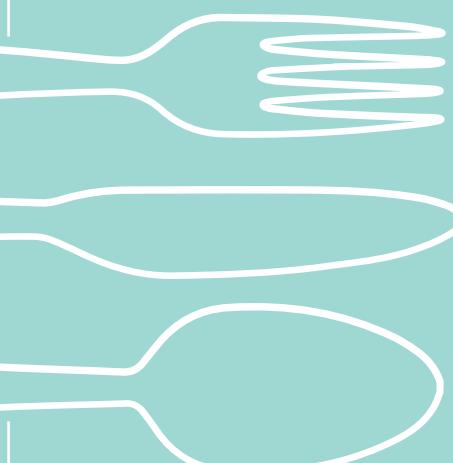


**mahl
ZEIT!**

mahlZEIT! heißt:
sich verwöhnen lassen
und mal Zeit nehmen für
leckeres Essen.



Unsere Eier sind von glücklichen Hühnern vom
HÜHNERHOF KREUZER / VOGTSREICHENBACH

Unsere Weizen-Brötchen kommen von der
BÄCKEREI/KONDITOREI STREICHER /
GROSSHABERSDORF

Unsere Milch kommt von der
ROSA KUH HOFMILKEREI / OBERMICHELBACH

Unser Obst & Gemüse kommt von
ERIKA ELSBERGEN / NÜRNBERG

Unsere Marmelade kommt von
OBSTBAU WINKLER / GUSTENFELDEN

Unser Käse kommt von
WÜRTH BIOKÄSE & FEINKOST / SCHWABACH

Unser Honig kommt von unserem
BIENENVÖLKL / ZIRNDORF

und von
IMKER ACHIM HAHN / GROSSHABERSDORF

Unsere Salatdressings & Saucen
bereiten wir zu mit dem
ESSIG VON WAJOS / DOHR AN DER MOSEL

Unser Kaffee (biozertifiziert & fairtrade) ist von
ESPRESSONE CADOLZBURG

Unser Tee und Eistee
ist individuell für uns abgestimmt von
TEESOMMELIER DAVID CASPI

morgen RITUAL

09:30 - 12:00

Das Süße Brett 9

Croissant, Brioche, Helles Brötchen, Pistaziencreme von Scyavuru, Marmelade & Butter, Joghurt mit Früchten



16⁵⁰

Das Gemischte Brett 16⁵⁰

Roastbeef, Serranoschinken, Meerrettich-Frischkäse, Bio-Coburger Butterkäse, Bio-Brie Montsûrs, Bio-Tête de Moine, Croissant, gepickelte rote Zwiebeln, Marmelade, Butter, Ei, Brötchenauswahl

Das Käse Brett 16

Bio-Coburger Butterkäse, Bio-Brie Montsûrs, Bio-Tête de Moine, Bio-Frischkäse und ein wechselnder, saisonaler Käse, Ei, Avocado Mash, Butter, Marmelade, gepickelte Radieschen, Feigensenf, Brötchenauswahl

Das Lachs Brett 17

Selbstgebeizter Lachs, Bio-Coburger Butterkäse, Bio-Brie Montsûrs, Bio-Tête de Moine, kleines Pink Power Bowl Granola, Avocado Mash, Meerrettich-Frischkäse, Butter, Marmelade & Honig-Senf-Dill-Sauce, gepickelte Gurken, Brötchenauswahl

Das Vegane Brett 16

Südländischer Hummus, mit selbst fermentiertem Kimchi, gepickelten Radieschen, Kräutersalat, hausgemachten Amalfi-Salzzitronen, veganes Joghurt mit Granola und Agavendicksaft, eingelegten Oliven, dazu Pitabrot

extras

+ Brioche	4
+ Brötchen	0 ⁷⁰
+ Croissant	2 ⁹⁵
+ Gegrilltes hausgebackenes Brot	1 ⁹⁵
+ Marmelade, Ganzjahreshonig, Nutella & Ahornsirup	je 1 ⁵⁰
+ Kleines Pink Power Himbeer-Granola	5
+ Frühstücksei	1 ⁵⁰
+ Pancake mit Ahornsirup	4 ⁹⁵
+ Kleine Portion Avocado Mash	3 ⁹⁵
+ selbstgemachte Portion Kimchi	3

