

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

ab 60 Personen

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,

die „stade Zeit“ rückt langsam aber sicher näher.

Genießen Sie ein leckeres Frühstück mit Familie oder Freunden in weihnachtlicher Atmosphäre oder lassen sie sich bei einem Mittagessen von unseren Köchen verwöhnen.

Den Nachmittag dürfen wir Ihnen mit Kaffeespezialitäten, hausgemachtem Punsch oder Glühwein und feinem Kuchen versüßen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr gesamtes zeit.los-Team

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	groß	€ 9,80
Lauchcremesuppe mit geröstetem Speck	groß	€ 9,80
Curry-Kokos-Suppe mit Knuspergarnele	groß	€ 10,40
-dazu reichen wir frisches Baguette		
Allgäuer Kässpatzen mit Schmelzzwiebeln und kleinem Blattsalat		€ 10,80
Flammkuchen „Tradition“ mit Speck und Zwiebeln und kleinem Salat		€ 12,30
Flammkuchen „Mediterran“ mit Weichkäse, Tomaten und Peperoni und kleinem Salat		€ 12,30
Paar Wiener 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}Paranuss Eine detaillierte Liste der Allergene erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal

Eilles Teewelt

Glas je Sorte € 3,20

- **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

21.11.2022 bis 25.11.2022

von 11.00 bis 17.00 Uhr

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	€ 4,90
Lauchcremesuppe mit geröstetem Speck	€ 4,90
Allgäuer Schnitzel mit Schinken, Käse und Preiselbeeren auf Rahmsöße mit Bratkartoffeln	€ 13,60
Gebratenes Schollenfilet auf Majoran-Rahmkartoffeln mit Mandelbroccoli	€ 14,80
Hausgemachte Gemüselasagne und kleinem Salat	€ 12,60
Pasta in hausgemachter Rucola-Pesto gegrillter Paprika und Feta	€ 12,40
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, gebratenen Pilzen und buntem Salatbouquette	€ 11,90
½ Ente ausgelöst mit Blaukraut und Serviettenknödel	€ 19,90
Veggie Burger mit Beilagen nach Wahl: Pommes, Süßkartoffel-Pommes oder gemischtem Salat	€ 13,20
Apfelstrudel mit Zwetschgenröster und Sahne	€ 7,90
Hausgemachte weißer Apfel-Zimt Glühwein	€ 4,50
Hausgemachter Orangenpunsch (alkoholfrei)	€ 4,50

Alle Gerichte können auch mitgenommen werden!

zeit.los - Suppen und Salate

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	€ 4,90
Lauchcremesuppe mit geröstetem Speck	€ 4,90
Curry-Kokossuppe mit gebackener Knuspergarnele	€ 5,20

Salate

Großer bunter Salatteller mit gebratenen Garnelen	€ 13,20
Kleiner Beilagensalat	€ 5,90

Zu allen Salaten und Suppen servieren wir frisches Baguette

Bitte wählen Sie nach Wunsch Ihr eigenes Dressing:

- Essig/Öl
- 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
---------------------------------	-----	------	--------

Spirituosen

Obstler	38%	2 cl	€ 2,50
Williams Christ	40%	2 cl	€ 2,50

Warme Getränke

Kaffee

Tasse Kaffee € 2,70

Haferl Kaffee € 4,90

Kaffeespezialitäten

Espresso € 2,50

Doppelter Espresso € 4,80

Espresso Macchiato € 3,20

Cappuccino € 3,60

Großer Cappuccino (doppelter Espresso) € 5,20

Milchkaffee € 4,90

Latte Macchiato € 4,50

Auch erhältlich mit Hafermilch

Aufpreis € 0,50

Heiße Schokolade € 3,30

Heiße Schokolade mit Sahne € 4,10

Blondie Oat Latte € 4,50

- Espresso, Hafermilch, weiße Schokolade

zeit.los – die Spezialitäten

Pikantes Thai-Gemüsecurry mit Reis € 13,90

- mit gebratenem Garnelen € 15,90

Schlutzkrapfen

gefüllt mit Spinat und Ricotta,

in Butter geschwenkt und Parmesan

und kleinem Salat

€ 12,90

Gebratene Rinderleber an Apfel-Zwiebel-Jus

mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

€ 14,20

Alle Gerichte können auch vorbestellt und mitgenommen werden!

