



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.

Wolfgang 3. Datzl 1976

Liebes Brief

Myra Wilhelmine Reinhard
Kopffschiffelgasse in Wolfring

Speisekarte

5 Gerichte zu einem
1. Kurs (mit zwei
Kupferkesseln
mit zwei Kesseln
jeweils besetzt)

Wolfring Nr. 34 in Villach
ab dem Jahre 1904

Wolfring

Madame Wilhelmine Reinhard
Danz



Liebes Brief

1. Gutes Wein Schinken
Kupferkesselgasse in Wolfring

2. Gutes Wein Porzellan
Kupferkesselgasse in Wolfring

und bringt genau
dieses Gutes Wein
Schinken aus

Kupferkessel
Kupferkesselgasse in Wolfring
1905 Jahr

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 aktuellen Tageskarte.

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

Ihr Lilien-Team

»Holunder Spritz« oder »Aperol Spritz«
Secco | Wasser | Holunderblütensirup oder Aperol
6,90 €

»Lillet Wildberry« oder »Lillet White Peach«
Lillet | Schweppes Russian Wildberry oder Schweppes White Peach
6,90 €

geeister Weincocktail mit Maracuja
6,90 €

geeiste Limettenlimonade (alkoholfrei)
5,90 €

Pfifferlingszeit 2024

Pfifferlingscremesuppe
6,90 €

Rahmpfifferlinge
Nudeln
18,90 €

bunter Salatteller
gebratene Pfifferlinge
19,90 €

Semmelknödel
Rahmpfifferlinge | Salat
19,90 €

Schweinerücken-Steak
Rahmpfifferlinge | Spätzle | Salat
23,90 €

Wolfsbarschilet
Perlgraupen-Risotto | Pfifferlinge
24,90 €

Gerne servieren
wir zu all unseren
Gerichten:
Portion gebratene
Pfifferlinge (150g)
7,90 €

Einstieg

gratinierter Ziegenkäse
Salatbouquet | Feigensenf | Baguette
10,90 €

Suppe

Rinderkraftbrühe
Leberknödel | Schwimmerle
6,60 €

Fisch

Zanderfilet
Kartoffel-Rahm-Gemüse | Pfannengemüse
23,30 €

vegetarischer Genuss

Steinpilzravioli
Trüffelöl | Rahm | Rucola | Parmesan
18,80 €

fränkische Schmankerl

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Kartoffelsalat | Salat

17,70 €

Rahmschnitzel vom Schwein

Rahmsoße | hausgemachte Spätzle | Salat

20,90 €

Cordon-Bleu vom Schwein

Pommes | Salat

21,90 €

Tafelspitz vom Rind

Nudeln | Meerrettichsoße | Preiselbeeren

21,90 €

knuspriges Schweineschäufele

Dunkelbiersoße | Kloß | Wirsinggemüse

22,20 €

Rumpsteak vom Grill

Bratkartoffeln | Kräuterbutter

31,30 €

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken

Rahmsoße | Pommes

33,30 €

Brotzeiten

Bratwurst
Kraut | Brot
12,20 €

Blaue Zipfel
Zwiebeln | Essigsud | Brot
13,20 €

Hausmachersülze
Bratkartoffeln
14,30 €

krönender Abschluss

Tonkabohnen-Crème brûlée
6,60 €

Kartäuserklöße
Beeren | Vanilleeis
8,70 €

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
Beeren | Nougateis
9,40 €

gemischtes Eis
Schokolade | Vanille | Erdbeere
5,00 €

Auswahlkarte für Gruppen – Sommer 2024 (Stand Juni2024)

		Anzahl
Vorspeisen		
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und Schwimmerle	€ 6,60	_____
gratinierter Ziegenkäse mit Salatbouquet und Feigensenf	€ 10,90	_____
Hauptgerichte		
Bratwürste mit Kraut und Brot	€ 12,20	_____
Steinpilzravioli mit Trüffelöl, Rahm, Parmesan und Rucola	€ 18,80	_____
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat	€ 17,70	_____
Rahmschnitzel mit Spätzle und Salat	€ 20,90	_____
Tafelspitz Nudeln Meerrettichsoße Preiselbeeren	€ 21,90	_____
knuspriges Schweineschäufele mit Dunkelbiersoße, Klößen und Wirsinggemüse	€ 22,90	_____
Zanderfilet mit Kartoffel-Rahm-Gemüse und Pfannengemüse	€ 23,30	_____
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln	€ 31,30	_____

Sollten Sie die Auswahl noch erweitern wollen, informieren wir Sie gerne über weitere Gerichte.