Pink Power Bowl 9

Hausgebackenes Himbeer-Mandel-Granola mit Kokosraspeln und Agavendicksaft, Chiasamen, Naturjoghurt, Waldfruchtkompott, Banane, frische Beeren

+ veganes Joghurt	1 ⁵⁰
-------------------	-----------------

Mountain Cheese Omelette 15

Eier, Bergkäse, Farmerschinken, grünes Pesto, Salat, Butter, gegrilltes hausgebackenes Brot

2 Eggs any Style 10

2 Rühr-, Spiegeleier oder Omelette, Salat, Butter, gegrilltes hausgebackenes Brot

+ Bacon	4
+ selbstgebeizter Lachs	5
+ gratinierter Ziegenkäse	4 ⁵⁰
+ gebratene Pilze	4
+ extra Ei	1 ⁵⁰

zwischen ETAPPE

09:30 - 15:00

Perfekt auch zum Frühstück:

Muntere Möhre 0,2 l 4⁹⁵

Frisch gepresster Saft aus Karotten, Apfel und Zitronen

Flotte Bergamotte 0,2 l 4⁹⁵

Frisch gepresster Saft aus Traube, Bergamotte, Limette, Apfel und Himbeere

Dr. O 0,2 l 4⁹⁵

Frisch gepresster Orangensaft

+ extra Ingwer-Shot 2 cl 0⁵⁰

Mimosa 0,1 l 4⁹⁵

Frisch gepresster Orangensaft mit Secco vom Weinhaus Markus Kiebel

Blueberry-Banana-Pancakes 14

Pancakes, Blaubeeren, Ahornsirup, Crème fraîche, Banane



Himbeer-Zitronen-Pancakes 14

Pancakes mit rosa Zitronen-Mascarpone Creme, Himbeerkompott und Ahornsirup

Fluffy French Toast 13

Brioche in Ei, Zimt und Milch getaucht, heiß ausgebacken, serviert mit Ahornsirup, Beerensalat und Vanille-Zimtcreme

Holy Belly 16

Pancakes, 2 Spiegeleier, Bacon, Mandel-Kaffeikör-Butter mit Meersalz, Ahornsirup

Avocado Mash 13

2 pochierte Eier auf gegrilltem hausgebackenem Brot, grünes Pesto, zerdrückte Avocado, Sangokresse



Avocado Mash 11

gegrilltes hausgebackenes Brot, grünes Pesto, zerdrückte Avocado, Sangokresse

+ Bacon 4

+ selbstgebeizter Lachs 5

+ gratinierter Ziegenkäse 4⁵⁰

+ gebratene Pilze 4

Eggs Benedict 16

2 pochierte Eier auf gegrilltem hausgebackenen Brot, gedünsteter frischer Spinat, Farmerschinken, Sauce Hollandaise, knuspriger Bacon



Salmon Benedict 17

2 pochierte Eier auf gegrilltem hausgebackenen Brot, frischer Spinat, Sauce Hollandaise, selbstgebeizter Lachs, hauchdünne Zitronenscheiben und Dill

tages ZEIT

09:30 - 17:30
Sa bis 17:00

Strammer Albert 16

Selbstgebackenes Schwarzbrot in Butter geröstet mit rosa gegartem Weide-Roastbeef, 2 Spiegeleier, Salat, gepickelte rote Zwiebeln, selbstgemachte Gurkenrelish-Mayonnaise

Strammer Luigi 16

Selbstgebackenes Schwarzbrot in Butter geröstet mit Basilikum-Zitronenöl, Burrata aus Apulien auf Kräutersalat und San Marzano Tomatenragout „vom Fuße des Vesuvs“ DOP

Stramme Flosse 16

Selbstgebackenes Schwarzbrot, Salat, Meerrettichfrischkäse, selbstgebeizter Lachs, Dillmayonnaise, gepickelte Cherrytomaten

Herzhafte Pancakes 15 Neu

Holländische Art mit Bio-Weidekäse und Pancetta dazu saisonale Blattsalate mit Wiesenblüten, Wajos-Sherrydressing und Sour Creme

+ 1 Spiegelei	1 ⁵⁰
+ 1 Rösti	2 ⁵⁰
+ Tête de Moine	3
+ gebratene Pilze	4
+ Bacon	4
+ Ziegenkäse gratiniert	4 ⁵⁰
+ selbstgebeizter Lachs	5



