

mahl ZEIT!

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

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 16⁵⁰

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 16

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 17

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 16

Südländischer Hummus, selbst fermentiertes Kimchi, gepickelte Radieschen, Kräutersalat, hausgemachte Amalfi-Salzzitronen, veganes Joghurt mit Granola und Agavendicksaft, eingelegte Oliven, dazu Pitabrot

extras

+ Brötchen	0 ⁷⁰
+ Gebrilltes hausgebackenes Brot	1 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 Himbeer-Granola	5 ⁰⁰

Pink Power Bowl 9

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

+ veganes Joghurt 1⁵⁰

Mountain Cheese Omelette 15

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

2 Eggs any Style 10

2 Rühr-, Spiegeleier oder Omelette, Salat, Butter, 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 4⁹⁵

Frisch gepresster Saft aus Karotten, Apfel und Zitronen

Birnen Blitz NEU 0,2 l 4⁹⁵

Frisch gepresster Saft aus Birne, Limette und Staudensellerie

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[®]

Blueberry-Banana-Pancakes 14

Pancakes, Blaubeeren, Ahornsirup, Crème fraîche, Banane

Himbeer-Zitronen-Pancakes 14

Pancakes mit rosa Zitronen-Mascarpone Creme, Himbeerkompott und Ahornsirup

Holy Belly 16

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

Fluffy French Toast 13

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

Avocado Mash 13

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

Avocado Mash 11

gegrilltes hausgebackenes Brot, grünes Pesto, zerdrückte Avocado, 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, 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

Selbstgebackenes Schwarzbrot in Butter geröstet mit rosa gegartem Weide-Roastbeef, 2 Spiegeleier, Salat, gepickelte rote Zwiebeln, selbstgemachte 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 Vesuvus“ DOP

Stramme Flosse 16

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

Herzhafte Pancakes NEU 15

Holländische Art mit Bio-Weidekäse und Pancetta dazu saisonale Blattsalate mit Wiesenblüten, Wajos-Hausdressing und Sour Creme

auch vegetarisch möglich

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

Crêpe 7

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

+ Banane	2 ⁰⁰
+ Beerenragout	2 ⁵⁰

Galette Roll - Bonito Lachs 16

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

Galette Mademoiselle Brie 12

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



ANMELDEN
& MEHR ERLEBEN
Persönliches Kundenkonto
erstellen und immer die neuen
Wochengerichte per Newsletter
erhalten

durstig? BITTE WENDEN!

mahl ZEIT

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

Teriyaki Bowl 15

mit Jasminreis, Brokkoli, Edamame, Karotte
wahlweise mit: mariniertem Hähnchen **oder** Räucher-
tofu, **oder** dünn geschnittenen Roastbeefscheiben
Inkl. einer Sauce Ihrer Wahl:
Sesam-Sauce **oder** Sweet-Chili Sauce

Chipotle Beef Wrap 15

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

Fjordlachs und Shizuoka 19

Lachs aus Norwegen gebeizt in roter Bete, ONE-thousand Layer Kartoffeln, Zitronencreme, Schnittlauchöl, gepickelte Ringelbete und Roscoff-Zwiebeln aus der Bretagne AOP, Senfkaviar und Bio-Matcha aus Shizuoka von Soul Spice

Ziegen Glück 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 Wajos-Dressing Ihrer Wahl: Balsamico Rosé Vinaigrette **oder** Haselnuss-Balsamico-Creme

+ gebratene Pilze	4 ⁰⁰
+ vegetarische Filetstreifen Hähnchen-Art	4 ⁰⁰
+ panierte Hähnchenfiletstreifen im Knuspermantel	5 ⁰⁰
+ gegrillte Hähnchenbrust	5 ⁰⁰
+ Roastbeef	5 ⁵⁰

BLT-Chicken-Sandwich 15

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

Classic Cheese-Burger 16

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

Crispy Burger (vegetarisch) 14

Briochebrötchen, vegetarisches Crispy-Patty Hähnchen-Art, gegrillte Tomate, Salat, geschmolzener Cheddar, 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	3 ⁹⁵

Beilagensalat 5⁵⁰

Portion Pommes 5⁵⁰

Portion Süßkartoffelpommes 5⁹⁵

+ Ketchup, Mayonnaise	je 0 ⁵⁰
+ Curry-Mango-Sauce, BBQ-Sauce	je 1 ⁵⁰
+ Sour-Cream mit Schnittlauch	je 1 ⁵⁰
+ Trüffel-Mayonnaise von „Deligreece“	je 3 ⁰⁰

Unsere Eier sind von glücklichen Hühnern vom HÜHNERHOF KREUZER / VOGTSREICHENBACH

Unsere Weizen-Brötchen kommen von der BÄCKEREI/KONFITOREI 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

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



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 ⁷⁰
Cappuccino ^{1, A}	3 ⁹⁵
Großer Cappuccino ^{1, A}	4 ⁹⁵
2 Espresso	
Flat White ^{1, A}	4 ⁹⁵
Latte Macchiato ^{1, A}	4 ⁹⁵
Latte Macchiato Pistacchio ^{1, A}	5 ⁹⁵
Milchkaffee ^{1, A}	3 ⁹⁵
Babyccino	2 ⁵⁰
Pour Over ¹	
frisch handgefiltert am Tisch	
2 Tassen	6 ⁹⁵
4 Tassen	9 ⁹⁵
+ Hafer-, Soja- und Laktosefreie Milch	je 0 ⁵⁰



