol. München 2001

Peterson, B.: Der Naschmarkt. Mit einer historischen Darstellung des Wiener Marktwesens. Mag.-Arbeit Uni Wien 1998

Petrak, U.: Praktischer Unterricht den niederösterreichischer Safran zu bauen. Wien-Prag 1796

Petronilla: Innsbrucker Kochbuch. Innsbruck 1861

Petschar, H. & Friedlmeier, H.: Wien: Die Metropole in alten Fotografien. Wien 2008

Petz, Ch.: Die neue Wiener Küche. Wien 2011

Pezzl, J.: Skizze von Wien. Ein Kultur- und Sittenbild aus der josefinischen Zeit. Graz 1923

Pflanzl, R.: Kochbuch. Steyr 1792

Phettberg, H.: Frucade oder Eierlikör. München 1996

Piccolomini, E. S. (Pius II.): Über Österreich. Wien 2002

Pisa, K.: Paracelsus in Österreich – eine Spurensuche. St.-Pölten-Wien 1991

Plachutta, E.: Das kulinarische Erbe Österreichs: Die 100 klassischen Gerichte. Wien 2002

- Die gute Küche. Das österreichische Jahrhundert-Kochbuch. Wien 1993
- E. & M.: Der goldene Plachutta. Wien 2012

Plakolb, L.: Kaffeehaus: literarische Spezialitäten und amouröse Gusto-Stückerln aus Wien. München 1959

Platt, Th.: Was sucht die Sardelle auf dem Schnitzel? München 2012

Pleyel, P.: Das römische Österreich. Wien 1994

- Pohanka, R. (ed.): Um die Wurst – vom Essen und Trinken im Mittelalter. Wien Museum 2005
- Wien im Mittelalter. Wien 1999
- Pohl, E.: Geheimes & genußvolles Wien. Salzburg 2009
- Pohl, H. D.: Von Apfelstrudel bis Zwetschkenröster. Wien 2008
- Die österreichische Küchensprache. Wien 2007
 - Die Sprache der Kärntner Küche. Klagenfurt-Wien 2004
- Pokorny, R.: 100 Gerichte mit Geschichte. Wien 2009
- Poldl, B.: Es wird ein Wein sein. Wien-Leipzig 1939
- Popik, B. & Cohen, G. & Shulman, D.: Origin of the term Hot dog. Rolla (Mo) 2004
- Postmann, K. P.: Weinbuch Österreich. Wien 2010
- Potthoff, O. D. & Kossenhaschen, G.: Kulturgeschichte der deutschen Gaststätte umfassend Deutschland, Österreich, Schweiz und Deutschböhmen. Berlin 1934
- Praschl-Bichler, G.: Kaiserin Elisabeths Fitness- und Diätprogramm. Wien 2002
- Kaiserliche Mehlspeisen. München 2000
 - & Sievers, G.: Kaiserliche Küche. Die Rezepte der Habsburger. Graz 2010
- Prato, K.: Kochbuch für Officiers-Menagen. Graz 1866
- Süddeutsche Küche. Graz 1858
- Prickler, H.: Burgenländer Ausbruch seit mehr als dreihundert Jahren? In: Burgenländische Heimatblätter 27.Jg., H. 1/2 Eisenstadt 1965
- Proebst, M.: Kaiser & Schmarrn. München 2010
- Putz, W.: Bibliotheca Gastronomica (online SLUB Dresden)
-
- Qualtinger, L. (ed.): Das Kochbuch der Anna Maria Stainer 1789. Wien 1978
-
- Raak, A.: Das Kochbuch der nordmährischen Küche. Nürnberg 2003
- Rachmanowa, A.: Milchfrau in Ottakring. Wien 1997
- Ranzinger, E. (ed.): Kroatische und steirische Kochbücher. Stainz 1989
- Rapp, Ch. & Kristan, M.: Ankerbrot. Wien 2011
- Rasch, J.: Von Baw, Pfleg und Brauch des Weins. München 1580
- Rauch, R.: Steirawirt. Einfach gut kochen. Salzburg 2013

Reck, A.: Die deutschsprachigen Kochbücher des Mittelalters. MIÖG 108 (201) 82-104

Redlich, A.: Anna Redlichs Kochbuch (1839) ed. Arch H. W. Innsbruck 1996

Rehatschek, A. & Kreipel, G.: Die Lieblingsspeisen des Räuberhauptmanns Grasel und seiner Spießgesellen. Horitschon-Wien-München 2005

