

[Wecken Sie das Interesse Ihrer Leser mit einem passenden Zitat aus dem Dokument, oder verwenden Sie diesen Platz, um eine Kernaussage zu betonen. Um das Textfeld an einer beliebigen Stelle auf der Seite zu platzieren, ziehen Sie es einfach.]



# Lilie

Wolfgang 3. Datzl 1976

Liebes Brief

Myra Wilhelmine Reinhard  
Kopffschiffen im Wolke

# Speisekarte

5. Jährung  
1. Teil (mit der  
Kupferkammer  
mit der Kuppel  
siehe Kuppel)

Wolfgang No. 34 in Villen  
siehe Kuppel

Kuppel

Madame Wilhelmine Reinhard  
Datzl



Liebes Brief  
1. Myra Wilhelmine Reinhard  
Kuppel im Wolke

2. Myra Wilhelmine Reinhard  
Kuppel im Wolke  
und bringt genau  
die Myra Wilhelmine  
Reinhard aus.  
Kuppel im Wolke  
Kuppel im Wolke  
1905 Jhr

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**

**P.S. Bitte haben Sie Verständnis, wenn die Karte im Internet nicht ganz aktuell ist.  
Wir geben uns große Mühe, Sie auf dem Laufenden zu halten.  
Es kommt aber vor, dass Speisen aufgegessen oder Weine ausgetrunken sind.  
Bis Bald in der Lilie!**

## Aperitiv klassisch

»Holunder Spritz« oder »Aperol Spritz«  
Holunderblütensirup oder Aperol  
Secco | Wasser  
0,25l 7,50 €

»Lillet Wildberry«  
Lillet | Schweppes Russian Wildberry  
0,25l 7,50 €

Valentina Secco  
0,1l 3,90 €

## alkoholfrei

»Holla Fizz«  
Holunderblütensirup | Wasser | Limette  
0,25l 5,90 €

»Berry Fizz«  
Schweppes Russian Wildberry | Beeren  
0,25l 5,90 €

»0,NIX«  
(schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein)

0,1l 3,90 €

*(Bald wieder da!)*

*Bis dahin haben wir eine leckere Alternative vom Weingut Alois Martin.)*

## Spargelzeit 2026

Spargelcremesuppe

Spargelstückchen

6,90 €

Farfalle

Spargelragout | Salat

18,90 €

Spargelsalat

Ei | Schnittlauch | Baguette

18,90 €

Fränkischer Spargel

(300g Rohgewicht)

Kartoffeln

mit Butter

oder mit Olivenöl (vegan)

oder mit hausgemachter Sauce Hollandaise

23,90 €

dazu empfehlen wir

Portion gekochter Schinken

7,90 €

Schnitzel »Wiener Art«

9,90 €

1 Paar Bratwürste

8,90 €

Zanderfilet

10,90 €

Rumpsteak (160g)

15,90 €

## **Einstieg**

gratinierter Ziegenkäse  
Salatbouquet | Feigensenf | Baguette  
11,90 €

## **Suppe**

Rinderkraftbrühe  
Leberknödel | Schwimmerle  
6,90 €

## **Fisch**

Zanderfilet  
Kartoffelgemüse | Pfannengemüse  
23,90 €

## **vegetarischer Genuss**

Steinpilzravioli  
Trüffelöl | Rucola | Parmesan  
18,90 €

## fränkische Schmankerl

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Kartoffelsalat | Salat

18,90 €

Rahmschnitzel vom Schwein

Rahmsoße | hausgemachte Spätzle | Salat

22,90 €

Cordon-Bleu vom Schwein

Pommes | Salat

23,90 €

Tafelspitz vom Rind

Nudeln | Meerrettichsoße | Preiselbeeren

21,90 €

knuspriges Schweineschäufele

Dunkelbiersoße | Kloß | Wirsinggemüse

22,90 €

Rumpsteak vom Grill

Bratkartoffeln | Kräuterbutter

31,30 €

## Brotzeiten

1 Paar Bratwürste

Kraut | Brot

13,60 €

1 Paar Blaue Zipfel  
Zwiebeln | Essigsud | Brot

14,60 €

Hausmachersülze

Bratkartoffeln

15,80 €

## krönender Abschluss

Tonkabohnen-Crème brûlée

6,90 €

Kartäuserklöße

Beeren | Vanilleeis

8,70 €

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Beeren | Nougateis

9,40 €

gemischtes Eis

Schokolade | Vanille | Erdbeere

5,00 €

## Auswahlkarte für Gruppen – Frühling 2026 (Stand 04/2026)

	Preis In €	Anzahl	Anzahl kleine Portion (-2€)
<b>Vorspeisen</b>			
Rinderkraftbrühe Leberknödel   Schwimmerle	6,90		
Bärlauchsuppe Croûtons	6,90		
gratinierter Ziegenkäse Salatbouquet   Feigensenf	11,90		

