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 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 BIOKÄSE & 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 / NEUBEUERN

morgen RITUAL
09:30 - 12:00 Uhr

Das Süße Brett **9**
Croissant, Brioche, helles Brötchen, Pistaziencreme von Scyavuru, Marmelade & Butter, Joghurt mit Früchten

Das Gemischte Brett **16,50**
Roastbeef, Serranoschinken, Meerrettich-Frischkäse, Bio-Aurora Butterkäse, Bio-Frankenbrie, Bio-Tête de Moine, Croissant, gepickelte rote Zwiebeln, Marmelade, Butter, Ei, Brötchenauswahl

Das Käse Brett **16**
Bio-Aurora Butterkäse, Bio-Frankenbrie, Felix Hausberg Käse, 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-Aurora Butterkäse, Bio-Frankenbrie, 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, selbst fermentiertes Kimchi, gepickelte Radieschen, Kräutersalat, hausgemachte Amalfi-Salzzitronen, veganes Joghurt mit Granola und Agavendicksaft, eingelegte Oliven, Pitabrot

extras

+ Brötchen oder Scheibe hausgebackenes Brot	0,95
+ Croissant	2,95
+ Brioche	4,00
+ Marmelade, Ganzjahreshonig, Nutella, Ahornsirup	je 1,50
+ Frühstücksei	1,50
+ selbstgemachte Portion Kimchi	3,00
+ kleine Portion Avocado Mash	3,95
+ Pancake mit Ahornsirup	4,95
+ kleines Pink-Power-Bowl-Granola	5,00



Pink-Power-Bowl **9**
Hausgebackenes Himbeer-Mandel-Granola mit Kokosraspeln und Agavendicksaft, Chiasamen, Naturjoghurt, Beerenkompott, Banane und frische Beeren

auch mit ***veganem*** Joghurt möglich **1,50**

Mountain Cheese Omelette **15**
Eier, Bergkäse, Farmerschinken, grünes Pesto, Salat, Butter und gegrilltes hausgebackenes Brot

2 Eggs any Style **10**
2 Rühr-, Spiegeleier oder Omelette, grünes Pesto, Salat, Butter und gegrilltes hausgebackenes Brot



+ extra Ei	1,50
+ Bacon	4,00
+ gebratene Pilze	4,00
+ gratinierter Ziegenkäse	4,50
+ selbstgebeizter Lachs	5,00

zwischen ETAPPE
09:30 - 15:00 Uhr

Muntere Möhre 0,2 l **4,95**
Frisch gepresster Saft aus Karotten, Apfel und Zitronen

Birnen Blitz 0,2 l **4,95**
Frisch gepresster Saft aus Birne, Limette und Staudensellerie

Dr. O 0,2 l **4,95**
Frisch gepresster Orangensaft

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

Blueberry-Banana-Pancakes **15**
mit wilden Heidelbeeren, Ahornsirup, Crème fraîche und Banane

Himbeer-Zitronen-Pancakes **15**
mit rosa Zitronen-Mascarpone Crème, Himbeerkompott, Ahornsirup und eingelegten Zitronenscheiben



Holy Belly **16**
Pancakes, 2 Spiegeleier, Bacon, Ahornsirup und Mandel-Kaffeelikör-Butter mit Meersalz

Fluffy French Toast **14**
Brioche in Ei, Zimt und Milch getaucht, heiß ausgebacken, serviert mit Ahornsirup, Beerenkompott und Vanille-Zimtcreme

Vegane Blueberry-Banana-Pancakes NEU **16**
mit wilden Heidelbeeren, Ahornsirup, Vanille-Crème und Banane

Vegane Himbeer-Zitronen-Pancakes NEU **16**
mit Vanille-Crème, Himbeerkompott, Ahornsirup und eingelegten Zitronenscheiben

Avocado Mash **13**
2 pochierte Eier auf gegrilltem hausgebackenem Brot, grünes Pesto, zerdrückte Avocado und Sangokresse



Avocado Mash **11**
Gegrilltes hausgebackenes Brot, grünes Pesto, zerdrückte Avocado und Sangokresse

+ Bacon	4,00
+ gebratene Pilze	4,00
+ gratinierter Ziegenkäse	4,50
+ selbstgebeizter Lachs	5,00

Eggs Benedict **16**
2 pochierte Eier auf gegrilltem hausgebackenem Brot, gedünsteter frischer Spinat, Farmerschinken, Sauce Hollandaise und knuspriger Bacon

