



Lilie

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.

Wolluf 3. Tag 1905

Lappin

Maria Wilhelm Reinhard
Lappin, 3. Tag 1905

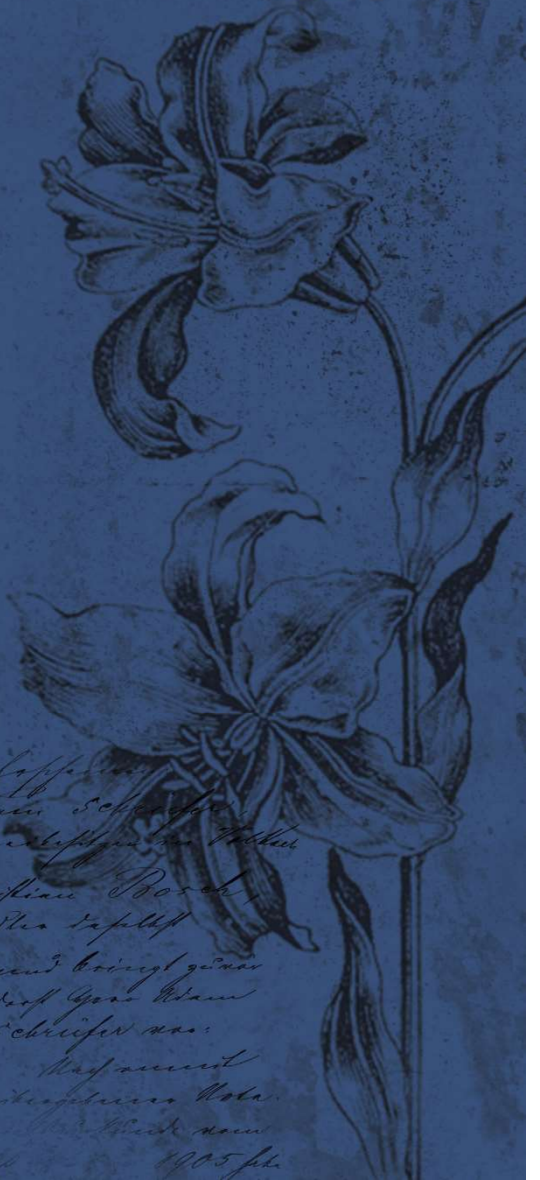
Speisekarte

5. Fruchtdarstellung
1. Frucht (mit zu
Kupferdarstellung
mit zu Fruchtdarstellung
frucht darstellung)

Mohrpreis Nr. 34. in Villenreue
abgeben haben wird

Wolluf 3. Tag 1905

Madame Wilhelm Reinhard
Lappin



Lappin
1. Frau Maria Reinhard
Wolluf 3. Tag 1905
2. Frau Maria Reinhard
Wolluf 3. Tag 1905

und bringt zu
Lappin 3. Tag 1905

Wolluf 3. Tag 1905
Lappin 3. Tag 1905

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.

Liebe Gäste,
beachten Sie bei Ihrem Besuch gerne auch
die Gerichte auf unserer Saisonkarte oder
unserer aktuellen Tageskarte.

Wir hoffen, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen und
wünschen Ihnen eine gute Zeit bis dahin,

Ihr Lilien-Team

Einstieg

gratinierter Ziegenkäse
Salatbouquet | Feigensenf | Baguette
9,80 €

Suppe

Rinderkraftbrühe
Leberknödel | Schwimmerle
5,90 €

Fisch

Zanderfilet
Kartoffelgemüse | Pfannengemüse
20,90 €

vegetarischer Genuss

Steinpilzravioli
Trüffelöl | Rucola | Parmesan
16,90 €

fränkische Schmankerl

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Kartoffelsalat | Blattsalat

14,90 €

Rahmschnitzel vom Schwein

hausgemachte Spätzle | Salat

16,90 €

Cordon-Bleu vom Schwein

Pommes | Salat

18,90 €

Tafelspitz vom Rind

Nudeln | Meerrettichsoße | Preiselbeeren

18,90 €

knuspriges Schweineschäufele

Dunkelbiersoße | Kloß | Wirsinggemüse

19,90 €

Rumpsteak vom Grill

Bratkartoffeln | Kräuterbutter

26,90 €

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken

Rahmsoße | Pommes

28,90 €

Gerne servieren wir Ihnen von all unseren Hauptgerichten

– bis auf das Schäufele und das Cordon-Bleu–

auch eine kleinere Portion und berechnen dafür 2€ weniger.

