

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, Pistaziencreme von Scyavuru, Marmelade & Butter, Joghurt mit Früchten

Das Gemischte Brett

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

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

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

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

Pink Power Bowl

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

Mountain Cheese Omelette

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

2 Eggs any Style

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

+ Bacon	4
+ selbstgebeizter Lachs	5
+ gratinierter Ziegenkäse	4 <sup>50</sup>
+ gebratene Pilze	4
+ extra Ei	1 <sup>50</sup>

zwischen  
ETAPPE

09:30 - 15:00

Perfekt auch zum Frühstück:

Muntere Möhre

Frisch gepresster Saft aus Karotten, Apfel und Zitronen

Flotte Bergamotte

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

Dr. O

Frisch gepresster Orangensaft

Mimosa

Frisch gepresster Orangensaft mit Secco vom Weinhaus Markus Kiebel <sup>®</sup>

Blueberry-Banana-Pancakes

Pancakes, Blaubeeren, Ahornsirup, Crème fraîche, Banane

Himbeer-Zitronen-Pancakes

Pancakes mit rosa Zitronen-Mascarpone Creme, Himbeerkompott und Ahornsirup

Fluffy French Toast

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

Holy Belly

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

Avocado Mash

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

Avocado Mash

gegrilltes hausgebackenes Brot, grünes Pesto, zerdrückte Avocado, Sangokresse

+ Bacon	4
+ selbstgebeizter Lachs	5
+ gratinierter Ziegenkäse	4 <sup>50</sup>
+ gebratene Pilze	4

Eggs Benedict

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

Salmon Benedict

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

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

Strammer Luigi

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

Stramme Flosse

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

Herzhafte Pancakes

Neu

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

+ 1 Spiegelei	1 <sup>50</sup>
+ 1 Rösti	2 <sup>50</sup>
+ Tête de Moine	3
+ gebratene Pilze	4
+ Bacon	4
+ Ziegenkäse gratiniert	4 <sup>50</sup>
+ selbstgebeizten Lachs	5

Galette Roll - Bonito Lachs

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

Galette Mademoiselle Brie

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

Crêpe

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

+ Banane	2
+ Beerenragout	2 <sup>50</sup>

grün  
PHASE

12:00 - 17:30

Sa bis 17:00

Zieglenglück

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

Feld & Wiese

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 <sup>50</sup>
+ 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

inkl. einer Sauce Ihrer Wahl:

Sesam-Sauce oder Sweet-Chilli Sauce

Chipotle Beef Wrap

Gebratenes Rinderhackfleisch, Frischkäse, Spinat, Karotten, selbstgemachte Chipotle Sauce (leicht scharf) und Salatbouquet

Fjordlachs und Shizuoka

Fjordlachs aus Norwegen gebeizt in roter Bete, ONEthousand Layer Kartoffeln, Zitronencreme, Schnittlauchöl, gepickelte Ringelbete und Roscoff-Zwiebeln aus der Bretagne AOP, frische Kräuter, Senfkaviar und Bio-Matcha aus Shizuoka von Soul Spice

BLT-Chicken-Sandwich

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

Classic Cheese-Burger

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

Crispy Burger (vegetarisch)

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

+ Bacon	2
+ gebratene Pilze	2
+ Spiegelei	1 <sup>50</sup>
+ geschmolzene Zwiebeln	1 <sup>90</sup>
+ Beilage Pommes	3 <sup>50</sup>
+ Beilage Süßkartoffelpommes	3 <sup>95</sup>
+ selbstgemachte Portion Kimchi	3 <sup>00</sup>

Beilagensalat

Portion Pommes

Portion Süßkartoffelpommes

+ Ketchup, Mayonnaise	je 0 <sup>50</sup>
+ Curry-Mango-Sauce, BBQ-Sauce, Sour-Cream mit Schnittlauch	je 1 <sup>50</sup>
+ Holländische Trüffel-Mayonnaise von „Jean Baton“	je 3 <sup>00</sup>

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

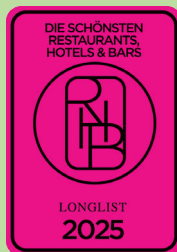
[www.erlebe-wigner.de](http://www.erlebe-wigner.de)

TELEFONISCH

0911 217 17 80 30

MAIL

[mahlzeit@erlebe-wigner.de](mailto:mahlzeit@erlebe-wigner.de)



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

Verlinken Sie uns gerne auf

[erlebe\\_wigner](#)  
 [erlebe wigner!](#)