Galette Roll - Bonito Lachs 16

Selbstgebeizter Lachs, gepickelte Zwiebeln, Rucola, Sesam-Frischkäse, Bonito-Flocken

Galette Mademoiselle Brie 12

Geschmolzener Brie „Ermitage“ aus den Vogesen, Preiselbeeren, Walnusskerne, Babyspinat, Salat

Crêpe 7⁰⁰

wahlweise mit Nutella, Apfelmus, Zimt-Zucker oder Marmelade, Pistaziencreme von Scyavuru

+ Banane	2
+ Beerenragout	2 ⁵⁰

grün PHASE

12:00 - 17:30
Sa bis 17:00

Ziegenglück 14

Gratinierter Ziegenkäse, saisonaler Blattsalat, Mandel- & Kürbiskerne, Croûtons, gegrilltes hausgebackenes Brot, inkl. Dressing Ihrer Wahl

Feld & Wiese 10

Saisonaler Blattsalat, Mandel- & Kürbiskerne, Croûtons, gegrilltes hausgebackenes Brot, inkl. Dressing Ihrer Wahl

inkl. einem Dressing von Wajos Ihrer Wahl: Balsamico Rosé Vinaigrette oder Haselnuss-Balsamico-Creme mit hochwertigen Traubenkernöl

+ Roastbeef	5 ⁵⁰
+ gegrillte Hähnchenbrust	5
+ gebratene Pilze	4
+ selbst gebratene Hähnchenfiletstreifen im Knuspermantel	5
+ vegetarische Filetstreifen Hähnchen-Art	4

mahl ZEIT

12:00 - 17:30
Sa bis 17:00

Teriyaki Bowl 15

mit Jasminreis, Brokkoli, Edamame, Karotte
wahlweise mit
mariniertem Hähnchen
mariniertem Räucherhertofu
dünngeschnittenen Roastbeefscheiben



mahl
ZEIT!

öffnungs
ZEITEN

Mo bis Fr
9:30 - 19:00
Küche bis 17:30

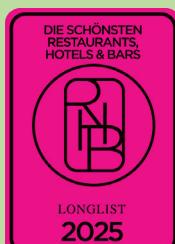
Sa
9:30 - 18:00
Küche bis 17:00

reservierung

ONLINE
www.erlebe-wigner.de

TELEFONISCH
0911 217 17 80 30

MAIL
mahlzeit@erlebe-wigner.de



Unser Restaurant
mahlZEIT! ist unter
den Top 100 der
schönsten Restaurants,
Hotels & Bars 2025
des Callwey Verlags –
ausgewählt aus europä-
weiten Einsendungen.

Verlinken Sie uns gerne auf

[@erlebe_wigner](https://www.instagram.com/erlebe_wigner)
[erlebe wigner!](https://www.facebook.com/erlebe.wigner/)

Kostenloses WLAN im Haus

GRATIS WLAN: **mahlZEIT!**
PW: #Lieblingsplatz90513

Heißgetränke

Espresso ¹	1 ⁹⁵
Espresso Macchiato ^{1, A}	2 ⁵⁰
Doppelter Espresso ¹	2 ⁹⁵
Café Crème ¹	3 ⁷⁰
Koffeinfreier Kaffee	3 ⁷⁰
Cappuccino ^{1, A}	3 ⁹⁵
Großer Cappuccino ^{1, A} 2 Espresso	4 ⁹⁵
Latte Macchiato ^{1, A}	4 ⁹⁵
Latte Macchiato Pistacchio ^{1, A}	5 ⁹⁵
Milchkaffee ^{1, A}	3 ⁹⁵
Babyccino	2 ⁵⁰
Pour Over ¹ frisch handgefiltert am Tisch 2 Tassen	6 ⁹⁵
Pour Over ¹ frisch handgefiltert am Tisch 4 Tassen	9 ⁹⁵
+ Hafer-, Soja- und laktosefreie Milch	0 ⁵⁰

