



essen und genießen am **diako**

 restaurant
 cafe
 lounge

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 09.00 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,

Auch bei uns im Zeitlos beginnt die Urlaubszeit für unser Personal.

Es wird einen eingeschränkten Betrieb geben, da auch wir nur 2 Hände und 2 Füße haben.

Wir werden uns aber allergrößte Mühe geben, Ihnen den Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu machen.

Starten Sie mit einem leckeren Frühstück aus unserer neuen Frühstückskarte in den Tag!

Montag-Freitag von 09.00 – 11.00Uhr.

Wir bitten um Verständnis.

Ihr Zeitlos-Team

Gemüsecremesuppe		
mit Wienerle	groß	€ 9,80
Curry-Kokos-Suppe mit Knuspergarnele	groß	€ 9,20
-dazu reichen wir Minibrötchen		
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, *^okann 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 Servicepersonal

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

09.08.2022 bis 12.08.2022

von 11.00 bis 17.00 Uhr

Gemüsecremesuppe

mit Wienerle € 4,90

Hausgemachte Spareribs mit BBQ-Soße glasiert,

Steakhouse-Pommes und kleinem Maiskolben € 13,90

Schollenfilet mit Kapernbutter,

Kräuterkartoffeln und Gurkensalat € 13,10

Gnocchi in Salbeibutter,

Kirschtomaten, Rucola und Parmesan,
dazu kleiner Salat € 11,20

Wrap mit Hähnchenbrust,

Avocadocreme und buntem Salatbouquette € 12,40

Großer bunter Salatteller

mit marinierten Mozarellakugeln und Grissini € 11,40

Kalbsmedallions in Zitronenbutter gebraten,

mit Spaghetti und Parmesan € 17,50

Rahmpfifferlinge

mit gebratenen Kaspresknödeln und kleinem Salat € 16,90

Bandnudeln mit Rahmpfifferlingen und kleinem Salat € 19,80

Veggie Burger

mit Beilagen nach Wahl:

Pommes, Süßkartoffel-Pommes oder gemischtem Salat € 11,90

Bunter Wurstsalat mit Brot € 8,50

Bunter Wurstsalat mit Käse und Brot € 9,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne € 6,90

Alle Gerichte können auch mitgenommen werden!

zeitlos - Suppen und Salate

Suppen

Gemüsecremesuppe mit Wienerle € 4,90

Curry-Kokossuppe
mit gebackener Knuspergarnele € 4,60

Salate

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

Kleiner Beilagensalat € 4,80

Zu allen Salaten servieren wir Minibrötchen.

Bitte wählen Sie nach Wunsch Ihr eigenes Dressing:

Dressing des Monats:

Blaubeer-Dressing

- 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

Kaffeespezialitäten

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	
Aufpreis	€ 0,30
Heiße Schokolade	€ 3,00
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,40

Latte Macchiato geist	€ 3,50
wahlweise mit Kokos, 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
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 mit Pommes Frites und Blattsalat	€ 19,80
➤ als kleine Portion	€ 14,90
Allgäuer Kässpätzlen mit Schmelzzwiebeln und Blattsalat	€ 9,20
➤ als kleine Portion	€ 7,20

Rotweine

Merlot Veneto / Italien

2020er Trebaseleghe, Weinkellerei Vinsac S.r.l.,
IGT trocken 0,25 l € 5,80
samtige Tannine, schöner runder und weichen Charakter 0,50 l € 11,50

Blauer Zweigelt / Österreich

2020er 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

2020er 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

2021er 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

2021er 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 Tomatenmarmelade und Curry-Mayo € 7,80

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

Bier vom Fass

Commerzienrat Privat	0,50 l € 3,70
	0,33 l € 2,70
Radler	0,50 l € 3,80
	0,33 l € 2,80

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

Ananassaft	0,20 l € 2,60
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