<b>Hauptgerichte</b>			
Steinpilzravioli Trüffelöl-Rahm   Rucola   Parmesan	18,90		
1 Paar Bratwürste Kraut   Brot	13,60		
Schweineschnitzel „Wiener Art“ Pommes   Salat	18,90		
Rahmschnitzel vom Schweinerücken Spätzle   Salat	22,90		
Tafelspitz vom Rind Nudeln   Meerrettichsoße   Preiselbeeren	21,90		
knuspriges Schweineschäufele Dunkelbiersoße   Wirsinggemüse   Kloß	22,90		
Zanderfilet Kartoffel-Rahmgemüse   Pfannengemüse	23,90		
Rumpsteak vom Grill Kräuterbutter   Bratkartoffeln	31,30		

<b>Dessert</b>			
Tonkabohnen-Crème brûlée	6,90		
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern Beeren   Nougateis	9,40		

Sie möchten die Auswahl verändern?  
Melden Sie sich gerne!

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
Helles	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
Reneklodenbrand	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

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

<b>alkoholfreier Secco »o,NIX«</b>	0,1l	3,90
<i>schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein</i>	0,75l	26,90
<i>(Bald wieder da! Bis dahin haben wir eine leckere Alternative vom Weingut Alois Martin.)</i>		

<b>Silvaner Sekt</b> 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 <sup>2,3</sup> -, Zitronenlimonade <sup>2,3</sup>	0,3l	3,60
	0,5l	4,60
weißer 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
<b>2024er Hausschoppen »LILIE«</b> Qualitätswein <i>Restsüße: 3,0 g/L Säure: 5,5 g/L Alk: 11,5%vol</i>	3,90	4,90
<b>2024er Silvaner</b> Qualitätswein <i>Restsüße: 2,0 g/L Säure: 5,7 g/L Alk: 11,5%vol</i>	4,60	5,60
<b>2024er Blanc de Noir</b> Qualitätswein <i>Restsüße: 1,0 g/L Säure: 6,0 g/L Alk: 11,95 %vol</i>	5,90	6,90
<b>2024er Grauer Burgunder</b> Volkacher Ratsherr – Qualitätswein <i>Restsüße: 5,0 g/L Säure: 5,8 g/L Alk: 12,32 %vol</i>	6,60	7,60

### Offene Weißweine aus Franken – feinherb

	0,1l	0,25l
<b>2024er Bacchus</b> Qualitätswein – feine Restsüße, fruchtig <i>Restsüße: 12,3 g/L Säure: 5,6 g/L Alk: 11,0%vol</i>	4,30	5,30
<b>2023er Scheurebe Kabinett</b> Qualitätswein – harmonisch fruchtig <i>Restsüße: 9,7 g/L Säure: 6,5 g/L Alk: 11,5%vol</i>	5,20	6,20

### Rotling aus Franken – feinherb

	0,1l	0,25l
2024er Rotling	4,90	5,90
Qualitätswein – leicht, erfrischend <i>aus roten und weißen Trauben gemeinsam gekeltert</i> <i>Restsüße: 13 g/L Säure: 5,8 g/L Alk: 10,79%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>		
2023er Schwarzriesling	6,60	7,60
Qualitätswein <i>Volkacher Ratsherr – kräftig mit deutlicher Barriquenote</i> <i>Restsüße: 0,0 g/L Säure: 5,0 g/L Alk: 13,0%vol</i>		

### Offener Rotwein aus Franken – feinherb

	0,1l	0,25l
2024er Leo's Roter	5,20	6,20
Qualitätswein – samtiger Rotwein mit feiner Restsüße <i>Cuvée aus Schwarzriesling und Dornfelder</i> <i>Restsüße: 12,0 g/L Säure: 5,1 g/L Alk: 11,9%vol</i>		

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

2024er Riesling 24,90

Volkacher Ratsherr

Qualitätswein

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

2023er Weißer Burgunder Kabinett 29,90

Volkacher Ratsherr

Qualitätswein

*Restsüße: 3,6 g/L Säure: 6,3 g/L Alk: 12,54 %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*