Salmon Benedict **17**
2 pochierte Eier auf gegrilltem hausgebackenem Brot, frischer Spinat, Sauce Hollandaise, selbstgebeizter Lachs, hauchdünne Zitronenscheiben und Dill

tages ZEIT
09:30 - 17:30 Uhr
Sa. bis 17 Uhr

Strammer Albert **16,50**
Selbstgebackenes Schwarzbrot in Butter geröstet mit dünn geschnittenem Weide-Roastbeef, 2 Spiegeleier, Salat, gepickelten roten Zwiebeln und selbstgemachter 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 **17**
Selbstgebackenes Schwarzbrot, Salat, Meerrettichfrischkäse, selbstgebeizter Lachs, Dillmayonnaise und gepickelte Cherrytomaten

Herzhafte Pancakes **15**
nach holländischer Art mit Bio-Weidekäse und Pancetta, dazu saisonale Blattsalate mit Wiesenblüten und Sour Cream

(auch vegetarisch möglich)

+ Spiegelei	1,50
+ Rösti	2,50
+ Tête de Moine	3,00
+ Bacon	4,00
+ gebratene Pilze	4,00
+ gratinierter Ziegenkäse	4,50
+ selbstgebeizter Lachs	5,00

Crêpe **8**
wahlweise mit:
Nutella
Apfelmus
Zimt-Zucker
Marmelade
Pistaziencreme von Scyavuru

+ Banane	2,00
+ Beerenkompott	2,50

Galette Roll - Bonito Lachs **17**
mit selbstgebeiztem Lachs, gepickelten Zwiebeln, Rucola, Sesam-Frischkäse und Bonito-Flocken

Galette Mademoiselle Brie **13**
mit geschmolzenem Brie „Ermitage" aus den Vogesen, Preiselbeeren, Walnusskernen, Babyspinat und Salat

Ziegenglück **14**
Gratinierter Ziegenkäse, saisonaler Blattsalat, Mandel- & Kürbiskerne, Croûtons und gegrilltes hausgebackenes Brot

inkl. Wajos-Dressing:
+ Balsamico Rosé Vinaigrette
+ Haselnuss-Balsamico-Creme

Feld & Wiese **11**
Saisonaler Blattsalat, Mandel- & Kürbiskerne, Croûtons und gegrilltes hausgebackenes Brot

+ gebratene Pilze	4,00
+ dünn geschnittenes Weide-Roastbeef	5,50
ab 12 Uhr:	
+ ***vegane*** Filetstreifen Hähnchen-Art	4,00
+ panierte Hähnchenfiletstreifen im Knuspermantel	5,00
+ gegrillte Hähnchenbrust	5,00

mahl ZEIT
12:00 - 17:30 Uhr
Sa. bis 17 Uhr

Teriyaki Bowl **16**
mit Jasminreis, Brokkoli, Edamame, Karotte
wahlweise mit:
mariniertem Hähnchen
Räuchertofu
dünn geschnittenem Weide-Roastbeef
Inkl. Sesam-Sauce **oder** Sweet-Chili Sauce

Chipotle Beef Wrap **15**
Gebratenes Rinderhackfleisch, Frischkäse, Spinat, Karotten, selbstgemachte Chipotle Sauce (leicht scharf) und Salat

Original Smashed Cheeseburger **16**
Butter-soaked-Brioche-Bun, smashed Rindfleisch-Patty, irischer Cheddar, Cheese-Sauce, Zwiebeln, Senf, Ketchup, Mayonnaise, gepickelte Gurken und Crispy Fries

+ extra smashed Rindfleisch-Patty	4,00

Pimp deine Pommes mit Gewürz! je 1,00
+ Red Umami (Soulspice)
+ Smoked Alabama ***scharf*** (Soulspice)
+ Kartoffel-Creme-Blend (Wajos)

Vegan Smashed Burger **16**
Soaked-Brioche-Bun, veganes smashed Patty, Zwiebeln, Senf, Ketchup, Mayonnaise, gepickelte Gurken und Crispy Fries

+ extra smashed vegan-Patty	4,00

BLT-Chicken-Sandwich **15**
Gegrillte Hähnchenbrust, Spiegelei, Bacon, gebratene Tomate, Avocado, Salat, Ingwer-Mayonnaise, geröstetes Drei-Korn-Toastbrot

Classic Cheeseburger **16**
Briochebrötchen, frisches Rindfleisch, geschmolzener Cheddar, Onion-Bacon-Jam, Salat, Mayonnaise