Kostenloses WLAN im Haus

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

Heißgetränke

<b>Espresso</b> <sup>1</sup>	1 <sup>95</sup>
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>1, A</sup>	2 <sup>50</sup>
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>1</sup>	2 <sup>95</sup>
<b>Café Crème</b> <sup>1</sup>	3 <sup>70</sup>
<b>Koffeinfreier Kaffee</b>	3 <sup>70</sup>
<b>Cappuccino</b> <sup>1, A</sup>	3 <sup>95</sup>
<b>Großer Cappuccino</b> <sup>1, A</sup>	4 <sup>95</sup>
2 Espresso	
<b>Latte Macchiato</b> <sup>1, A</sup>	4 <sup>95</sup>
<b>Latte Macchiato Pistacchio</b> <sup>1, A</sup>	5 <sup>95</sup>
<b>Milchkaffee</b> <sup>1, A</sup>	3 <sup>95</sup>
<b>Babyccino</b>	2 <sup>50</sup>
<b>Pour Over</b> <sup>1</sup>	
frisch handgefiltert am Tisch	6 <sup>95</sup>
2 Tassen	9 <sup>95</sup>
4 Tassen	



+ Hafer-, Soja- und Laktosefreie Milch 0<sup>50</sup>

Tee

je Kännchen 5<sup>95</sup>

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

<b>Zotter Trinkschokolade</b> <sup>A</sup>		5 <sup>50</sup>
Weißer mit Vanille	Milch Kakao	
Nuss-Nougat	Bitter Classic	
<b>Matcha Latte</b> <sup>9, A</sup>	<b>Neu</b>	5 <sup>50</sup>
<b>Chai Latte</b> <sup>7, A</sup>		5 <sup>50</sup>
<b>Chai Latte amabile</b> <sup>7, A</sup>		5 <sup>95</sup>
1 Espresso		
<b>Heiße Zitrone</b>		je 4 <sup>95</sup>
mit Ingwer & Ganzjahreshonig		

Kaltgetränke

mahlZEIT!  
Selbstgemachte  
Hauslimo je 4<sup>95</sup>

Himbeer-Limette <sup>7</sup>  
Cranberry-Ingwer <sup>3,7</sup>  
Mango-Zitrone <sup>6,7</sup>



Perfekt auch zum Frühstück:

<b>Muntere Möhre</b>	0,2 l	4 <sup>95</sup>
Frisch gepresster Saft aus Karotten, Apfel und Zitronen		
<b>Flotte Bergamotte</b>	0,2 l	4 <sup>95</sup>
Frisch gepresster Saft aus Traube, Bergamotte, Limette, Apfel und Himbeer		
<b>Dr. O</b>	0,2 l	4 <sup>95</sup>
Frisch gepresster Orangensaft		
+ extra Ingwer-Shot	2 cl	0 <sup>50</sup>
<b>Mimosa</b>	0,1 l	4 <sup>95</sup>
Frisch gepresster Orangensaft mit Secco vom Weinhaus Markus Kiebel <sup>B</sup>		

<b>NOW-Bio-Limonaden</b>		0,33 l	4 <sup>50</sup>
Sunny Orange			
Fresh Lemon			
Holler Blüte			
Orange Cola			

<b>Coca Cola</b>		0,33 l	3 <sup>95</sup>
classic <sup>1, 3, 7, 8</sup>			
zero <sup>1, 3, 7, 8</sup>			



Naturreines Geschmackserlebnis!

<b>Gourmet Bergapfelsaft</b>	0,1 l	3 <sup>95</sup>
<b>Sonnenglanz</b> (alkoholfrei)		
Thomas Kohl Apfelsaft vom Berg aus Südtirol		
Italiens erster Apfelsaft-Affineur		

<b>Fruchtsaft/-nektar</b>	klein / groß	2 <sup>95</sup> / 4 <sup>95</sup>
Apfelsaft <sup>6,7</sup>		
Orange <sup>6,7</sup>		
Rote Traube <sup>7</sup>		
Johannisbeere <sup>6,7</sup>		
Maracuja <sup>6,7</sup>		



<b>Fruchtschorle</b> <sup>6,7</sup>	klein / groß	2 <sup>95</sup> / 3 <sup>95</sup>
-------------------------------------	--------------	-----------------------------------

<b>Wasser</b>		0,33 l / 0,75 l	2 <sup>95</sup> / 5 <sup>95</sup>
<b>Bio Kristall</b>			
medium			
still			