Tee

Minz Meier	je Kännchen 5 ⁹⁵
Bio Pfefferminztee mit Sonnenblumenblüten & Lemongrass	
Wolke Sieben	
Kräutertee mit Lemongrass & Ingwer	
Ach du grüne Neune ⁹	
Grüner Biotee mit Minze & Lemongrass	
Jogi Yoga	
Ayurvedischer Biotee mit Süßholz, Ingwer & Malvenblüten	
Mein lieber Scholli	
Früchtetee mit Früchten & Hibiskusblüten	
Frischer Fritze	
Bio Kräutertee mit Himbeerblättern, Zitronenmelisse & Kornblumenblüten	
Ramba Zamba	
Schwarzer Biotee Blend aus Assam & Darjeeling	
Eins zwei Chai	
Original Chai Tee mit Ingwer, Nelken & Kardamom	

Zotter Trinkschokolade ^A	5 ⁵⁰
Weiße mit Vanille Milch Kakao Nuss-Nougat Bitter Classic	
Matcha Latte ^{9, A} Neu	5 ⁵⁰
Chai Latte ^{7, A}	5 ⁵⁰
Chai Latte amabile ^{7, A}	5 ⁹⁵
1 Espresso	
Heiße Zitrone	je 4 ⁹⁵
mit Ingwer & Ganzjahreshonig	

Kaltgetränke

mahlZEIT! Selbstgemachte Hauslimo	je 4 ⁹⁵
--	--------------------

Himbeer-Limette ⁷
Cranberry-Ingwer ^{3,7}
Mango-Zitrone ^{6,7}



Perfekt auch zum Frühstück:

Muntere Möhre	0,2 l 4 ⁹⁵
----------------------	-----------------------

Frisch gepresster Saft aus Karotten, Apfel und Zitronen

Flotte Bergamotte	0,2 l 4 ⁹⁵
--------------------------	-----------------------

Frisch gepresster Saft aus Traube, Bergamotte, Limette, Apfel und Himbeer

Dr. O	0,2 l 4 ⁹⁵
--------------	-----------------------

Frisch gepresster Orangensaft

+ extra Ingwer-Shot	2 cl 0 ⁵⁰
---------------------	----------------------

Mimosa	0,1 l 4 ⁹⁵
---------------	-----------------------

Frisch gepresster Orangensaft mit Secco vom Weinhaus Markus Kiebel ^B

NOW-Bio-Limonaden	0,33 l 4 ⁵⁰
--------------------------	------------------------

Sunny Orange
Fresh Lemon
Holler Blüte
Orange Cola



Coca Cola	0,33 l 3 ⁹⁵
------------------	------------------------

Natureines Geschmackserlebnis!

Gourmet Bergapfelsaft	0,1 l 3 ⁹⁵
------------------------------	-----------------------

Sonnenglanz (alkoholfrei)

Thomas Kohl Apfelsaft vom Berg aus Südtirol
Italiens erster Apfelsaft-Affineur

Fruchtsaft/-nekter	klein / groß 2 ⁹⁵ /4 ⁹⁵
---------------------------	---

Apfelsaft ^{6,7}
Orange ^{6,7}
Rote Traube ⁷
Johannisbeere ^{6,7}
Maracuja ^{6,7}



Fruchtschorle ^{6,7}	klein / groß 2 ⁹⁵ /3 ⁹⁵
-------------------------------------	---

Wasser Bio Kristall	0,33 l / 0,75 l 2 ⁹⁵ /5 ⁹⁵
--------------------------------------	--

medium
still
still
spritzig

klein / groß 1⁹⁵/2⁹⁵

Champagner

Grande Réserve	Flasche 0,375 l 39 ⁹⁵
-----------------------	----------------------------------

Bouzy Brut

Weingut André Clouet

Winzersekt

Scheurebe & Muskateller	0,1 l 6
--	---------

Sektkellerei Höfer

Rosé „Absolue“

Sektkellerei Höfer	0,1 l 7 ⁵⁰
--------------------	-----------------------

Traditionelle Flaschengärung

Secco

Secco weiß / rosé ^B	0,1 l 4 ⁵⁰
---------------------------------------	-----------------------

Weinhaus Markus Kiebel

PriSecco (alkoholfrei)	0,1 l 4 ⁵⁰
-------------------------------	-----------------------

Manufaktur Jörg Geiger

Weißwein

Weiß trocken ^B	0,2 l 6
----------------------------------	---------

Weißweincuveé

Weingut Leon Gold

Sternenglanz

Weißburgunder	0,2 l 21
----------------------	----------

Weingut Alexander Gysler

Dr. Vollmers Volle Pulle ^B</