

Auf ein Wort...

Liebe Gäste,

am Mittwoch, den 15.03.2023, öffnen wir unser Restaurant erst um 11.00Uhr aufgrund einer Veranstaltung.

Wir bitten um Ihr Verständnis!

Ihr zeit.los-Team

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

| | | |
|---|------|---------|
| Hausgemachte Gulaschsuppe mit Schmand | groß | € 10,40 |
| Kartoffelsuppe mit Kräutercroutons | groß | € 9,80 |
| Curry-Kokos-Suppe mit Knuspergarnele -dazu reichen wir frisches Baguette | groß | € 10,40 |
| Allgäuer Kässpätzlen mit Schmelzzwiebeln und kleinem Blattsalat | | € 10,80 |
| Flammkuchen „Tradition“ mit Speck und Zwiebeln und kleinem Salat | | € 12,30 |

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
- **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

13.03.2023 bis 17.03.2023

von 11.00 bis 17.00 Uhr

Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Schmand

€ 5,20

Kartoffelsuppe

mit Kräutercroutons

€ 4,90

Piccata Milanese von der Pute

auf Tomatenreis mit kleinem Salat

€ 14,20

Hausgemachter Fischburger

mit Kartoffelwedges, an Salatbouquette

€ 12,90

Spaghetti Bolognese

mit Parmesan und kleinem Salat

€ 13,10

Falafel auf provenzialischem Gemüse

mit CousCous und Joghurt-Dip

€ 12,60

Großer bunter Salatteller

mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren

€ 12,90

Dreierlei gebratener Fisch an Senfsoße

mit Rote-Bete-Gnocchi und gebratenem Chicoree

€ 17,90

Veggie Burger

mit Beilagen nach Wahl:

Pommes, oder gemischtem Salat

€ 13,20

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne

€ 7,90

Hausgemachter Orangenpunsch (alkoholfrei)

€ 4,50

Alle Gerichte können auch mitgenommen werden!

zeit.los - Suppen und Salate

Suppen

| | |
|---|--------|
| Hausgemachte Gulaschsuppe mit Schmand | € 5,20 |
| Kartoffelsuppe mit Kräutercroutons | € 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 |
| Hafer'l 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 |

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 € 20,80
mit Pommes Frites und Blattsalat

als kleine Portion € 16,80

Allgäuer Kässpätzlen € 10,80
mit Schmelzzwiebeln und Blattsalat

als kleine Portion € 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, 0,50 l € 13,60
Geruch nach Äpfeln und Birnen

Grüner Veltliner

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

zeit.los – kleiner Hunger

Flammkuchen

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

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

| | | |
|----------------------|--------|--------|
| Pils | 0,33 l | € 3,60 |
| Riegele Hefe Weisse | 0,50 l | € 4,20 |
| Leichte Weisse | 0,50 l | € 4,20 |
| Alte Weisse (dunkel) | 0,50 l | € 4,20 |
| Alkoholfreie Weisse | 0,50 l | € 4,20 |
| Alkoholfreies Bier | 0,50 l | € 4,20 |

Tafelwasser

| | | |
|---------------------------------------|--------|--------|
| Granderwasser (still oder gesprudelt) | 0,20 l | € 2,30 |
| | 0,40 l | € 3,30 |
| | 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 |
| Ananas | 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 |