



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 34
Wolfgang

Speisekarte

5 Gerichte
1. Fleisch
2. Gemüse
3. Salat
4. Dessert
5. Obst

Wolfgang 34 in Villa
Kopffschiffelgasse 34

Wolfgang

Madame Wilhelmine Reinhard
Kopffschiffelgasse 34



Liebes Brief
1. Myra Wilhelmine Reinhard
Kopffschiffelgasse 34
2. Myra Wilhelmine Reinhard
Kopffschiffelgasse 34
und bringt gerne
die Myra Wilhelmine
Reinhard aus.
Kopffschiffelgasse 34
Wolfgang 1976

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«
Holunderblütensirup oder Aperol
Secco | Wasser
7,50 €

»Holla Fizz« (alkoholfrei)
Holunderblütensirup | Wasser | Limette
5,90 €

»Lillet Wildberry«
Lillet | Schweppes Russian Wildberry
7,50 €

»Berry Fizz« (alkoholfrei)
Schweppes Russian Wildberry | Beeren
5,90 €

zum Start ins neue Jahr

Mostsuppe
Zimtcroûtons
6,60 €

geräucherter Lachs
Rösti | Honig-Senf-Dip | Salat
10,90 €



Spinatknödel
Butter | Parmesan | Salat
16,90 €

veganes Hähnchencurry | Gemüse
Rösti | Cashew-Kerne
19,90 €

Schweinerücken-Steak
Waldpilz-Soße | Spätzle | Salat
22,90

geschmorte Entenbrust
Soße | Wirsinggemüse | Kloß
23,90 €

Hirschgulasch
Spätzle | Blaukraut
22,90 €



Schokoladen-Mousse
Beeren
6,90 €

Brownie
Zimteis
8,90 €

Einstieg

gratinierter Ziegenkäse
Salatbouquet | Feigensenf | Baguette
10,90 €

Suppe

Rinderkraftbrühe
Leberknödel | Schwimmerle
6,60 €

Fisch

Zanderfilet
Kartoffelgemüse | Pfannengemüse
23,90 €

vegetarischer Genuss

Steinpilzravioli
Trüffelöl | 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 – Winter 2024 (Stand Dezember 2024)

		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
Traubensaft vom Weingut Leo Langer, Orangensaft, naturtrüber Apfelsaft, 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



Offene Weißweine aus Franken – trocken

	0,1l	0,25l
2023er Hausschoppen »LILIE«		
Qualitätswein	3,90	4,90
<i>Restsüße: 8,0 g/L Säure: 5,8 g/L Alk: 11,5%vol</i>		
2023er Silvaner		
Qualitätswein	4,60	5,60
<i>Restsüße: 3,6 g/L Säure: 6,3 g/L Alk: 12,0%vol</i>		
2023er Blanc de Noir		
Qualitätswein	5,90	6,90
<i>Restsüße: 2,4 g/L Säure: 7,3 g/L Alk: 12,50%vol</i>		
2023er Grauer Burgunder		
Volkacher Ratsherr – Qualitätswein	6,60	7,60
<i>Restsüße: 2,3 g/L Säure: 6,2 g/L Alk: 13,0%vol</i>		

Offene Weißweine aus Franken – feinherb

	0,1l	0,25l
2023er Bacchus		
Qualitätswein – feine Restsüße, fruchtig	4,30	5,30
<i>Restsüße: 12,9 g/L Säure: 6,3 g/L Alk: 10,5%vol</i>		
2023er Scheurebe Kabinett		
Qualitätswein – harmonisch fruchtig	5,20	6,20
<i>Restsüße: 9,7 g/L Säure: 6,5 g/L Alk: 11,5%vol</i>		

Alle Preise in Euro – alle Weine, Brände und Liköre enthalten Sulfite
1=koffeinhaltig, 2=mit Farbstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= Gerste, 5= Weizen, 6= chininhaltig
Preisänderungen vorbehalten

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>Restsüße: 16,2 g/L Säure: 5,6 g/L Alk: 12,0%vol</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>Restsüße: 7,4 g/L Säure: 4,7 g/L Alk: 12,0%vol</i>		
2022er Schwarzriesling	6,60	7,60
Qualitätswein <i>Volkacher Ratsherr – kräftig mit deutlicher Barriquenote</i> <i>Restsüße: 0,4 g/L Säure: 4,6 g/L Alk: 13,0%vol</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>Restsüße: 14,9 g/L Säure: 4,8 g/L Alk: 11,0%vol</i>		

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

2023er Riesling Kabinett

24,90

Volkacher Kirchberg

Qualitätswein

Restsüße: 7,4 g/L Säure: 6,6 g/L Alk: 12,5%vol

2022er Weißer Burgunder Kabinett

29,90

Volkacher Ratsherr

Qualitätswein

Restsüße: 4,9 g/L Säure: 6,1 g/L Alk: 12,5%vol

2022er 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.

Restsüße: 4,9 g/L Säure: 6,2 g/L Alk: 13,5%vol

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

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

Weißweine aus Franken – lieblich

2023er Leo24

24,90

Qualitätswein

Ein Wein, den man zu jeder Gelegenheit trinken kann – frisch, frech und jung.

Restsüße: 23,6 g/L Säure: 6,1 g/L Alk: 11,0%vol

Rotweine aus Franken – trocken

2022er Spätburgunder im Barrique gereift

26,90

Qualitätswein

Volkacher Ratsherr – feingliedrig trocken

Restsüße: 1,1 g/L Säure: 4,4 g/L Alk: 13,0%vol