Reichsverband der gastgewerblichen Genossenschaftsverbände Österreichs: Deutsch in den Gaststätten! Wien 1915

Reinisch, J.: Nimm an Löffl und iss mit! Wien-Köln-Weimar 2002

Reiterer, E.: Kürbis. Wien 1996

Rettig, M. D.: Die Hausköchin. Prag 1870 (10. Aufl.). Reprint Wien 2007

Rettigova, M. D.: Altböhmische Kochkunst. Wien 1987

Rhum, G. H.: Alte österreichische Küche. Erftstadt 2004

Richter, J.: Briefe eines Eipeldauers über d'Wienstadt. München 1970

Richter, W.: Kleckselkuchen, Kolatschen und Flecken. München 2001

Rieder, B.: Oma-Koch-Buch. Wien 2011

Riha G. & Sebestyén, G.: Der Wiener Naschmarkt. Wien 1974

Ringhofer, W.: Einfach Genuß! Herwig Ertl: Ansichten eines kulinarischen Querdenkers. Wien-Graz-Klagenfurt 2010

Rittig-Beljak, N.: Svapskij kulinarij – dodir tradicija u Hrvatskoj. Süddeutsches Culinarium. Begegnung von Kochtraditionen in Kroatien. Zagreb 2003

Roden, C.: Das Buch der jüdischen Küche: eine Odyssee von Samarkand bis New York. Wien 2012

Rodgers, R.: Das Kaffeehaus. München 2003

Rösch, R.: So kocht man in Wien. München 1939

Rösch v. Geroldshausen, G.: Tiroler Landreim. www.sagen.at

Rohrecker, G.: Die Kelten Österreichs. Wien 2003

Rokitansky, M. von: Die Österreichische Küche. Innsbruck 1897

- & István, E. M.: Die österreichische Küche nach Rokitansky. Wien 1993

Romé, H.: Die großen Weine Österreichs. Stuttgart-Degerloch 1979

Roos, P. & Fabry, C.: Der Engel im Kaffeehaus. Weitra s.a.

Rubenthaler, W.: Klagenfurter Melange. Klagenfurt-Laibach-Wien 2004

Rudisch, M. A.: Mein eigenes geprüftes Kochbuch. Wien 1787

Ruf, F.: Die ältesten Formen der zubereiteten Nahrung in der Geschichte unserer Ernährung. Brei, Mus und Suppe. Bonn 1993

Ruhm, F.: Wiener Küche. Wien 1946

- Kochen im Krieg. Wien 1940
- 111 Eintopfgerichte. Wien s.a
- Kochbuch für alle. Wien s.a.
- s. Wiener Küche

Rusková, A.: Die Geschichte und Gegenwart der österreichischen Küche oder für Gäste das Beste. Bakkalaureatsarb. Brünn 2006

Russwurm-Biró, G. & Maurer, G.: Mein Café. Kaffeehauskultur in Kärnten. Klagenfurt-Wien 2008

Rutta, R.: Das Pferdefleisch als Nahrungsmittel für alle Stände. Pesth 1854

Ruzicka, W.: Das Semmering Kochbuch. Berndorf 2010

Salfellner, G.: Die besten Rezepte aus der kaiserliche Hofküche. Prag 2010

Salfellner, H.: Prager Cafes. Praha 2005

- Mein böhmisches Kochbuch. Prag 1999

Salten, F.: Wurstelprater. Wien 2004

Sandgruber, R.: Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität in: Teuteberg, H. J.: Essen und kulturelle Identität. Berlin 1997, 179-203

- Bittersüße Genüsse. Kulturgeschichte der Genußmittel. Wien-Köln-Graz 1986

- Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jh. Wien 1982

- & Ettlstorfer, H. & Wagner, Ch.: Mahlzeit! OÖ

Landesausstellung Stift Schlierbach. Linz 2009

- & Kühnel, H.: Genuß & Kunst. Kaffee, Tee, Schokolade, Tabak, Cola. Wien 1994

Santonino, P.: Die Reisetagebücher 1485-87. Klagenfurt 1947

Schachl-Raber, U. s. Brandhuber

Schad, M.: Zu Gast bei Kaiserin Elisabeth und König Ludwig II. München 2004

Schams, F.: Der Weinbau des Oesterreichischen Kaiser-Staates in seinem gesamten Umfange... Pesth 1835