Tee je Kännchen 5⁹⁵

Minz Meier	
Bio Pfefferminztee mit Sonnenblumenblüten & Lemongrass	
Wolke Sieben	
Kräutertee mit Lemongrass & Ingwer	
Ach du grüne Neune ⁹	
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	
Eins zwei Chai	
Original Chai Tee mit Ingwer, Nelken & Kardamom	

Heißgetränke

Zotter Trinkschokolade ^A		5 ⁵⁰
Weißer mit Vanille	Milch Kakao	
Nuss-Nougat	Bitter Classic	
Matcha Latte ^{9, A}		5 ⁵⁰
Chai Latte ^{7, A}		5 ⁵⁰
Chai Latte amabile ^{7, A}		5 ⁹⁵
1 Espresso		
Power Chai Latte ^{7, 9, A}		5 ⁹⁵
Chaigewürze, Schwarztee und Matcha		
Heiße Zitrone		4 ⁹⁵
mit Ingwer & Ganzjahreshonig		

Kaltgetränke

mahlZEIT! Selbstgemachte Hauslimo	je 4 ⁹⁵
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 NEU	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 0,33 l 4⁵⁰

Sunny Orange
Fresh Lemon
Holler Blüte
Orange Cola



Coca Cola
Classic^{1, 3, 7, 8}
Zero^{1, 3, 7, 8}

Naturreines Geschmackserlebnis

Gourmet Bergapfelsaft 0,1 l 3⁹⁵
Sonnenglanz (alkoholfrei)
Thomas Kohl Apfelsaft vom Berg aus Südtirol
Italiens erster Apfelsaft-Affineur

Fruchtsaft/-nektar klein/groß 2⁹⁵/4⁹⁵

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



Fruchtschorle^{6, 7} klein/groß 2⁹⁵/3⁹⁵

Wasser

Wasser		0,33 l / 0,75 l 2 ⁹⁵ /5 ⁹⁵
Bio Kristall		
Medium		
Still		
Tafelwasser gefiltert		klein/groß 1 ⁹⁵ /2 ⁹⁵
Naturrell		
Spritzig		



Champagner

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

Winzersekt

Scheurebe & Muskateller ^B	0,1 l 6
Sektkellerei Höfer	Flasche 0,75 l 35
Traditionelle Flaschengärung	
Rosé „Absolue“ ^B NEU	0,1 l 7 ⁵⁰
Sektkellerei Höfer	Flasche 0,75 l 45
Traditionelle Flaschengärung	
Secco weiß / rosé ^B	0,1 l 4 ⁹⁵
Weinhaus Markus Kiebel	Flasche 0,75 l 32

Alkoholfrei prickelnd

PriSecco Weiss	0,1 l 4 ⁹⁵
Wiesenobst, Holunderblüte, Kräuter	
Manufaktur Jörg Geiger	Flasche 0,75 l 32
PriSecco Rose	0,1 l 4 ⁹⁵
Boskoop Apfel, Rose, Himbeere	
Manufaktur Jörg Geiger	Flasche 0,75 l 32

Weißwein

Weiß ^B	0,2 l 6
Weißweincuvée	Flasche 0,75 l 21
Weingut Leon Gold	
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
Riesling	
mit Dr. Vollmers Volle Pulle	

Rosé

Dr. Vollmers Dorn To Be Wild ^B	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	Flasche 0,75 l 28
Weingut Markus Schneider	
Ursprung ^B	0,25 l 8
Rotweincuvée	Flasche 0,75 l 23
Weingut Markus Schneider	

Drinks

Aperol Spritz ^{3, B}	0,25 l 6 ⁹⁵
Klebel Secco, Aperol, Mineralwasser, Orange	
Sarti Spritz ^{3, B}	0,25 l 6 ⁹⁵
Klebel Secco, Sarti Rosa, Mineralwasser, Limette	
Limoncello Spritz ^B	0,25 l 6 ⁹⁵
Klebel Secco, Limoncello, Mineralwasser, Zitrone	
Osterol Spritz ^B	0,25 l 6 ⁹⁵
Bittersüßer Likör Aperitivo mit gekühltem Secco oder Tonic	
Osterol Berry Spritz ^B	0,25 l 6 ⁹⁵
Bittersüßer Likör mit Waldfruchtnote Klebel Secco, Mineralwasser	
Vitoni Spritz ^{2, B}	0,2 l 4 ⁹⁵
Der Aperitivo Klassiker mit Weißwein und Tonic-Water	
Crodino "sambuco" ³ (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



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 Phenylalaninquelle), 6 = Aromastoffe, 7 = Säuerungsmittel, 8 = Phosphorsäure, 9 = Teein

Allergene:

A = Milch, B = Schwefeldioxid und Sulfite



hungrig? BITTE WENDEN!