

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, Avocado Mash, 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, Avocado Mash, 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 ²⁵
+ 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 Agavendicksaft, Chiasamen, Naturjoghurt, Waldfruchtcompott, Banane, frische Beeren

9

+ veganes Joghurt  **Neu** 1⁵⁰

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 Kiebel ^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

Stramme Flosse **Neu**

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

16

Galette Roll - Bonito Lachs **Neu**

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

16

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

Ziegenglück

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:

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
+ Beilage Pommes	3 ⁵⁰
+ Beilage Süßkartoffelommes	3 ⁹⁵

Coleslaw selbstgemacht

mit frischen Karotten und Weißkraut

4⁹⁵

Beilagensalat

5⁵⁰


Portion Pommes

5⁵⁰

Portion Süßkartoffelpommes

5⁹⁵

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

 = vegan

 = Bio

**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

Unser Käse kommt von WÜRTH BOKÄSE & FEINKOST / SCHWABACH

Unser Honig kommt von unserem BIENENVOLK / 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

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

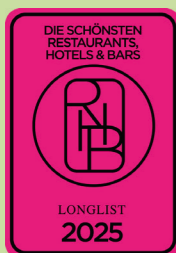
www.erlebe-wigner.de

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 Espresso	
Latte Macchiato ^{1,A}	4 ⁹⁵
Latte Macchiato Pistacchio ^{1,A}	5 ⁹⁵
Milchkaffee ^{1,A}	3 ⁹⁵
Pour Over ¹	
frisch handgefiltert am Tisch	
2 Tassen	6 ⁹⁵
4 Tassen	9 ⁹⁵
+ 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	
mit Ingwer & Ganzjahreshonig	je 4 ⁹⁵

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
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 ^{Neu} Nuss-Nougat ^{Neu} 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	4 ⁵⁰
Weinhaus Markus Kiebel	Flasche 0,75 l	30
PriSecco (alkoholfrei)	0,1 l	4 ⁵⁰
Manufaktur Jörg Geiger	Flasche 0,75 l	30
Naturreines Geschmackserlebnis! NEU		
Gourmet Bergapfelsaft Sonnenglanz (alkoholfrei)	0,1 l	3 ⁹⁵
Thomas Kohl Apfelsaft vom Berg aus Südtirol Italiens erster Apfelsaft-Affineur		

Winzersekt

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

Weißwein

Ebersheimer Hüttberg ^B	0,2 l	8
Riesling, trocken	Flasche 0,75 l	30
Lagenwein		
Weingut Dr. Eva Vollmer		
Sternenglanz ^B	0,2 l	6
Weißburgunder	Flasche 0,75 l	21
Weingut Alexander Gysler		
Dr. Vollmers Volle Pulle ^B	0,2 l	5
Riesling	Flasche 1 l	20
Weingut Dr. Eva Vollmer		
Weißweinschorle ^B	0,25 l	5
mit Dr. Vollmers Volle Pulle		
Riesling		
Weingut Dr. Eva Vollmer		

Rosé

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

Rotwein

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