Schandl, E. & Thomastik, R.: Marsanos neues Öl-Kochbuch. Wien 1936

Schatzdorfer, G. & Bölck, W.: 50 Jahre Appetit. Wien-Triest-Draßburg 2008

- s. Steinhauer

Scheffer, A.: Vom Kochen in den Bergen. Die österreichische alpenländische Küche. Wien 2003

Scheibenbogen, A.: Cuisine et patisserie Austro-Hongroises. Paris 1896

Scheibenpflug, L.: Die österreichische Küche. Innsbruck-FaM 1976

Schendl, A.: Wiener Kochbuch und Wiener Küche im Spiegel der Zeit. Diss. Wien 1961

Schenk, O.: Wer kocht, ist selber Schuld. Wien 2007

Scherpe, A.: Die Entwicklung des Wiener Kaffeehauses. Wien 1919

Schipflinger, A.: Das Erdäpfel-Kochbuch aus Österreich. Wien 2009

Schlager, L.: Linzer Torte. Drei Jahrhunderte Kulturgeschichte um ein Backwerk. Linz 1990

Schleich, J. & Scheucher, G.: Grenadiermarsch. Die besten Kochrezepte steierischer Bundesheerköche. Graz 1999

- Das Beste aus der Gulaschkanone. Graz 2005

Schlögl, F.: Die Saison der Wurst. Wien 1881

- Wiener Luft! Kleine Culturbilder aus dem Volksleben der alten Kaiserstadt an der Donau. Wien 1876
- Alte und neue Historien von Wiener Weinkellern, Weinstuben und vom Weine überhaupt. Wien-Pest-Leipzig 1875
- Wiener Blut. Kleine Culturbilder aus dem Volksleben der alten Kaiserstadt an der Donau. Wien 1874

Schlossar, A.: Speise und Trank vergangener Zeiten in Deutschland. Wien 1877

Schlumberger Edler von Goldeck, R.: Weinhandel und Weinbau im Kaiserstaate Österreich 1804-1918. Wien-Leipzig 1937

Schmältzl, W.: Ein Lobspruch der Stadt Wien in Österreich. Wien-Pest-Leipzig 1892. Reprint der Ausgabe 1547, Wien s.a.

Schmall, J. & M.: Die Zukunftsküche. Letzter Rettungsanker zur Verhütung völliger Entartung der Menschheit. Wien 1900

Schmidt, O.: Wiener Typen und Strassenbilder. Wien 2000 (1873)

Schneyder, A.: Auf dem Naschmarkt. Wien-Graz-Klagenfurt 2009

- Schönthan, G. von & Grumbach-Palme, J. M.: Konditorei Zauner. München 1982
- Schreder, K.: Praktisches Koch-Buch. Wiesbaden 1981
- Schroubek, G.: Die böhmische Köchin. In: Dienstboten in Stadt und Land (Dienstbare Geister). Museum für Deutsche Volkskunde. Berlin 1982
- Schwaner, B.: Das Wiener Kaffeehaus. Wien-Graz-Klagenfurt 2007
- Schwarzbach, B.: Das Kochbuch aus dem Burgenland. Söll 1981
- Schwendter, R.: Die ungarische Arme-Leute-Küche. Klagenfurt-Celovec 2008
- Vergessene Wiener Küche. Kochen gegen den Zeitgeist. Wien 2004
 - Arme essen – Reiche speisen. Sozialgeschichte der zentraleuropäischen Gastronomie. Wien 1995
- Sebestyén, G. (ed.): Das große österreichische Weinlexikon. Wien u.a. 1978
- Sedlnitzky, S. & Liewehr, S. & Höbaus, E.: Köstliches Österreich. Wien 2011
- & Corti, S. & Köb. U.: Der Geschmack der Heimat. Wien 2008
- Seemann, H. & Lunzer, Ch. (edd.): Kaffeehaus-Album. Wien 1993
- Seifert, M.: Wie einst die Jagd gewesen – über Jäger und Wild im 17. Jh. Wien 2010
- Seiler, Ch.: Das edle Kochen. Das Landgasthaus. Wien 1999
- & Kamolz, K.: Das edle Kochen. Die pannonische Küche. Wien 1999
- Seiser, K. & Neunkirchner, M.: Österreich vegetarisch. Wien 2012
- Seleskowitz, L.: Wiener Kochbuch. Wien 1879
- Seligmann, F. R.: Die Kochanstalt des Wiener allgemeinen Hilfsvereins. Wien 1852
- Senft, H. & W.: Die schönsten Almen Österreichs. Graz-Stuttgart 2001
- Severin (Severyn), P.: Kucharstvi o rozlicnych krmech. Prag 1535
- Sewering-Wollanek, M.: Der böhmische Knödel oder Die Heimat im Kochtopf. In: Finis Mundi – Endzeiten und Weltende im östlichen Europa. Festschrift für Hans Lemberg. Stuttgart 1998, 209-224
- Siebeck, W.: Mit Wolfram Siebeck in Wien. Wien 1999
- Die Heurigen von Wien. Wien 1997
 - Die Beisl von Wien. Wien 1996