Falls Sie Bratkartoffeln oder Wirsinggemüse als Beilage wünschen,
erlauben wir uns für die Umbestellung 1,50 € Aufpreis zu berechnen.

Brotzeiten

Bratwurst
Kraut | Brot
10,90 €

Blaue Zipfel
Zwiebeln | Essigsud | Brot
11,80 €

Hausmachersülze
Bratkartoffeln
12,80 €

krönender Abschluss

Tonkabohnen-Crème brûlée
5,90 €

Kartäuserklöße
Beeren | Vanilleeis
7,80 €

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
Beeren | Nougateis
8,40 €

gemischtes Eis
Schokolade | Vanille | Erdbeere
4,50 €

Getränkekarte



Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.

Biere

Krautheimer vom Fass

Pilsner	0,4l	3,80	
Radler	0,4l	3,80	
Urtyp dunkel		0,4l	3,80
Kellerbier	0,4l	3,80	
Hefe-Weißbier hell	0,5l	4,20	
Pilsner alkoholfrei aus der Flasche	0,5l	4,20	
Hefe-Weißbier alkoholfrei aus der Flasche	0,5l	4,20	

Brände und Liköre

Zwetschgenbrand	42 Vol. %	2cl	4,10
Mirabellenbrand	42 Vol. %	2cl	4,30
Williams-Christ-Brand	42 Vol. %	2cl	4,30
Silvaner-Tresterbrand	40 Vol. %	2cl	4,10
Reneklodenbrand	40 Vol. %	2cl	4,50

Weinbergs-Pfirsichlikör	20 Vol. %	2cl	4,10
Schoko-Rotweinlikör	19 Vol. %	2cl	4,50
Frazotti	25 Vol. %	2cl	4,30
<i>(Fränkischer Kräuterlikör)</i>			

Sekt und Perlwein

Secco »Valentina«		0,1l	3,60
<i>Weißer Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure</i>	0,75l		24,50
<i>Alk: 11,5%vol Restsüße: 9,6 g/L Säure: 6,1 g/L</i>			

Silvaner Sekt extra trocken	0,75l	35,00	
<i>Deutscher Sekt b.A. Franken, Flaschengärung</i>			
<i>Alk: 12,5%vol Restsüße: 13,4 g/L Säure: 6,4 g/L</i>			

Alkoholfreie Getränke

Frankenbrunnen Mineralwasser

classic, medium oder naturell	0,5l	3,70
-------------------------------	------	------

Tafelwasser spritzig	1l	4,90
----------------------	----	------

Krautheimer

Cola, Cola-Mix, Orangen^{2,3}-, Zitronenlimonade^{2,3}

0,3l	3,40
------	------

0,5l	4,40
------	------

Naturtrüber Apfelsaft, Orangen-, Traubensaft, Maracuja-, Johannisbeernektar

0,3l	3,90
------	------

Saftschorle	0,3l	3,70
-------------	------	------

0,5l	4,70
------	------

Kaffee- und Teespezialitäten

Tasse Café Crème	2,90
------------------	------

Milchkaffee	3,30
-------------	------

Cappuccino	3,20
------------	------

Latte Macchiato	3,40
-----------------	------

Espresso	2,30
----------	------

Espresso Macchiato	2,50
--------------------	------

Espresso Doppio	4,50
-----------------	------

Glas Tee	3,30
----------	------

Kamillenblüten, Pfefferminzblätter, Sommerbeeren,
Darjeeling, Grüner Tee

Weinschorle

vom Hausschoppen »LILIE«	0,25l	3,60
--------------------------	-------	------

0,5l	5,90
------	------



Alle unsere Weine beziehen wir von **WEINGUT LEO LANGER**

Offene Weißweine aus Franken – trocken

	0,1l	0,25l
2022er Hausschoppen »LILIE« Qualitätswein <i>Alk: 11,5%vol Restsüße: 2,9 g/L Säure: 6,0 g/L</i>	3,90	4,90
2022er Silvaner Qualitätswein <i>Alk: 11,5%vol Restsüße: 2,0 g/L Säure: 5,9 g/L</i>	4,60	5,60
2022er Blanc de Noir Qualitätswein <i>Alk: 12,50%vol Restsüße: 3,1 g/L Säure: 6,5 g/L</i>	5,90	6,90
2022er Grauer Burgunder Volkacher Ratsherr – Qualitätswein <i>Alk: 12,50%vol Restsüße: 5,9 g/L Säure: 5,6 g/L</i>	6,60	7,60