<b>Tafelwasser gefiltert</b>	klein / groß	1 <sup>95</sup> / 2 <sup>95</sup>
still		
spritzig		

Champagner

<b>Grande Réserve</b>	Flasche 0,375 l	39 <sup>95</sup>
<b>Bouzy Brut</b>		
Weingut André Clouet		

Winzersekt

<b>Scheurebe &amp; Muskateller</b>	0,1 l	6
Sektkellerei Höfer	Flasche 0,75 l	35
<b>Rosé „Absolue“</b>	0,1 l	7 <sup>50</sup>
Sektkellerei Höfer	Flasche 0,75 l	45
Traditionelle Flaschengärung		

Secco

<b>Secco weiß / rosé</b> <sup>B</sup>	0,1 l	4 <sup>50</sup>
Weinhaus Markus Kiebel	Flasche 0,75 l	30
<b>PriSecco</b> (alkoholfrei)	0,1 l	4 <sup>50</sup>
Manufaktur Jörg Geiger	Flasche 0,75 l	30

Weißwein

<b>Weiß trocken</b> <sup>B</sup>	0,2 l	<b>6</b>
<i>Weißweincuvéé</i>	Flasche 0,75 l	<b>21</b>
Weingut Leon Gold		
<b>Sternenglanz</b> <sup>B</sup>	 0,2 l	<b>6</b>
<i>Weißburgunder</i>	Flasche 0,75 l	<b>21</b>
Weingut Alexander Gysler		
<b>Dr. Vollmers Volle Pulle</b> <sup>B</sup>	 0,2 l	<b>5</b>
<i>Riesling</i>	Flasche 1 l	<b>20</b>
Weingut Dr. Eva Vollmer		
<b>Weißweinschorle</b> <sup>B</sup>	 0,25 l	<b>5</b>
mit Dr. Vollmers Volle Pulle		
<i>Riesling</i>		
Weingut Dr. Eva Vollmer		

Rosé

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

Rotwein

<b>Black Print</b> <sup>B</sup>	0,25 l	10
<b>Rotweincuvéé</b>	Flasche 0,75 l	28
Weingut Markus Schneider		
<b>Ursprung</b> <sup>B</sup>	0,25 l	8
<b>Rotweincuvéé</b>	Flasche 0,75 l	23
Weingut Markus Schneider		

Drinks

<b>Aperol Spritz</b> <sup>3, B</sup>	0,25 l	6 <sup>95</sup>
Kiebel Secco, Aperol,		
Mineralwasser, Orange		

<b>Sarti Spritz</b> <sup>3, B</sup>	0,25 l	6 <sup>95</sup>
Kiebel Secco, Sarti Rosa,		
Mineralwasser, Limette		

<b>Limoncello Spritz</b> <sup>B</sup>	0,25 l	6 <sup>95</sup>
Kiebel Secco, Limoncello		
Mineralwasser, Zitrone		

<b>Osterol Spritz</b> <sup>B</sup>	0,25 l	6 <sup>95</sup>
Bittersüßer Likör Aperitivo		
mit gekühltem Secco oder Tonic		

<b>Osterol Berry Spritz</b> <sup>B</sup>	0,25 l	6 <sup>95</sup>
Bittersüßer Likör mit Waldfruchtnote		
Kiebel Secco, Mineralwasser		

<b>Vitoni Spritz</b> <sup>2, B</sup>	0,2 l	4 <sup>95</sup>
Der Aperitivo Klassiker mit		
Weißwein und Tonic-Water		

<b>Crodino "sambuco"</b> <sup>3</sup>	0,25 l	5 <sup>95</sup>
(alkoholfrei)		
Aperitif-Alternative mit bittersüßem		
Geschmack und Holundersirup		

<b>Gin Tonic</b>	0,25 l	5 <sup>95</sup>
Fragen Sie nach unserer Gin Auswahl		

Bier

<b>1. Altenberger Brauhaus</b>	0,33 l	3 <sup>95</sup>
Helles		

<b>Neumarkter Lammsbräu</b>		
Hefeweizen	0,5 l	3 <sup>95</sup>
Radler	0,5 l	3 <sup>95</sup>
alkoholfreies Weizen	0,5 l	3 <sup>95</sup>
alkoholfreies Helles	0,33 l	3 <sup>95</sup>



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, 9 = Teein

Allergene:

A = Milch, B = Schwefeldioxid und Sulfite



hungrig? BITTE WENDEN!