

mahl ZEIT!

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

morgen RITUAL

09:30 - 12:00

Das Süße Brett

Croissant, Brioche, Helles Brötchen, Pistazien-creme von Scyavuru, Marmelade & Butter, Joghurt mit Früchten

9

Das Gemischte Brett

Roastbeef, Serranoschinken, Meerrettich-Frischkäse, Bio Emmentaler, Bio Wildblütenbrie, Bio Tête de Moine, Croissant, gepickelte rote Zwiebeln, Marmelade, Butter, Ei, Brötchenauswahl



16⁵⁰

Das Käse Brett

Bio Emmentaler, Bio Wildblütenbrie, Bio Tête de Moine, Bio Ziegengouda, Bio Frischkäse, Ei, Avocadomash, Butter, Marmelade, gepickelte Radieschen, Feigensenf, Brötchenauswahl

16

Das Lachs Brett

Selbstgebeizter Lachs, Bio Emmentaler, Bio Wildblütenbrie, Bio Tête de Moine, kleines Pink Power Bowl Granola, Avocadomash, Meerrettich-Frischkäse, Butter, Marmelade & Honig-Senf-Dill-Sauce, gepickelte Gurken, Brötchenauswahl

17

Das Levante Brett

Traditionelles Hummus mit mariniertem Rotkohl, gepickelten Karotten und Babyspinat, dazu Pitabrot

15

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

Pink Power Bowl

Hausgebackenes Himbeer-Mandel-Granola mit Kokosraspeln und Honig, Chiasamen, Naturjoghurt, Waldfrucht-kompott, Banane, frische Beeren

9

Mountain Cheese Omelette

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

14

2 Eggs any Style

2 Rühr-, Spiegeleier oder Omelette, Salat, Butter, gegrilltem hausgebackenen Brot

10

+ 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

Frisch gepresster Saft aus Karotten, Apfel und Zitronen

0,2 l 4⁹⁵

Ananas Granat

Frisch gepresster Saft aus Ananas und Granatapfel

0,2 l 4⁹⁵

Dr. O

Frisch gepresster Orangensaft

0,2 l 4⁹⁵

+ extra Ingwer-Shot

2 cl 0⁵⁰

Mimosa

Frisch gepresster Orangensaft mit Secco vom Weinhaus Markus Klebel^B

0,1 l 4⁹⁵

Blueberry-Banana-Pancakes

Pancakes, Blaubeeren, Ahornsirup, Crème fraîche, Banane

12



Himbeer-Zitronen-Pancakes

Pancakes mit rosa Zitronen-Mascarpone Creme, Himbeerkompott und Ahornsirup

13

Fluffy French Toast

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

12

Holy Belly

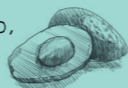
Pancakes, 2 Spiegeleier, Bacon, Mandel-Kaffeelikör-Butter mit Meersalz, Ahornsirup

15

Avocado Mash

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

12



Avocado Mash

gegrilltes hausgebackenes Brot, grünes Pesto, zerdrückte Avocado, Sangokresse

10

+ Bacon	4
+ selbstgebeizter Lachs	5
+ gratinierter Ziegenkäse	4 ⁵⁰
+ gebratene Pilze	4

Eggs Benedict

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

16



Salmon Benedict

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

16

tages ZEIT

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

Strammer Albert

selbstgebackenes Schwarzbrot, rosa gegartes Roastbeef, zwei Spiegeleier, Salat, gepickelte rote Zwiebeln, selbstgemachte Gurkenrelish-Mayonnaise

15

Strammer Max

selbstgebackenes Schwarzbrot, Farmerschinken, Emmentaler, Butter, Spiegelei, Salat, selbstgemachtes Gurkenrelish

15

Strammer Luigi

selbstgebackenes, geröstetes Schwarzbrot, Pesto, Burrata, Datteltomatenchutney auf Wildkräutersalat

15

Galette Wildes Alaska

Selbstgebeizter Lachs, Kräuter, Crème fraîche, Salat

14



Galette Mademoiselle Brie

Geschmolzener Brie, Preiselbeeren, Walnusskerne, Babyspinat, Salat

11

Crêpe

wahlweise mit Nutella, Apfelmus, Zimt-Zucker oder Marmelade

6⁵⁰

Crêpe Pistache

mit Pistaziencreme von Scyavuru

7⁵⁰

+ Banane	2
+ Beerenragout	2 ⁵⁰

grün PHASE

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

Ziegen Glück

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

14

Feld & Wiese

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

10

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

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

mahl ZEIT

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

Teriyaki Bowl

mit Jasminreis, Brokkoli, Edamame, Karotte wahlweise mit mariniertem Hähnchen  mariniertem Räuchertofu  dünn geschnittenen Roastbeefscheiben 