Offene Weißweine aus Franken – feinherb

	0,1l	0,25l
2022er Bacchus Qualitätswein – feine Restsüße, fruchtig <i>Alk: 12,0%vol Restsüße: 10,9 g/L Säure: 5,9 g/L</i>	4,30	5,30
2022er Scheurebe Kabinett Prädikatswein – harmonisch fruchtig <i>Alk: 10,5%vol Restsüße: 11,9 g/L Säure: 6,5 g/L</i>	5,20	6,20

Rotling aus Franken – feinherb

	0,1l	0,25l
2022er Rotling	4,60	5,60
Qualitätswein – leicht, erfrischend		
<i>aus roten und weißen Trauben gemeinsam gekeltert</i>		
<i>Alk: 10,5%vol Restsüße: 14,6 g/L Säure: 5,4 g/L</i>		

Offene Rotweine aus Franken – trocken

	0,1l	0,25l
»Trio«	5,40	6,40
Qualitätswein		
<i>teilweise im Barrique gereift</i>		
<i>kräftiger Rotweincuvée aus Schwarzriesling, Spätburgunder und Dornfelder</i>		
<i>Alk: 12,5%vol Restsüße: 5,1 g/L Säure: 5,0 g/L</i>		
Schwarzriesling	6,60	7,60
Qualitätswein		
<i>Volkacher Ratsherr – kräftig mit deutlicher Barriquenote</i>		
<i>Alk: 12,5%vol Restsüße: 0,6 g/L Säure: 5,8 g/L</i>		

Offener Rotwein aus Franken – feinherb

	0,1l	0,25l
Leo's Roter	5,20	6,20
Qualitätswein – samtiger Rotwein mit feiner Restsüße		
<i>Cuvée aus Schwarzriesling und Dornfelder</i>		
<i>Alk: 12,0%vol Restsüße: 12,3 g/L Säure: 5,0 g/L</i>		

Flaschenweine und Bocksbeutel (0,75l) Weißweine aus Franken – trocken

2022er Riesling Kabinett – Bocksbeutel 24,90

Volkacher Kirchberg

Qualitätswein

Alk: 12,0%vol Restsüße: 7,6 g/L Säure: 6,7 g/L

2021er Weißer Burgunder Kabinett 29,90

Volkacher Ratsherr

Qualitätswein

Alk: 12,0%vol Restsüße: 5,4 g/L Säure: 6,3 g/L

2021er Silvaner „vom Kirchberg“ – Bocksbeutel 33,90

Qualitätswein

Dieser Silvaner stammt von alten Reben neben der Kapelle Maria im Weingarten. Handlese bei perfektem Reifegrad und klassischer Weinausbau im Sinne einer trockenen Spätlese machen diesen Wein zu einem kraftvollen Erlebnis mit unglaublicher Fülle und Schmelz.

Alk: 13%vol Restsüße: 3,5 g/L Säure: 5,9 g/L

2021er Silvaner „Sponti“ 39,00

Qualitätswein

Ein Wein im puristischen Stil, der von der Kunst des Weglassens lebt.

„Sponti“ steht für Spontanvergärung – die alkoholische Gärung erfolgt durch natürlich vorkommende Hefen ohne Zugabe von Reinzuchthefer

Alk: 13,0%vol Restsüße: 2,6 g/L Säure: 5,8 g/L

Weißweine aus Franken – feinherb

2022er Bacchus Kabinett – Bocksbeutel 24,90

Volkacher Kirchberg

Qualitätswein

Alk: 11,0%vol Restsüße: 14,3 g/L Säure: 6,1 g/L

Rotweine aus Franken – trocken

Spätburgunder im Barrique gereift 26,90

Qualitätswein

Volkacher Ratsherr – feingliedrig trocken

Alk: 13,0%vol Restsüße: 0,1 g/L Säure: 5,6 g/L