Sieberer, M. & Engstler, Ch.: Von allen Sinnen. Kochkunst in den Alpen. Innsbruck 2001

Sievers, G. W.: Wiener Beisel Kochbuch. Wien 2012

- Rind & Co. Wien 2009
- Genussland Österreich. Graz-Stuttgart 2007

Silla, T.: Triestiner Culinarium. Wien 2007

Simonischek, P. und Schneyder, A.: Dem Genuss auf der Spur. Kulinarische Streifzüge im Steirischen Weinland. Wien-Graz-Klagenfurt 2008

Sindemann, K.: Götterspeisen. Kochbuch der Weltreligionen. Wien 2010

- Mazzesinsel Kochbuch. Kulinarische Streifzüge durch das jüdische Wien. s.l. 2009

Sinhuber, B.: Der Wiener Heurige. Wien 1996

- Die Wiener Kaffeehausliteraten. Wien 1993
- Küchengeschichten für gebildete Leute. München 1988

Slezak, L.: Mein Lebensmärchen. München 1948

Sluga, T. & Peier, F.: F(r)isch auf den Tisch. Das österreichische Fischkochbuch. Graz 2011

Sobieszek, J.: Zum Lachen in die Küche. Das Kabarettisten Kochbuch. Wien 2008

Sonnleitner, S.: Um einen Tisch. Klagenfurt 1995

Spacek, E. & Eder S.: Die neue böhmische Küche. Wien 2005

Spindler, Th.: Fischfauna in Österreich. Wien 1997

Spring, U. & Kos, W. & Freitag, W.: Im Wirtshaus. Eine Geschichte der Wiener Geselligkeit. Kat. WienMuseum 2007

Stammhammer, J.: Mehlsuppe und Hummercocktail. Wien 1996

Steffek, H.: Kochkünste für Genießer. Wien 1979

Steinhauer, E. & Schatzdorfer, G.: Einfach. Gut. Eine kulinarisch-kulturelle Reise ins Friaul und nach Triest. Wien-Graz-Klagenfurt 2011

Stekovics, E. & Kospach, J. & Angerer P.: Atlas der erlesenen Paradeiser und was man alles mit ihnen anstellen kann. Innsbruck 2011

Stern, M.: Kriegskochbuch der Frauenzeitschrift Wiener Mode. Wien 1915

Steurer, R. & Siegl, V.: Österreichischer Weinführer. Wien 1996

- Stocklin, F.: Neue Wiener Kochschule für Frauenzimmer. Linz-Wien 1798
- Stöckel, E.: Österreichisch-ungarisches Universal-Kochbuch. Wien ca. 1890
- Die bürgerliche Küche oder neuestes österreichisches Kochbuch. Wien 1833
- Strallhofer-Hödl, H.: Kernölkönigin und Kürbislotter. Graz 1999
- Strobl, A.: Die praktische Wiener Küche. Wien-Leipzig ca. 1910
- Stummerer, S. & Hablesreiter, M.: Food Design XL. Wien-New York 2010
- Food Design. Wien – New York 2005
- Supp, E. (ed.): Enzyklopädie des Österreichischen Weins. Offenbach/Main 1996
- Tabori, G.: Die Ballade vom Wiener Schnitzel. Programmbuch 155 (29. März 1996). Burgtheater Wien
- Taskinen, S.: Der perfekte Schweinsbraten. Wien 2013
- Teply, K.: Die Einführung des Kaffees in Wien. Wien-München 1980
- Teuber, C. und Reich, M.: Erstes National-Kochbuch. Wien 1837
- Teuber, K.: Alte böhmische Küche. Erfstadt 2004
- Thaler, Ch.: Baby-Kochbuch. Leipzig-Wien 1912
- Thümmel, E.: Von Kuheutern, Wildschweinsköpfen und Kalbsohren. Die „schriftstellernde Kochkünstlerin“ Katharina Prato und ihre „Süddeutsche Küche“ in: Unterholzer, C. & Wieser, I.: Über den Dächern von Graz ist Liesl wahrhaftig. Wien 1996, 54-74
- Thüry, G. E.: Kulinarisches aus dem römischen Alpenvorland. Linz 2007
- Tichy, M.: Alltag und Traum. Leben und Lektüre der Wiener Dienstmädchen um die Jahrhundertwende. Wien-Köln-Graz 1984
- Tischlein deck Dich: Kat. Museum Eger/ Cheb 2008
- Tödling, O.: Obstland Österreich. Graz 1995
- Tötschinger G.: Es wird ein Wein sein. Wien 2005
- Wünschen zu speisen? Ein kulinarischer Streifzug durch die Länder der österreichischen Monarchie. Wien-München-Berlin 2003
 - Sherlock Holmes und das Geheimnis der Sachertorte. München 1988
 - & Wagner, Ch.: Köchelverzeichnis. Salzburg 1990