15

inkl. einer Sauce Ihrer Wahl: Sesam-Sauce **oder** Sweet-Chilli Sauce 

Chipotle Beef Wrap

gebratenes Rindfleisch, Frischkäse, Spinat, Karotten, selbstgemachte Chipotle Sauce (leicht scharf) und Salatbouquet

15

BLT-Roastbeef-Sandwich

rosa gegartes Roastbeef, Spiegelei, Bacon, gebratene Tomate, Avocado, Ingwer-Mayo, Salat, geröstetes Drei-Korn-Toastbrot


16

BLT-Chicken-Sandwich

Gegrillte Hähnchenbrust, Spiegelei, Bacon, gebratene Tomate, Avocado, Ingwer-Mayo, Salat, geröstetes Drei-Korn-Toastbrot

14

Classic Cheese-Burger

Briochebrötchen, 200g frisches Rindfleisch, cremiger Cheddar, Onion-Bacon-Jam, Salat 

15

Crispy Burger (vegetarisch)

Briochebrötchen, vegetarisches Crispy-Patty Hähnchen-Art, gegrillte Tomate, Salat, geschmolzener Cheddar, Sweet-Chilli-Mayo

14

+ Bacon	2
+ gebratene Pilze	2
+ Spiegelei	1 ⁹⁰
+ geschmolzene Zwiebeln	1 ⁹⁰

Coleslaw selbstgemacht mit frischen Karotten und Weißkraut **4⁹⁵**

Beilagensalat **5⁵⁰**

Pommes **5⁵⁰**

Süßkartoffelpommes **5⁹⁵**

+ Ketchup, Mayonnaise	je 0 ⁵⁰
+ Curry-Mango-Sauce, BBQ-Sauce, Sour-Cream mit Schnittlauch	je 1 ⁵⁰

**durstig?
BITTE WENDEN!**

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 HOFMOLKEREI / OBERMICHELBACH

Unser Obst & Gemüse kommt von ERIKA ELSBERGEN / NÜRNBERG

Unsere Marmelade kommt von OBSTBAU WINKLER / GUSTENFELDEN

Unsere Käse kommt von WÜRTH BIODÄSE & FEINKOST / SCHWABACH

Unser Honig kommt von unserem BIENENVOLK / ZIRNDORF

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

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

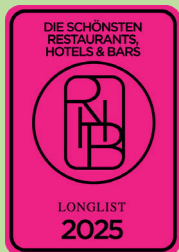
www.erlebe-wigner.de

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 europaweiten Einsendungen.

Verlinken Sie uns gerne auf

erlebe_wigner
erlebe wigner!

Kostenloses WLAN im Haus

GRATIS WLAN: mahlZEIT!
PW: #Lieblingsplatz90513

Kaffee & co

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}	4 ⁹⁵
2 Espressi	
Latte Macchiato ^{1,A}	4 ⁹⁵
Latte Macchiato Pistacchio ^{1,A}	5 ⁹⁵
Milchkaffee ^{1,A}	3 ⁹⁵
Pour Over ¹	6 ⁹⁵
frisch handgefiltert am Tisch	
2 Tassen	9 ⁹⁵
4 Tassen	
+ Hafer-, Soja- und laktosefreie Milch	0 ⁵⁰



Tee

Minz Meier	
Bio Pfefferminztee mit Sonnenblumenblüten & Lemongrass	
Wolke Sieben	
Kräutertee mit Lemongrass & Ingwer	
Ach du grüne Neune	
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	
Tee für kalte Tage	
Bio Kräutertee mit Pfefferminze & Lemongrass	
Eins zwei Chai	
Original Chai Tee mit Ingwer, Nelken & Kardamom	je Kannchen 5 ⁹⁵
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 4⁹⁵



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		
Ananas Granat	0,2 l	4 ⁹⁵
Frisch gepresster Saft aus Ananas und Granatapfel		
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
Pink Rhabarber Sunny Orange Fresh Lemon Holler Blüte			



Coca Cola	0,33 l	3 ⁹⁵
classic ^{1,3,7,8} zero ^{1,3,7,8}		

Fruchtsaft/-nektar	klein / groß	2 ⁹⁵ / 4 ⁹⁵
Apfelsaft ^{6,7} Orange ^{6,7} Rote Traube ⁷ Johannisbeere ^{6,7} Maracuja ^{6,7}		



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

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

Tafelwasser gefiltert	klein / groß	1 ⁹⁵ / 2 ⁹⁵
still spritzig		

Schokolade

zotter Trinkschokolade ^A		5 ⁵⁰
Pumpkin Spice ^{Neu} Milch Kakao Bitter Classic Nuss-Nougat Weiße mit Vanille		
Unsere Schokolade von zotter ist biozertifiziert und fairtrade.		

