

#### 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](mailto:info@zeitlos-augsburg.de)

[www.zeitlos-augsburg.de](http://www.zeitlos-augsburg.de)

Auf ein Wort...

Liebe Gäste,

die Urlaubszeit endet langsam und wir starten bald mit einer neuen Karte in den Herbst.

Genießen Sie unsere Gerichte in wohliger Atmosphäre.

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

Montag-Freitag von 09.00 – 11.00Uhr.

Aufgrund Lieferschwierigkeiten kann es manchmal zu spontanen Änderungen der Speisen kommen, wir sind jedoch stets bemüht diese im kleinen Rahmen zu halten.

Wir bitten um Ihr Verständnis !

Ihr zeit.los-Team

Lauchcremesuppe mit Debrecziner	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:diPasswort:

### Kennzeichnung der Zusatzstoffe

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

\*<sup>H</sup>Eier, \*<sup>F</sup>Fisch, \*<sup>K</sup>Krebstiere, \*<sup>R</sup>Sellerie, \*<sup>A</sup>Sesamsamen, \*<sup>D</sup>Schwefeldioxid und Sulphite, \*<sup>E</sup>Erdnüsse, \*<sup>G</sup>glutenhaltiges Getreide, \*<sup>P</sup>Lupine, \*<sup>S</sup>Schalenfrüchte, \*<sup>N</sup>Senf, \*<sup>O</sup>Sojabohnen, \*<sup>W</sup>Weichtiere, \*<sup>L</sup>Laktose, \*<sup>G1</sup>Weizen, \*<sup>G2</sup>Roggen, \*<sup>G3</sup>Gerste, \*<sup>G4</sup>Hafer, \*<sup>S0</sup>kann Spuren von Nüssen enthalten, \*<sup>S1</sup>Mandel, \*<sup>S2</sup>Haselnuss, \*<sup>S3</sup>Walnuss, \*<sup>S4</sup>Cashewnuss, \*<sup>S5</sup>Pecannuss, \*<sup>S6</sup>Pistazie, \*<sup>S7</sup>Paranuss Eine 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-Quittenaroma
- **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

19.09.2022 bis 23.09.2022

von 11.00 bis 17.00 Uhr

<b>Lauchcremesuppe</b> mit Debrecziner	€ 4,90
<b>Schweinenackensteak</b> mit Kartoffel-Wedges , Speckbohnen und BBQ Jus	€ 13,60
<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b> mit Bratkartoffeln und kleinem Salat	€ 13,90
<b>Geschwollene</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 11,90
<b>Gnocchi mit Karotten-Pesto</b> gerösteten Mandeln und kleinem Salat	€ 11,40
<b>Großer bunter Salatteller</b> mit gebackenen Cannelloni und Tomatenmarmelade	€ 11,40
<b>Rahmpfifferlinge</b> mit gebratenen Kaspresknödeln und kleinem Salat	€ 16,90
<b>Bandnudeln</b> mit Rahmpfifferlingen und kleinem Salat	€ 19,80
<b>Veggie Burger</b> mit Beilagen nach Wahl: Pommes, Süßkartoffel-Pommes oder gemischtem Salat	€ 11,90
<b>Bunter Wurstsalat</b> mit Brot	€ 8,50
<b>Bunter Wurstsalat mit Käse</b> und Brot	€ 9,50
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,90
<b>Hausgemachte Pflaumenlimonade</b>	€ 3,90

Alle Gerichte können auch mitgenommen werden!

## zeit.los - Suppen und Salate

### Suppen

Lauchcremesuppe mit Debrecziner	€ 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:

#### Limetten-Kräuter-Vinigraite

- 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

Blondie Oat Latte € 4,50

- Espresso, Hafermilch, weiße Schokolade

## zeit.los – 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!

## zeit.los – 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

## zeit.los – 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 Auberginencreme und Mango-Chili-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**

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