- Topolansky, M. & Ruhm, F.: Hundert pikante Brotaufstriche. Wien 1936
- Torberg, F.: Die Tante Jolesch oder Der Untergang des Abendlandes in Anekdoten. Wien 1995
- Kaffeehaus war überall. München 1984
- Trebo, K.: Tiroler Kochbuch. Brixen 1896
- Treichlinger, W. M.: Alt-Österreich bittet zu Tisch. Zürich 1960
- Treitzsaurwein, M.: Der Weißkunig. Leipzig 2006
- Trettl, R.: Kulinarische Überflieger. Das Hangar 7-Kochbuch. München 2013
- Triebnigg-Stokinger, E.: Praktisches Kochbuch für die Österreichische Küche. Wien s.a.
- Trippolt-Maderbacher, S. & Prokop, E. P.: Die Bärenküche. Wien-Graz-Klagenfurt 2010
- Tropschuh, H.: Sudetendeutsches Kochbuch. Rehnau 1955
- Tschermenjak, H. & W. & Wagner, Ch.: Kärntner Küche. Klagenfurt 2006
- Tschofen, B.: Vom Geschmack der Regionen. Kulinarische Praxis, europäische Politik und räumliche Kultur. In: Zeitschrift für Volkskunde 103 (2007), 169-196
- „Wie hausgemacht“ Die Dialektik industrialisierter Ernährungsgewohnheiten und das Wissen der Europäischen Ethnologien. In: Lysaght-Burckhardt-Seebass 135-152
 - Herkunft als Ereignis: *local food and global knowledge*. Notizen zu den Möglichkeiten der Nahrungsforschung im Zeitalter des Internet. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde 103/NF LIV (2000), H. 3, 309-324
- Tschulk, H.: Weinbau im alten Wien. Wiener Geschichtsblätter Beiheft 7 (1982)
- Türck, J.: Jubiläums-Kochbuch. Wien 4. Teile 1908-12. Nachdruck Wien 1997
- Unterwurzacher, L.: ...und dann gib's zur Tafel. Herrschaftliches Kochen im alten Tirol. Hall in Tirol 1997
- Die Unzufriedene. Das kleine Frauenblatt: Wochenschrift Wien 1923-44
- Urban, G.: Österreichisches Kriegs-Kochbuch. Wien 1915