Champagner

Grande Réserve Bouzy Brut	Flasche 0,375 l	39 ⁹⁵
Weingut André Clouet		

Secco

Secco weiß / rosé ^B	0,1 l	3 ⁹⁵
Weinhaus Markus Kiebel	Flasche 0,75 l	25
PriSecco (alkoholfrei)	0,1 l	3 ⁹⁵
Manufaktur Jörg Geiger	Flasche 0,75 l	25

Winzersekt

Scheurebe & Muskateller	0,1 l	6
Sektellerei Höfer	Flasche 0,75 l	35

Weißwein

Weiß trocken ^B	0,2 l	5 ⁹⁵
Weißweincuveé	Flasche 0,75 l	21
Weingut Leon Gold		
Sternenglanz ^B	0,2 l	5 ⁹⁵
Weißburgunder	Flasche 0,75 l	21
Weingut Alexander Gysler		
Dr. Vollmers Volle Pulle ^B	0,2 l	4 ⁹⁵
Riesling	Flasche 1 l	20
Weingut Dr. Eva Vollmer		

Weißweinschorle ^B	0,25 l	4 ⁹⁵
mit Dr. Vollmers Volle Pulle Riesling		
Weingut Dr. Eva Vollmer		

Rosé

Muskat Rosé ^B	0,2 l	5
Weingut Leon Gold	Flasche 0,75 l	19
Dr. Vollmers ^B	0,2 l	6
Dorn To Be Wild	Flasche 0,75 l	17
Weingut Dr. Eva Vollmer		

Rotwein

Ursprung ^B	0,25 l	8
Rotweincuveé	Flasche 0,75 l	23
Weingut Markus Schneider		
Black Print ^B	0,25 l	10
Rotweincuveé	Flasche 0,75 l	28
Weingut Markus Schneider		

Drinks

Aperol Spritz ²	0,25 l	6 ⁹⁵
Kiebel Secco, Aperol, Mineralwasser, Orange		

Sarti Spritz	0,25 l	6 ⁹⁵
Kiebel Secco, Sarti Rosa, Mineralwasser, Limette		

Limoncello Spritz	0,25 l	6 ⁹⁵
Kiebel Secco, Limoncello Mineralwasser, Zitrone		

Osterol Spritz	0,25 l	6 ⁹⁵
Bittersüßer Likör Aperitivo mit gekühltem Secco oder Tonic		

Osterol Berry Spritz	0,25 l	6 ⁹⁵
Bittersüßer Likör mit Waldfruchtnote Kiebel Secco, Mineralwasser		

Osterol Spritz Winter Edition ^{Neu}	0,25 l	6 ⁹⁵
Bittersüßer Likör mit weihnachtlichen Gewürzen; Kiebel Secco		

Vitoni Spritz	0,2 l	4 ⁹⁵
Der Aperitivo Klassiker mit Weißwein und Tonic-Water		

Crodino „sambuco“ (alkoholfrei)	0,25 l	5 ⁹⁵
Aperitif-Alternative mit bittersüßem Geschmack und Holundersirup		

Gin Tonic	0,25 l	5 ⁹⁵
Fragen Sie nach unserer Gin Auswahl		

Bier

1. Altenberger Brauhaus	0,33 l	3 ⁹⁵
Helles		

Neumarkter Lammsbräu		
Hefeweizen	0,5 l	3 ⁹⁵
Radler	0,5 l	3 ⁹⁵
alkoholfreies Weizen	0,5 l	3 ⁹⁵
alkoholfreies Helles	0,33 l	3 ⁹⁵



Bitte informieren Sie sich vor Ihrer Bestellung über etwaige Allergien. Eine Liste mit allen im Essen enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen liegt an der Theke für Sie zur Ansicht bereit.

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig, 2 = chininhaltig, 3 = enthält Farbstoffe, 4 = enthält Konservierungsstoffe, 5 = mit Süßungsmitteln (enthält eine Phenylalaninquelle), 6 = Aromastoffe, 7 = Säuerungsmittel, 8 = Phosphorsäure

Allergene:

A = Milch, B = Schwefeldioxid und Sulfite

hungrig?
BITTE WENDEN!