mahl ZEIT!

***mahl*ZEIT!** heißt:
sich verwöhnen lassen
und mal Zeit nehmen für
leckeres Essen.

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

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

morgen RITUAL
09:30 - 12:00

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-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, Meerrettich-Frischkäse, Butter, Marmelade & Honig-Senf-Dill-Sauce, gepickelte Gurken, Brötchenauswahl

Das Vegane Brett 16
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	0,70
+ 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
+ selbstgemachte Portion Kimchi Neu	3

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

+ ***veganes*** Joghurt	1,50

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, gegrilltes hausgebackenes 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 4,95
Frisch gepresster Saft aus Karotten, Apfel und Zitronen

Flotte Bergamotte 0,2 l 4,95
Frisch gepresster Saft aus Traube, Bergamotte, Limette, Apfel und Himbeere

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]

Blueberry-Banana-Pancakes 13
Pancakes, Blaubeeren, Ahornsirup, Crème fraîche, Banane

Himbeer-Zitronen-Pancakes 14
Pancakes mit rosa Zitronen-Mascarpone Creme, Himbeerkompott und Ahornsirup

Fluffy French Toast 13
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, Farmerschinken, Sauce Hollandaise, knuspriger Bacon

Salmon Benedict 16
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 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 Vesuvs" DOP

Stramme Flosse 16
Selbstgebackenes Schwarzbrot, Salat, Meerrettichfrischkäse, selbstgebeizter Lachs, Dillmayonnaise, gepickelte Cherrytomaten

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

Crêpe Nutella 7,00

Crêpe 6,50
wahlweise mit
Apfelmus, Zimt-Zucker oder Marmelade

Crêpe Pistache 7,50
mit Pistaziencreme von Scyavuru

+ 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:
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

Tonkotsu Udon Bowl Neu 18
Kräftige Brühe – 30h gekocht mit Udon Nudeln, Mayakei, Furikake, glasierter Schweinebauch, gegrillter Romana in Sesamöl, fermentierter Knoblauch-Glaze, japanische Pilze, Frühlingslauch-Öl, frischer Koriander und Minze

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

Fjordlachs und Shizuoka Neu 19
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 15
Gegrillte Hähnchenbrust, Spiegelei, Bacon, gebratene Tomate, Avocado, Ingwer-Mayo, Salat, geröstetes Drei-Korn-Toastbrot

Classic Cheese-Burger 16
Briochebrötchen, frisches Rindfleisch, cremiger Cheddar, Onion-Bacon-Jam, Salat

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

+ Bacon	2
+ gebratene Pilze	2
+ Spiegelei	1,90
+ geschmolzene Zwiebeln	1,90
+ Beilage Pommes	3,50
+ Beilage Süßkartoffelpommes	3,95
+ selbstgemachte Portion Kimchi Neu	3,00

Beilagensalat 5,50

Portion Pommes 5,50

Portion Süßkartoffelpommes 5,95

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

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

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 & 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] 2 Espressi	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 4 Tassen	 6,95 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 [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 — je Kännchen 5,95

Matcha Latte [9, A] Neu — 5,50
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 4,95
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

Flotte Bergamotte — 0,2 l 4,95
Frisch gepresster Saft aus Traube, Bergamotte, Limette, Apfel und Himbeer

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
medium
still

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

Schokolade

Zotter Trinkschokolade [A] — 5,50
Weiße mit Vanille
Nuss-Nougat
Milch Kakao
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!

Gourmet Bergapfelsaft — 0,1 l 3,95
Sonnenglanz (alkoholfrei)
Thomas Kohl Apfelsaft vom Berg aus Südtirol
Italiens erster Apfelsaft-Affineur

Winzersekt

Scheurebe & Muskateller — 0,1 l 6; Flasche 0,75 l 35
Sektkellerei Höfer

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] ***Dorn To Be Wild*** — 0,2 l 6; Flasche 0,75 l 17
Weingut Dr. Eva Vollmer

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

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 [3,B] — 0,25 l 6,95
Kiebel Secco, Aperol,
Mineralwasser, Orange

Sarti Spritz [3,B] — 0,25 l 6,95
Kiebel Secco, Sarti Rosa,
Mineralwasser, Limette

Limoncello Spritz [B] — 0,25 l 6,95
Kiebel 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
Kiebel Secco, Mineralwasser

Vitoni Spritz [2,B] — 0,2 l 4,95
Der Aperitivo Klassiker mit
Weißwein und Tonic-Water

Crodino "sambuco" [3] — 0,25 l 5,95
(alkoholfrei)
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 Phenylanalynquelle), 6 = Aromastoffe,
7= Säurungsmittel, 8 = Phosphorsäure, 9 = Teein

Allergene:
A = Milch, B = Schwefeldioxid und Sulfite

= Bio

hungrig? **BITTE WENDEN!**