- Valvasor, J. Weichard Frhr. von: Die Ehre deß Hertzogthums Crain. Laybach 1689
- Vavra. E.: Familie. Ideal und Realität. Horn 1993
- s. Verbündet...
- Veigl, H.: Wiener Kaffeehausführer. Wien 1989
- Verband der Köche Österreichs. Das Buch der Kochkunst. Wien 1933
- Verbündet Verfeindet Verschwägert. Bayern und Österreich. Kat. Bayerisch-Österreichische Landesausstellung 2012
- Verein der deutschen Kochschule in Prag: Vereinfachtes Kochbuch der Prager Deutschen Kochschule. Trier 2002
- Viehauser, J.: Meine feine Küche: die 400 besten Rezepte und Variationen. München 2000
- Le Canard. Kulinarischer Genuß an der Elbchaussee. München 1997
- Vitoux, J.: Europe à table. Le Congrès de Vienne (Vortrag). www.canalacademie.com
- Vocelka, K.: Habsburgische Hochzeiten 1550-1600. Wien-Köln-Graz 1976
- & Heller, L.: Die private Welt der Habsburger. Graz-Wien-Köln 1998
- Vogel, W.: Das Café. Wien 1995
- Wagner, Ch.: Esterházy-Kochbuch. Innsbruck 2009
- Drei Damen und mein Herd. Wien-Frankfurt 2004
 - Fast schon Food. Köln 2001
 - Männer an den Herd. Wien 1997
 - Das Lexikon der Wiener Küche. Wien 1996
 - Süßes Gold. Kultur- und Sozialgeschichte des Wiener Zuckers. Wien 1996
 - Käse für Kenner. Geschichte und Gegenwart der österreichischen Käsekultur. Wien 1993
 - Sternstunden der Kochkunst. Salzburg 1987
 - & Bittermann, A.: s. dort
 - & Gürtler, A.: Das neue Sacher-Kochbuch. München 2005
 - & Haider, W.: Die steirische Küche. Wien 2011
 - & Pernkopf, I.: Die oberösterreichische Küche. Wien 2007
 - & Tötschinger, G.: Köchelverzeichnis. Rezepte aus der Mozartzeit. Salzburg-München 2001

- & Tschermenjak, H. & W.: s. dort
- Wagner-Bacher, L.: Meine Küche. Mautern 1989
- Wagner-Wittula, R.: Aus Großmutter's Kochtopf. Traditionelle österreichische Küche. S.I. 2010
- Aus Kaisers Küche. St.Pölten-Wien-Linz 2001
- Waldbott, M. & Kumpf, G.: Burgenländisches Kochbuch. Eisenstadt 1976
- Walder-Gottsbacher, P.: Vom Wirtshaus zum Grand-Hotel: Ein Spaziergang zu Innsbrucks historischen Gaststätten. Innsbruck-Wien 2002 ^[SEP]
- Waldstein, M. & Semrad, G.: Wachauer Marille. Graz-Stuttgart 2010
- Wechsberg, J.: Forelle Blau und schwarze Trüffel. München 1981
- Kulinarische Städtebilder. München 1981
- Freude am Wein. Herrsching 1978
- Die Küche im Wiener Kaiserreich. Amsterdam-FaM 1969
- Weissheit des Essens. München 1928
- Wehinger, A.: Dornbirner Kochbuch. Dornbirn 1912 (Nachdruck Dornbirn 1995)
- Wehle, P.: Sprechen Sie Wienerisch? Wien 1980
- Weidhofer, J. & Danler-Bachynska N. & Meindl, V.: Das Czernowitzer Kochbuch. Graz-Stuttgart 2010
- Weingartner, J.: Berühmte Tiroler Wirtshäuser und Wirtsfamilien. Innsbruck 1956
- Weiss, S.: Die vergessene Kaiserin. Innsbruck 2010
- Weißkunig s. Treitzsaurwein
- Wellmann, J.: Sisis kaiserliches Schönheits- und Gesundheitsbuch. Bad Sauerbrunn s.a.
- Welser, Ph.: Das Kochbuch der Philippine Welser. Innsbruck s.a.
- Werfring, J.: Das österreichische Weinkochbuch. Wien 2009
- Wess, S.: Historische Gast-Häuser & Hotels Salzburg und Salzburger Land. Gerlingen 2005
- Weth, G. A.: Schlemmereien im Walzertakt. Das Johann-Strauss-Kochbuch. München 1999
- Wiegelmann, G.: Alltags- und Festspeisen. Marburg 1967
- Wiener, S.: Herdhelden. München 2011
- Sarah packt für Christo eine Liwanze ein. Berlin 2008
- Frau am Herd. München 2008
- Das große Sarah Wiener Kochbuch. München 2007

