



✿ restaurant
✿ cafe
✿ lounge

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 11.00 bis 18.00 Uhr
Küche durchgehend von 11.00 bis 17.00 Uhr
Samstag, Sonn- und Feiertage geschlossen.
Eine Feier außerhalb der Öffnungszeiten ist
auf Anfrage jederzeit möglich.

Unsere Räume:

Gastraum: bis zu 60 Personen
Nebenraum „Gartenblick“:
bis zu 38 Personen
Sonnenterrasse bis zu 60 Personen

zeit.los restaurant/cafe

Frölichstr.13, 86150 Augsburg

Tel: 0821-31606321

info@zeitlos-augsburg.de

www.zeitlos-augsburg.de

Auf ein Wort...

Liebe Gäste,

Ab Juni dürfen wir Sie mit kleinen aber feinen
Frühstücksspezialitäten von 09.00Uhr bis 11.00 Uhr
verwöhnen.

Genießen Sie Ihre kostbare Zeit auf unserer schönen
Sonnenterrasse bei einer Tasse Kaffee, einem
wunderbarem Essen oder einem leckeren Cocktail.

Es kann manchmal zu etwas längeren Wartezeiten
kommen, da wir Ihre Speisen stets frisch zubereiten.

Wir bitten um Verständnis.

Ihr Zeitlos-Team

Wenn`s mal schnell gehen muß...

Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen	groß	€ 9,80
Curry-Kokos-Suppe mit Knuspergarnele -dazu reichen wir Minibrötchen	groß	€ 9,20
Allgäuer Kässpätzlen mit Schmelzzwiebeln und kleinem Blattsalat		€ 9,20
Flammkuchen „Tradition“ mit Speck und Zwiebeln und kleinem Salat		€ 11,30
Flammkuchen „Mediterran“ mit Weichkäse, Tomaten und Peperoni und kleinem Salat		€ 11,30
Schlutzkrapfen, gefüllt mit Spinat und Ricotta, in Butter mit Parmesan		€ 9,40
Pfifferlingteigtaschen mit gebratenen Pilzen und mariniertem Rucola		€ 10,20
Paar Wiener /Debrecziner mit Brot und Senf		€ 5,50

Netzwerk: gast Benutzername:Passwort:

Kennzeichnung der Zusatzstoffe

*¹mit Farbstoffen *²mit Konservierungsstoff, *³mit Antioxidationsmittel, *⁴mit Geschmacksverstärker, *⁵geschwefelt, *⁶geschwärzt, *⁷mit Phosphat, *⁸ koffeinhaltig, *⁹chininhaltig, *¹⁰mit Süßungsmitteln, *¹¹enthält eine Phenylalaninquelle

*^HEier, *^FFisch, *^KKrebstiere, *^RSellerie, *^ASesamsamen, *^DSchwefeldioxid und Sulphite, *^EErdnüsse, *^Gglutenhaltiges Getreide, *^PLupine, *^SSchalenfrüchte, *^NSenf, *^OSojabohnen, *^WWeichtiere, *^LLaktose, *^{G1}Weizen, *^{G2}Roggen, *^{G3}Gerste, *^{G4}Hafer, *^{S0}kann Spuren von Nüssen enthalten, *^{S1}Mandel, *^{S2}Haselnuss, *^{S3}Walnuss, *^{S4}Cashewnuss, *^{S5}Pecannuss, *^{S6}Pistazie, *^{S7}ParanussEine detaillierte Liste der Allergene erhalten Sie auf Wunsch von unserem Serviceperso

Eilles Teewelt

Glas je Sorte € 2,60

- **Darjeeling Royal:** (3 Minuten)
Spitzenqualität aus der Sommerpflückung – zartblumig
- **Earl Grey Premium:** (3 Minuten)
Feinster Darjeeling- u. Assamtee mit dem Duft der Bergamotte
- **Grüntee Sonne Asiens:** (2-3 Minuten)
Superior Blatt , unfermentiert, zart und angenehm herb
- **Pfefferminzblätter:** (5-8 Minuten)
Besonders aromatisch und erfrischend mit ätherischen Ölen
- **Kamillenblüten:** (5-8 Minuten)
angenehm beruhigend und ausgleichend
- **Sommerbeeren Früchte:** (5-8 Minuten)
Liebliche Fruchtemischung mit Erdbeer-Himbeer-Note
- **Tea Spa Magica:** (5-8 Minuten)
Traumhaft fruchtige Kräuterkomposition
mit zartem Apfel-Quittenaromoma
- **Rooibos Vanilla:** (5-8 Minuten)
Südafrikanischer Rotbusch mit feiner Vanillenote
- **Kräutergarten:** (5-8 Minuten)
Reine Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze,
Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille

Unsere Wochenkarte

09.05.2022 bis 13.05.2022

von 11.00 bis 17.00 Uhr

Kartoffelcremesuppe

mit Räucherlachsstreifen € 4,90

Putengeschnitzeltes in Pilzrahm

mit Erbsenreis und kleinem Salat € 11,80

Schollenfilet in Kapernbutter,

Kräuterkartoffeln und Gurkensalat € 11,90

Grießnockerl auf Tomatenragout

mit Rucola und gezupftem Mozzarella,
dazu kleiner Salat € 10,20

Großer bunter Salatteller

mit gebackenen Garnelen
und hausgemachtem Ajoli Dip € 11,80

Pasta mit gebratenem grünem Spargel,

Flusskrebse in leichter Zitronensoße € 13,50

Veggie Burger

mit Beilagen nach Wahl:
Pommes, Süßkartoffel-Pommes oder gemischtem Salat € 11,90

American Cheesecake

mit Erdbeerminzsalat und Caramelleis

Alle Gerichte können auch mitgenommen werden!

zeitlos - Suppen und Salate

Suppen

Kartoffelcremesuppe
mit Räucherlachsstreifen € 4,90

Curry-Kokossuppe
mit gebackener Knuspergarnele € 4,60

Salate

Großer bunter Salatteller mit
gebackenem Camembert und Preiselbeeren € 12,20

Kleiner Beilagensalat € 3,90

Zu allen Salaten servieren wir Minibrötchen.

Bitte wählen Sie nach Wunsch Ihr eigenes Dressing:

Dressing des Monats:

Preiselbeerdressing

- Hausdressing
- Balsamico-Thymiandressing

Kräuterbitter

Averna 32% 2 cl € 2,50

Ramazotti 30% 2 cl € 2,50

Grappa

Grappa Alexander
di Prosecco 38% 2 cl € 3,20

Cognac

Remy Martin 40% 2 cl € 4,10

Whisky

Johnnie Walker
Red Label*1 40% 4 cl € 5,80

Spirituosen

Obstler 38% 2 cl € 2,50

Williams Christ 40% 2 cl € 2,50

Warme Getränke

Kaffee

Tasse Kaffee	€ 2,50
Haferl Kaffee	€ 3,90

Kaffeеспеzialitäten

Espresso	€ 2,20
Doppelter Espresso	€ 3,80
Espresso Macchiato	€ 2,40
Cappuccino	€ 3,20
Großer Cappuccino (doppelter Espresso)	€ 4,20
Milchkaffee	€ 3,60
Latte Macchiato	€ 3,60
Auch erhältlich mit Hafermilch oder lactosefreier Milch Aufpreis	€ 0,30
Heiße Schokolade	€ 3,00
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,40

Latte Macchiato geeist	€ 3,50
wahlweise mit Karamel, Schokoladen oder Mandelsirup	€ 0,50

zeitlos – die Spezialitäten

Pikantes Thai-Gemüsecurry mit Reis	€ 11,90
- mit gebratenem Garnelen	€ 13,90

Gemischter Fischteller mit buntem Gemüse und Reis	€ 14,90
--	---------

Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat und Ricotta in Butter geschwenkt und Parmesan	€ 9,40
---	--------

Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße, Blattspinat und Bratkartoffeln	€ 14,10
--	---------

Gebratene Rinderleber an Cranberrysoße, mit Bratkartoffeln und kleinem Salat	€ 12,80
---	---------

Alle Gerichte können auch vorbestellt und mitgenommen werden!

zeitlos – die Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb € 19,80
mit Pommes Frites und Blattsalat

➤ als kleine Portion € 14,90

Allgäuer Kässpätzlen € 9,20
mit Schmelzzwiebeln und Blattsalat

➤ als kleine Portion € 7,20

Schwäbischer Zwiebelrostbraten € 20,80
mit Schmelzzwiebeln, hausgemachten Kässpätzeln
und kleinem Blattsalat

