

mahl ZEIT!

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

morgen RITUAL

09:30 - 12:00

Das Süße Brett 9
Croissant, Brioche, Helles Brötchen, Pistazien-
creme von Viani, Marmelade & Butter, Joghurt
mit Früchten

Das Gemischte Brett 16⁵⁰
Roastbeef, Serranoschinken, Meerrettich-
Friskhäse, Bio Emmentaler, Bio Wildblütenbrie,
Bio Tête de Moine, Croissant, gepickelte rote
Zwiebeln, Marmelade, Butter, Ei, Brötchen-
auswahl

Das Käse Brett 16
Bio Emmentaler, Bio Wildblütenbrie, Bio Tête
de Moine, Bio Ziegengouda, Bio Friskhäse, Ei,
Avocadomash, Butter, Marmelade, gepickelte
Radieschen, Feigensenf, Brötchenauswahl

Das Lachs Brett 17
Selbstgebeizter Lachs, Bio Emmentaler, Bio
Wildblütenbrie, Bio Tête de Moine, kleines Pink
Power Bowl Granola, Avocadomash, Meerret-
tich-Friskhäse, Butter, Marmelade & Honig-
Senf-Dill-Sauce, gepickelte Gurken, Brötchen-
auswahl

Das Levante Brett 15
Traditionelles Hummus mit mariniertem Rotkohl,
gepickelten Karotten und Babyspinat, dazu
Pitabrot

extras

+ Brioche	4
+ Brötchen	0 ⁷⁰
+ Croissant	2 ⁹⁵
+ Gegrilltes hausgebackenes Brot	1 ⁹⁵
+ Marmelade, Waldhonig, 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 9
Hausgebackenes Himbeer-Mandel-
Granola mit kokosraspeln und Honig,
Chiasamen, Naturjoghurt, Waldfrucht-
kompott, Banane, frische Beeren

Mountain Cheese Omelette 14
Eier, Bergkäse, Wacholderschinken,
grünes Pesto, Salat, Butter, gegrilltes
hausgebackenes Brot

2 Eggs any Style 10
2 Rühr-, Spiegeleier oder Omelette, Salat,
Butter, gegrilltem hausgebackenen Brot

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

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 BOKÄSE & FEINKOST / SCHWABACH

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

zwischen ETAPPE

09:30 - 15:00

Perfekt auch zum Frühstück:

Muntere Möhre 0,2 l 4⁹⁵
Frisch gepresster Saft aus Karotten,
Apfel und Zitronen

Ananas Granat 0,2 l 4⁹⁵
Frisch gepresster Saft aus Ananas
und Granatapfel

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 ^B

Blueberry-Banana-Pancakes 12
Pancakes, Blaubeeren, Ahornsirup,
Crème fraîche, Banane

Himbeer-Zitronen-Pancakes 13
Pancakes mit rosa Zitronen-Mascarpone
Creme, Himbeerkompott und Ahornsirup

Fluffy French Toast 12
Brioche in Ei, Zimt und Milch getaucht,
heiß ausgebacken, serviert mit Ahornsirup,
Beerensalat und Vanille-Zimtcreme

Holy Belly 15
Pancakes, 2 Spiegeleier, Bacon, Mandel-
Kaffeelikör-Butter mit Meersalz, Ahornsirup

Avocado Mash 12
2 pochierte Eier auf gegrilltem
hausgebackenen Brot, grünes Pesto,
zerdrückte Avocado, Sangokresse

Avocado Mash 10
gegrilltes hausgebackenes Brot, grünes
Pesto, zerdrückte Avocado, Sangokresse

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

Eggs Benedict 16
2 pochierte Eier auf gegrilltem hausgebackenen
Brot, gedünsteter frischer Spinat, Wacholder-
schinken, Sauce Hollandaise,
knuspriger Bacon

Salmon Benedict 16
2 pochierte Eier auf gegrilltem hausgebackenen
Brot, frischer Spinat, Sauce Hollandaise, selbst-
gebeizter Lachs, hauchdünne Zitronenscheiben
und Dill

tages ZEIT

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

Strammer Albert 15
selbstgebackenes Schwarzbrot,
rosa gegartes Roastbeef, zwei Spiegeleier,
Salat, gepickelte rote Zwiebeln,
selbstgemachte Gurkenrelisch-Mayonnaise

Strammer Max 15
selbstgebackenes Schwarzbrot,
Farmerschinken, Emmentaler, Butter,
Spiegelei, Salat, selbstgemachtes Gurkenrelisch

Strammer Luigi 15
selbstgebackenes, geröstetes Schwarzbrot,
Pesto, Burrata, Datteltomatenchutney
auf Wildkräutersalat

Galette Wildes Alaska 14
Selbstgebeizter Lachs, Kräuter,
Crème fraîche, Salat

Galette Mademoiselle Brie 11
Geschmolzener Brie, Preiselbeeren,
Walnusskerne, Babyspinat, Salat

Crêpe 6⁵⁰
wahlweise mit
Nutella, Apfelmus, Zimt-Zucker
oder Marmelade

Crêpe Pistache 7⁵⁰
mit Pistaziencreme von Viani

Crêpe au chocolat blanc 8
mit weißer Schokoladencreme von Scyavuru
& gefriergetrockneten Himbeeren