- Kochen mit Sarah Wiener. Berlin 2004
- Wiener Küche (Zeitschrift ed. Franz Ruhm). 1930-44, 1948-64 (ab 1958 Illustrierte Wiener Küche)
- Eine Wiener Spezialität. Zum 125-jährigen Jubiläum der Wiener Frankfurter Würstl und der Firma Lahner. Wien 1930
- Der Wienerische Zuckerbäcker oder praktische Anleitung eines herrschaftlichen Koches und Zuckerbäckers. Wien 1799. Der (vollständige) Wienerische Zuckerbäcker. Wien 1794
- Wieserin, A. M.: Neues, selbst verfaßtes Kochbuch. Wien 1796
- Wiesflecker, H.: Maximilian I. Die Fundamente des habsburgischen Weltreichs. München 1991
- Wild, A. & K.: Großmutter's Küche. Ungarndeutsche Gerichte für Alltag und Feiertag. Budapest 1998
- Winkler, Ch. & M.: Das Hüttenkochbuch. Wien 2010
- Winkler, S.: Blickfänge einer Reise nach Wien. Kat. Hist. Museum Wien 2000
- Winter, J. M. van: Kochkultur und Speisegewohnheiten der spätmittelalterlichen Oberschichten. In: Adelige Sachkultur des Spätmittelalters. Wien 1982, 327-342
- Witzigmann, E.: Salzburger Weihnacht. München 2009
- Chefs around the world. Wien 2006
- La nouvelle cuisine allemande et autrichienne. Paris 1984
- Das Tantris Kochbuch. München 1978
- Wöhrl, I.: Das Trapp-Kochbuch. Original-Rezepte der Köchin Johanna Raudaschl. Salzburg 2010
- Wörther, J.: Das Wörtherbuch. Innsbruck 1998
 - & Angerer, P.: Der Wörther. Genussvoll kochen. St. Pölten-Wien-Linz 2005
- Wolf, E.: Kleines Menu- und Kochbuch. Wien 1913
- Wolf, G.: Das steirische Weinland. Graz-Wien-Köln 2001
- Wohlbewehrt's mit Fleiß zusammengetragenes Kochbuch aus dem Jahre 1778. Wien 1778
- Wolfgruber, G. & Zenker, H.: Wiener Schnitzel oder: High Noon. Baden 1981
- Wolfsgruber, L.: Was auf den Tisch kam. Wien 2010
- Wopfner, H.: Bergbauernbuch: von Arbeit und Leben des Tiroler Bergbauern in Vergangenheit und Gegenwart. Innsbruck-Wien s.a.

- Wruß, G. & Faschingbauer, S.: Was bei uns g'kocht wird. Ein kulinarischer Sonderzug durch die Steiermark. Graz 2002
- Wurmdobler, Ch.: Das Wiener Kaffeehaus. Wien 2005
- Wussow, S.: Das Sisi-Kochbuch. Wien 2006
- Das Mozart-Kochbuch. Wien 2005
- Zahel, C. & R.: Die neue Wiener Heurigen-Küche. Wien 2012
- Zahnhausen R.: Wie Kol(t)schitzky unabsichtlich zum Kaffee kam. Wiener Geschichtsblätter 2005.4, 41-48
- Was aß Baron von Trotta wirklich am Sonntag? Anmerkungen zum Tafelspitz und zur longue durée des gekochten Rindfleisches in der Wiener Küche. Wiener Geschichtsblätter 2003.2, 81-93
 - Das Wiener Schnitzel. Struktur und Geschichte einer alltäglichen Speise. Wiener Geschichtsblätter 2001, 132-146
- Zeiringer, J.: Nahrung und Speisen im Cistercienserstift Neuberg/ Mürz. Diss. Graz 2001
- Die ZEIT: Haus Habsburg auf der Speisekarte. 31.5.1963
- Zelena, F.: Die Kochkunst ... oder allerneuestes Österreichisches Kochbuch. Wien 1828
- Zenker, F. G.: Nicht mehr als 6 Schüsseln! Wien 1820
- Theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst. S.l. 1817
- Zey, R.: Im Café. Vom Wiener Charme zum Münchner Neon. Dortmund 1991.
- Ziak, C.: Des Heiligen Römischen Reiches größtes Wirtshaus. Der Wiener Vorort Neulerchenfeld. Wien-München 1979
- Zíbrt, C.: Kucharství o rozličných krmích (Die Kochkunst...). Prag 1891
- Ziegenbein, H. & Eckel, J.: Was koche ich heute? Wels-Wunsiedel-Zürich 1957
- Die gute Wiener Mehlspeise. Wien-Leipzig 1932
- Zischka, U.: Die anständige Lust. Von Eßkultur und Tafelsitten. München 1993
- Zöhrer, J.: Neues Salzburger Kochbuch. Salzburg 1873
- Zotter, H. & H.: Wohl bekomms. Graz 1979
- Zuckriegl, H.: Die Znaimer Gurke. Wien 1990
- Ich träum von einem Weinstock. Eine Enzyklopäde des Weinbaus in Südmähren. Wien s.a.