Rotweine

Merlot Veneto / Italien

2017er Trebaseleghe, Weinkellerei Vinsac S.r.l.,

IGT trocken 0,25 l € 5,80

samtige Tannine, schöner runder und weicher Charakter 0,50 l € 11,50

Blauer Zweigelt / Österreich

2019er Traismaurer Weinberge, Winzer Krems,

Qualitätswein trocken 0,25 l € 5,80

leicht bekömmlich mit harmonischen Süßkirsch-Aromen 0,50 l € 11,50

Rosé / Italien

Bardolino Chiaretto

2019er Chiaretto, DOC

Weinkellerei Pasqua Bardolino, 0,25 l € 5,80

junger duftender Rosé mit feinherbem Geschmack 0,50 l € 11,50

Weissweine

Grüner Veltliner* / Österreich

2020er Traismaurer Weinberge, Winzer Krems,

Qualitätswein trocken 0,25 l € 5,80

frischer und spritziger „Heuriger“ 0,50 l € 11,50
mit leicht würzigen Noten

Riesling / Deutschland

2018er Riesling Rheinhessen,

Weinkellerei Reh Kendermann, QbA trocken 0,25 l € 5,80

leicht, beschwingt und elegant 0,50 l € 11,50
mit feinfruchtigen Aromen

071 Chardonnay Trevenezie/Veneto

2020er Trebaseleghe, Weinkellerei Vinsac S.r.l.

fruchtig, trocken 0,25 l € 5,80

0,50 l € 11,50

zeitlos – kleiner Hunger

Flammkuchen

Flammkuchen „Tradition“ € 11,30
mit Speck und Zwiebel
und kleinem Salat

Flammkuchen „Mediterran“ € 11,30
mit Weichkäse, Tomaten und Peperoni
und kleinem Salat

Ein paar Wienerle/Debrecziner
mit Senf und Brot € 5,50

Portion Pommes mit Mayo oder Ketchup € 5,40

Süßkartoffelpommes
mit fruchtigem Zucchini-Relish und Frühlingsdip € 7,80

zeitlos – hausgemachte Kuchen

aus unserer Backstube

Wechselnde Auswahl in der Kuchenvitrine

Aperitif

Prosecco spumante	0,10 l	€ 4,10
Prosecco spumante	0,75 l	€ 28,70
Prosecco mit Aperol	0,10 l	€ 4,60
Sprizz	0,20 l	€ 6,20
Campari	4 cl	€ 3,80
Campari Orange / Campari Soda	0,20 l	€ 6,80

Biere aus dem Brauhaus Riegele Augsburg

Biere vom Fass

Commerzienrat Privat	0,50 l	€ 3,70
	0,33 l	€ 2,70

Flaschenbiere

Riegele Hefe Weisse	0,50 l	€ 3,80
Kellerbier, naturtrüb und unfiltriert	0,50 l	€ 3,80
Aechtes Dunkles	0,50 l	€ 3,80
Leichte Weisse	0,50 l	€ 3,80
Alte Weisse	0,50 l	€ 3,80
Alkoholfreie Weisse	0,50 l	€ 3,80
Augsburger Herren Pils	0,33 l	€ 3,60
Alkoholfreies Bier	0,50 l	€ 3,70

Tafelwasser

Granderwasser (still oder gesprudelt)	0,20 l	€ 1,90
	0,40 l	€ 2,90
Granderwasser Karaffe	0,50 l	€ 3,60

Mineralwasser

Mozart Quelle Fortissimo	0,33 l	€ 2,80
Mozart Quelle Fortissimo / Allegro	0,75 l	€ 4,90

Fruchtsaft

Orange	0,20 l	€ 2,60
Apfel naturtrüb	0,20 l	€ 2,60

Fruchtnektar

Johannisbeere schwarz	0,20 l	€ 2,60
Maracuja	0,20 l	€ 2,60
Rhabarber	0,20 l	€ 2,60
Saftschorle	0,20 l	€ 2,60
Saftschorle	0,40 l	€ 3,60

Limonade

Bionade Holunder / Bionade Orange	0,33 l	€ 3,40
Spezi	0,33 l	€ 3,40
Coca-Cola / Coca-Cola light	0,33 l	€ 3,40
Zitronenlimonade	0,20 l	€ 2,40
Ginger Ale, Bitter Lemon	0,20 l	€ 2,80