Crispy Burger (vegan) **15**
Soaked-Brioche-Bun, Crispy-Patty Hähnchen-Art, gegrillte Tomate, Salat, Sweet-Chili-Mayonnaise

+ Spiegelei	1,50
+ geschmolzene Zwiebeln	1,90
+ gebratene Pilze	2,00
+ Bacon	2,00
+ selbstgemachte Portion Kimchi	3,00
+ Pommes	3,50
+ Süßkartoffelpommes	4,50



Beilagensalat **5,50**
Portion Pommes **5,50**
Portion Süßkartoffelpommes **6,50**

+ Ketchup, Mayonnaise	0,50
+ Curry-Mango-Sauce, BBQ-Sauce	1,50
+ Sour Cream mit Schnittlauch	1,50
+ Trüffel-Mayonnaise	3,00

mahl ZEIT!

öffnungs
ZEITEN

Montag bis Freitag
9:30 bis 19:00 Uhr
Küche bis 17:30 Uhr

Samstag
9:30 bis 18:00 Uhr
Küche bis 17:00 Uhr

reservierung

ONLINE
www.erlebe-wigner.de

TELEFONISCH
0911 217 17 80 30

MAIL
mahlzeit@erlebe-wigner.de

DIE SCHÖNSTEN RESTAURANTS, HOTELS & BARS
LONGLIST 2025

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

Espresso [1]	1,95
Espresso Macchiato [1, A]	2,50
Doppelter Espresso [1]	2,95
Café Crème [1] ***/ koffeinfrei***	3,95
Cappuccino [1, A]	3,95
Großer Cappuccino [1, A] 2 Espressi	4,95
Flat White [1, A]	4,95
Latte Macchiato [1, A]	5,50
Latte Macchiato Pistacchio [1, A]	5,95
Milchkaffee [1, A]	3,95
Babyccino	2,50
Pour Over [1] frisch handgefiltert am Tisch 2 Tassen / 4 Tassen	6,95 / 9,95



auch mit Hafer-, Soja- und laktosefreier Milch möglich **je 0,50**

Tee

je Kännchen 5,95

Minz Meier (Bio)
Bio Pfefferminztee
mit Sonnenblumenblüten & Lemongrass

Wolke Sieben
Kräutertee mit Lemongrass & Ingwer

Ach du grüne Neune [9] (Bio)
Grüner Biotee mit Minze & Lemongrass

Jogi Yoga (Bio)
Ayurvedischer Biotee
mit Süßholz, Ingwer & Malvenblüten

Lola Lavendel NEU
Früchtetee mit Lavendel, Hibiskus, Rosen, Apfel & Ananas

Hibi Kuss NEU
Blütentee mit Hibiskus, Rosen und Lavendel

Frischer Fritze (Bio)
Bio Kräutertee mit Himbeerblättern, Zitronenmelisse & Kornblumenblüten

Ramba Zamba [9] (Bio)
Schwarzer Biotee Blend aus Assam & Darjeeling

Eins zwei Chai [9]
Chai Tee mit Ingwer, Nelken & Kardamom

Heißgetränke

Zotter Trinkschokolade [A] (Bio) 5,50
Weiße mit Vanille, Milch Kakao
: Nuss-Nougat, Bitter Classic, Ube Kokos

Matcha Latte [1, 9, A] 5,50

Chai Latte [7, 9, A] 5,50

Chai Latte amabile [7, 9, A] 5,95
1 Espresso

Power Chai Latte [7, 9, A] 5,95
Chaigewürze, Schwarztee & Matcha

Heiße Zitrone 4,95
mit Ingwer & Ganzjahreshonig

Kaltgetränke

*mahl***ZEIT!** **je 5,50**
Selbstgemachte Hauslimo
Himbeer-Limette [7]
Hibiskus-Minze [6]
Mango-Zitrone [6,7]



Perfekt auch zum Frühstück

Muntere Möhre 0,2 l 4,95
Frisch gepresster Saft aus Karotten, Apfel und Zitronen

Birnen Blitz 0,2 l 4,95
Frisch gepresster Saft aus Birne, Limette und Staudensellerie

Dr. O 0,2 l 4,95
Frisch gepresster Orangensaft

+ extra Ingwer-Shot 2cl 0,50

Mimosa 0,1 l 4,95
Frisch gepresster Orangensaft mit Secco vom Weinhaus Markus Kiebel [B]

NOW-Bio-Limonaden (Bio) 0,33 l 4,50
Sunny Orange
Fresh Lemon
Holler Blüte
Orange Cola