Bis auf das Schäufele servieren wir Ihnen alle Gerichte auch gerne als **Senioren-Portion (-2 €)**.

Bitte teilen Sie uns Ihre Auswahl rechtzeitig mit.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

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.



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	4,20
Radler	0,4l	4,20
Urtyp dunkel	0,4l	4,20
Kellerbier	0,4l	4,20
Hefe-Weißbier hell	0,5l	4,90
Pilsner alkoholfrei <small>aus der Flasche</small>	0,5l	4,90
Hefe-Weißbier alkoholfrei <small>aus der Flasche</small>	0,5l	4,90

Brände und Liköre

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

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

Sekt und Perlwein

Secco »Valentina«	0,1l	3,90
<i>Weißer Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure</i>	0,75l	26,50
<i>Alk: 10,5%vol Restsüße: 15,6 g/L Säure: 6,0 g/L</i>		

Silvaner Sekt extra trocken	0,75l	35,00
<i>Deutscher Sekt b.A. Franken, Flaschengärung</i>		
<i>Alk: 12,0%vol Restsüße: 12,0 g/L Säure: 6,2 g/L</i>		

Alkoholfreie Getränke

<i>Frankenbrunnen</i> Mineralwasser classic, medium oder naturell	0,5l	3,90
Tafelwasser spritzig	1l	5,50
<i>Krautheimer</i> Cola, Cola-Mix, Orangen ^{2,3} -, Zitronenlimonade ^{2,3}	0,3l	3,60
	0,5l	4,60
Naturtrüber Apfelsaft von Ramona´s Kräuterhof in Abtswind oder Traubensaft vom Weingut Leo Langer, Orangensaft, Maracuja-, Johannisbeernektar	0,3l	4,20
Saftschorle	0,3l	3,90
	0,5l	4,90

Kaffee- und Teespezialitäten

Tasse Café Crème	3,20
Milchkaffee	3,90
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,10
Espresso	2,90
Espresso Macchiato	3,10
Espresso Doppio	4,80
Glas Tee	3,90
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
2023er Silvaner Qualitätswein <i>Alk: 12,0%vol Restsüße: 3,6 g/L Säure: 6,3 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
2023er Grauer Burgunder Volkacher Ratsherr – Qualitätswein <i>Alk: 13,0%vol Restsüße: 2,3 g/L Säure: 6,2 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
2023er Rotling	4,60	5,60
Qualitätswein – leicht, erfrischend <i>aus roten und weißen Trauben gemeinsam gekeltert</i> <i>Alk: 12,0%vol Restsüße: 16,2 g/L Säure: 5,6 g/L</i>		

Offene Rotweine aus Franken – trocken

	0,1l	0,25l
2023er »Trio«	5,40	6,40
Qualitätswein <i>teilweise im Barrique gereift</i> <i>kräftiger Rotweincuvée aus Zweigelt, Domina und Dornfelder</i> <i>Alk: 12,0%vol Restsüße: 7,4 g/L Säure: 4,7 g/L</i>		
2022er Schwarzriesling	6,60	7,60
Qualitätswein <i>Volkacher Ratsherr – kräftig mit deutlicher Barriquenote</i> <i>Alk: 13,0%vol Restsüße: 0,4 g/L Säure: 4,6 g/L</i>		

Offener Rotwein aus Franken – feinherb

	0,1l	0,25l
2023er Leo's Roter	5,20	6,20
Qualitätswein – samtiger Rotwein mit feiner Restsüße <i>Cuvée aus Schwarzriesling und Dornfelder</i> <i>Alk: 11,0%vol Restsüße: 14,9 g/L Säure: 4,8 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

2022er Weißer Burgunder Kabinett 29,90
Volkacher Ratsherr
Qualitätswein
Alk: 12,5%vol Restsüße: 4,9 g/L Säure: 6,1 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

2022er Spätburgunder im Barrique gereift 26,90
Qualitätswein
Volkacher Ratsherr – feingliedrig trocken
Alk: 13,0%vol Restsüße: 1,1 g/L Säure: 4,4 g/L