+ 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: **WAJOS**
Balsamico Rosé Vinaigrette oder Dattel-Feige Crema

+ 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 15
mit Jasminreis, Brokkoli, Edamame, Karotte
wahlweise mit
mariniertem Hähnchen
mariniertem Räuchertofu
dünn geschnittenen Roastbeefscheiben

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

Chipotle Beef Wrap 15
gebratenes Rindfleisch, Friskhäse, Spinat,
Karotten, selbstgemachte Chipotle Sauce
(leicht scharf) und Salatbouquet

BLT-Roastbeef-Sandwich 16
rosa gegartes Roastbeef, Spiegelei, Bacon,
gebratene Tomate, Avocado, Ingwer-Mayo,
Salat, geröstetes Drei-Korn-Toastbrot

BLT-Chicken-Sandwich 14
Gegrillte Hähnchenbrust, Spiegelei, Bacon,
gebratene Tomate, Avocado, Ingwer-Mayo,
Salat, geröstetes Drei-Korn-Toastbrot

Classic Cheese-Burger 15
Briochebrötchen, 200g frisches
Rindfleisch, cremiger Cheddar,
Onion-Bacon-Jam, Salat

Crispy Burger (vegetarisch) 14
Briochebrötchen, vegetarisches Crispy-Patty
Hähnchen-Art, gegrillte Tomate, Salat,
geschmolzener Cheddar, Sweet-Chilli-Mayo

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

Coleslaw selbstgemacht 4⁹⁵
mit frischen Karotten und Weißkraut

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!**

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



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	je 4 ⁹⁵
mit Ingwer & Honig	

Kaltgetränke

mahlZEIT!
**Selbstgemachte
Hauslimo** je 4⁹⁵



Himbeer-Limette⁷
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 4⁵⁰

Pink Rhabarber
Sunny Orange
Fresh Lemon
Holler Blüte



Coca Cola 0,33 l 3⁹⁵

classic^{1,3,7,8}
zero^{1,3,7,8}

Fruchtsaft/-nektar klein / groß 2⁹⁵/4⁹⁵

Apfelsaft^{6,7}
Orange^{6,7}
Rote Traube⁷
Johannisbeere^{6,7}
Maracuja^{6,7}



Schorle^{6,7} klein / groß 2⁹⁵/3⁹⁵

Wasser Bio Kristall 0,33 l / 0,75 l 2⁹⁵/5⁹⁵

medium
still

Tafelwasser gefiltert klein / groß 1⁹⁵/2⁹⁵

still
spritzig

Schokolade

zotter Trinkschokolade^A 5⁵⁰

Milch Kakao
Nuss-Nougat
Weiße mit Vanille

Unsere Schokolade von ZOTTER
ist biozertifiziert und fairtrade

Champagner

Grande Réserve Bouzy Brut Flasche 0,375 l 39⁹⁵
Weingut André Clouet

Secco

Secco weiß / rosé^B 0,1 l 3⁹⁵
Weinhaus Markus Kiebel Flasche 0,75 l 25

PriSecco (alkoholfrei) 0,1 l 3⁹⁵
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 5⁹⁵
Weißweincuveé Flasche 0,75 l 21
Weingut Leon Gold

Sternenglanz^B 0,2 l 5⁹⁵
Weißburgunder Flasche 0,75 l 21
Weingut Alexander Gysler

Dr. Vollmers Volle Pulle^B 0,2 l 4⁹⁵
Weißburgunder Flasche 1 l 20
Weingut Dr. Eva Vollmer

Weißweinschorle^B 0,25 l 4⁹⁵
mit Dr. Vollmers Volle Pulle
Weißburgunder
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

Zweigelt^B 0,25 l 7
Weingut Zantho, Österreich Flasche 0,75 l 20

Rolling Hills^B 0,25 l 6
Rotweincuveé Flasche 0,75 l 17
Weingut Michael Gutzler

Drinks

Aperol Spritz² 0,25 l 6⁹⁵
Kiebel Secco, Aperol,
Mineralwasser, Orange

Sarti Spritz 0,25 l 6⁹⁵
Kiebel Secco, Sarti Rosa,
Mineralwasser, Limette

Limoncello Spritz 0,25 l 6⁹⁵
Kiebel Secco, Limoncello
Mineralwasser, Zitrone

Osterol Spritz 0,25 l 6⁹⁵
Bittersüßer Likör Aperitivo
mit gekühltem Secco oder Tonic

Osterol Berry Spritz 0,25 l 6⁹⁵
Bittersüßer Likör mit Waldfruchtnote
Kiebel Secco, Mineralwasser

Vitoni Spritz 0,2 l 4⁹⁵
Der Aperitivo Klassiker mit
Weißwein und Tonic-Water

Crodino „sambuco“ 0,25 l 5⁹⁵
(alkoholfrei)
Aperitif-Alternative mit bittersüßem
Geschmack und Holundersirup

Gin Tonic 0,25 l 5⁹⁵
Fragen Sie nach unserer Gin Auswahl

Bier

1. Altenberger Brauhaus 0,33 l 3⁹⁵
Helles

Neumarkter Lammsbräu

Hefeweizen 0,5 l 3⁹⁵
Radler 0,5 l 3⁹⁵
alkoholfreies Weizen 0,5 l 3⁹⁵
alkoholfreies Helles 0,33 l 3⁹⁵



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!