

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 Scyavuru, Marmelade & Butter,
Joghurt mit Früchten

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

Das Käse Brett 16
Bio-Frankendammer, Bio-Wildblütenbrie, 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-Emmentaler, Bio-
Wildblütenbrie, Bio-Tête de Moine, kleines Pink
Power Bowl Granola, Avocado Mash, Meerret-
tich-Frischkäse, Butter, Marmelade & Honig-
Senf-Dill-Sauce, gepickelte Gurken,
Brötchenauswahl

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, 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 9
Hausgebackenes Himbeer-Mandel-Granola mit
Kokosraspeln und Agavendicksaft, Chiasamen,
Naturjoghurt, Waldfruchtcompott, Banane,
frische Beeren

+ veganes Joghurt  **Neu** 1⁵⁰

Mountain Cheese Omelette 14
Eier, Bergkäse, Farmerschinken, 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

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-
Kaffeeleikör-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, Farmerschinken,
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, Spiegelei,
Salat, gepickelte rote Zwiebeln,
selbstgemachte Gurkenrelish-Mayonnaise

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

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

Stramme Flosse  **Neu** 16
selbstgebackenes Schwarzbrot, Salat,
Meerrettichfriskäse, selbstgebeizter Lachs,
Dillmayonnaise, gepickelte Cherrytomaten

Galette Roll - Bonito Lachs  **Neu** 16
selbstgebeizter Lachs, gepickelte Zwiebeln,
Rucola, Sesam-Frischkäse, Bonito-Flocken

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

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

Crêpe Pistache 7⁵⁰
mit Pistaziencreme von Scyavuru

+ Banane	2
+ Beerenragout	2 ⁵⁰

grün PHASE

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

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 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 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 Rinderhackfleisch, Friskäse,
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
+ Beilage Pommes	3 ⁵⁰
+ Beilage Süßkartoffelpommes	3 ⁹⁵

Coleslaw selbstgemacht 4⁹⁵
mit frischen Karotten und Weißkraut

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

Unsere Käse kommt von
WÜRTH BOKÄSE & FEINKOST / SCHWABACH

Unsere 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

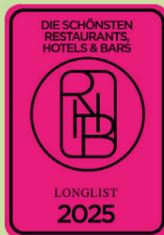
www.erlebe-wigner.de

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

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			
Orange Cola			



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

Tafelwasser gefiltert	klein / groß	1 ⁹⁵ / 2 ⁹⁵
still		
spritzig		

Schokolade

Zotter Trinkschokolade ^A		5 ⁵⁰
Weißer mit Vanille	Milch Kakao	
Nuss-Nougat	Bitter Classic	
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

Weiß trocken ^B	0,2 l	6
Weißweincuveé	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
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
Rotweincuveé	Flasche 0,75 l	28
Weingut Markus Schneider		
Ursprung ^B	0,25 l	8
Rotweincuveé	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

= Bio

hungrig?
BITTE WENDEN!