Coca Cola 0,33 l 3,95
Classic [1, 3, 7, 8]
Zero [1, 3, 7, 8]

Fruchtsaft/-nektar klein/groß 3,50/5,50
Apfelsaft [6, 7]
Orange [6, 7]
Rote Traube [7]
Johannisbeere [6, 7]
Maracuja [6, 7]



Fruchtschorle [6, 7] klein/groß 3,50/4,50

Wasser

Wasser Bio Kristall (Bio) 0,33 l / 0,75 l 3,50/5,95
Still
Medium

Tafelwasser gefiltert klein/groß 2,50/2,95
Naturell
Spritzig





Champagner

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

Winzersekt

Scheurebe & Muskateller [B] 0,1 l 6
Traditionelle Flaschengärung
Sektkellerei Höfer Flasche 0,75 l 35

Rosé „Absolue“ [B] 0,1 l 7,50
Traditionelle Flaschengärung
Sektkellerei Höfer Flasche 0,75 l 45

Secco weiß / rosé [B] 0,1 l 4,95
Weinhaus Markus Kiebel Flasche 0,75 l 32

Alkoholfrei prickelnd

Weiss von Jörg Geiger 0,1 l 4,95
Wiesenobst, Holunderblüte, Kräuter
Manufaktur Jörg Geiger Flasche 0,75 l 32

Rose von Jörg Geiger 0,1 l 4,95
Boskoop Apfel, Rose, Himbeere
Manufaktur Jörg Geiger Flasche 0,75 l 32

Limalfi 0,1 l 5,95
Amalfi-Zitrone, Akazienblüten, Olivenblätter
Manufaktur Jörg Geiger Flasche 0,75 l 38

Weißwein

Weiss Gold [B] 0,2 l 6
Weißweincuvée
Weingut Leon Gold Flasche 0,75 l 21

Sternenglanz [B] (Bio) 0,2 l 6
Weißburgunder
Weingut Alexander Gysler Flasche 0,75 l 21

Dr. Vollmers Volle Pulle [B] (Bio) 0,2 l 5
Riesling
Weingut Dr. Eva Vollmer Flasche 1 l 20

Weißweinschorle [B] (Bio) 0,25 l 5
Riesling
Dr. Vollmers Volle Pulle

Rosé

Dr. Vollmers Dorn To Be Wild [B] (Bio) 0,2 l 6
Weingut Dr. Eva Vollmer Flasche 0,75 l 17

Muskat Rosé [B] 0,2 l 5
Weingut Leon Gold Flasche 0,75 l 19

Rotwein

Black Print [B] 0,25 l 10
Rotweincuvée
Weingut Markus Schneider Flasche 0,75 l 28

Ursprung [B] 0,25 l 8
Rotweincuvée
Weingut Markus Schneider Flasche 0,75 l 23

Drinks

Aperol Spritz [3, B] 0,25 l 7,95
Kiebel Secco, Aperol, Mineralwasser, Orange

Sarti Spritz [3, B] 0,25 l 7,95
Kiebel Secco, Sarti Rosa, Mineralwasser, Limette



Limoncello Spritz [B] 0,25 l 7,95
Kiebel Secco, Limoncello, Mineralwasser, Zitrone

Osterol Spritz [2, B] 0,25 l 7,95
Bittersüßer Likör Aperitivo mit gekühltem Secco oder Tonic

Osterol Berry Spritz [B] 0,25 l 7,95
Bittersüßer Likör mit Waldfruchtnote
Kiebel Secco, Mineralwasser

Limalfi [7, B] 0,1 l 5,95
(alkoholfrei)
Amalfi-Zitrone, Akatienblüten, Olivenblätter

Crodino "sambuco" [3] 0,25 l 6,95
(alkoholfrei)
Aperitif-Alternative mit bittersüßem Geschmack und Holundersirup

Gin Tonic [2, B] 0,25 l 6,95
Fragen Sie nach unserer Gin-Auswahl

Bier

Neumarkter Lammsbräu (Bio)



Helles	0,33 l 3,95
Hefeweizen	0,5 l 3,95
Naturradler	0,33 l 3,95
alkoholfreies Weizen	0,5 l 3,95
alkoholfreies Helles	0,33 l 3,95

Zusatzstoffe und Allergene

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 Phenylanalynquelle), 6 = Aromastoffe, 7= Säurungsmittel, 8 = Phosphorsäure, 9 = Teein

Allergene:
A = Milch, B = Schwefeldioxid und Sulfite

BIO ***VEGAN***

hungrig? **BITTE WENDEN!**