zeit.los – die Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Blattsalat als kleine Portion	€ 20,80
	€ 16,80
Allgäuer Kässpätzlen mit Schmelzzwiebeln und Blattsalat als kleine Portion	€ 10,80
	€ 8,80

Rotweine

Anarkos

2018er Primitivo, Apulien, Le Feline

2 Gläser im Gambero Rosso

Ein Feuerwerk von reifen Heidelbeeren, Brombeeren

und ein Hauch von Schokolade 0,25l € 7,20

60% Negroamaro, 30% Primitivo, 10% Malvasia nero 0,50l € 14,40

Epico Tempranillo VdT

2019er de Castillo, La Mancha

fruchtig-kraftiges Aroma mit Brombeeren und erdigen Noten,

milde Tannine

100% Tempranillo 0,25l € 6,80

0,50l € 13,60

Rosé/ Italien

Bardolino Chiaretto

2020er Chiaretto, DOC

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

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

Weissweine

Grauburgunder

2021er Pfalz, Weinkellerei Pfaffmann	0,25l	€ 6,80
sehr harmonisch, kräftiger Körper, Geruch nach Äpfeln und Birnen	0,50 l	€ 13,60

Grüner Veltliner

2021er Wagram/Österreich, Heiderer Mayer	0,25l	€ 6,60
frischer grüner Apfel, lebendig, pfeffrig-würzige Note im Abgang	0,50 l	€ 13,20

Den Tag Versüßen

2019er Cuvee, Weinkellerei Kiefer, Kaiserstuhl	0,25l	€ 6,40
sehr süffig halbtrockener Wein der an Pfirsich und Nektarinen erinnert		
Cuvee aus Rivaner, Scheurebe und Muskateller	0,50l	€ 12,80

zeit.los – kleiner Hunger

Flammkuchen

Flammkuchen „Tradition“ mit Speck und Zwiebel und kleinem Salat	€ 12,30
---	---------

Portion Pommes mit Mayo oder Ketchup	€ 5,40
--------------------------------------	--------

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 € 4,50
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 € 4,20
	0,33 l € 3,20
Radler	0,50 l € 4,20
	0,33 l € 3,20

Flaschenbiere

Riegele Hefe Weisse	0,50 l € 4,20
Kellerbier, naturtrüb und unfiltriert	0,50 l € 4,20

Leichte Weisse	0,50 l € 4,20
Alte Weisse	0,50 l € 4,20
Alkoholfreie Weisse	0,50 l € 4,20
	0,33 l € 3,60
Alkoholfreies Bier	0,50 l € 4,20

Tafelwasser

Granderwasser (still oder gesprudelt)	0,20 l € 2,30
	0,40 l € 3,30
Granderwasser Karaffe	0,50 l € 4,30

Mineralwasser

Mozart Quelle Fortissimo	0,33 l € 2,80
Mozart Quelle Fortissimo / Allegro	0,75 l € 5,20

Fruchtsaft

Orange	0,20 l € 2,90
Apfel naturtrüb	0,20 l € 2,90

Fruchtnektar

Johannisbeere schwarz	0,20 l € 2,90
Maracuja	0,20 l € 2,90
Rhabarber	0,20 l € 2,90
Saftschorle	0,20 l € 2,90
Saftschorle	0,40 l € 3,90

Limonade

Spezi	0,33 l € 3,40
Coca-Cola / Coca-Cola light	0,33 l € 3,60
Zitronenlimonade	0,20 l € 2,40
Ginger Ale, Bitter Lemon	0,20 l € 2,80