



essen und geniessen am diako

✿ 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,

zuerst einmal möchten wir, das gesamte Zeitlos-Team, uns auf diesem Weg bei all unseren Gästen von Herzen bedanken für die tolle Zusammenarbeit in Bezug auf die Kontrollen der Impfnachweise.

Ab Freitag, den 04.03.2022 gilt die 3 G Regel!

Geimpft oder genesen mit dementsprechendem Nachweis oder mit einem tagesaktuellen Covid 19 Test.

Bitte tragen Sie weiterhin Maske, beim Betreten und Verlassen des Restaurants!

Wir bitten Sie weiterhin höflichst, Ihre Impfdokumente incl. Personalausweis, oder Führerschein vorzulegen!

Ihr Zeitlos-Team



essen und geniessen am diako

✿ restaurant
✿ cafe

Wenn`s mal schnell gehen muß...

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Tafelspitzwürfeln	groß	€ 9,80
Kartoffel-Laucheintopf mit Hackfleisch	groß	€ 8,20
Tomatencremesuppe mit Käsepraline (Bergkäse und Feta)	groß	€ 9,80
Curry-Kokos-Suppe mit Knuspergarnele -dazu reichen wir Kartoffel-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, *^PSchwefeldioxid und Sulphite, *^EErdnüsse, *^Gglutenhaltiges Getreide, *^LLupine, *^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 Servicepersonal.

Eilles – willkommen in der Welt des Tee

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

28.02.2022 bis 04.03.2022

von 11.00 bis 17.00 Uhr

- Rinderkraftbrühe** mit Flädle
und Tafelspitzwürfeln € 4,90
- Kartoffel-Laucheintopf** mit Hackfleisch € 4,10
- Tomatencremesuppe** mit Käsepraline
(Bergkäse und Feta) € 4,90
- Putensteak** mit Tomate-Mozzarella überbacken,
auf pikanter Tomaten-Paprikasoße und Erbsenreis € 10,80
- Buttermakrele in grüner Panade**
auf Rahmblumenkohl und geschwenkten Gnocchi € 11,80
- Mediterraner Feta aus dem Ofen,**
mit Oliven, getrockneten Tomaten und Peperoni
an Salatbouquette € 9,90
- Großer bunter Salatteller**
mit marinierten Hähnchenstreifen (Erdnußbutter) € 10,20
- Kraut-Schupfnudeln** mit kleinem Salat € 8,70
- Zeitlos-Pfännchen**
Schweinefilet auf hausgemachten Spätzle
und Cognac-Pfeffersoße, mit Bergkäse überbacken € 15,20
- Schoko-Walnußbecher** mit gerösteten Walnüssen,
Schoko-und Walnußeis, Schokosoße und Sahne € 6,90
- Rooibos-Eistee** mit Passionsfrucht und Orange 0,33l € 3,80
- Grüner Eistee mit Ingwer** und Zitrone 0,33l € 3,80

Alle Gerichte können auch mitgenommen werden!

zeit.los - Suppen und Salate

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Tafelspitzwürfeln	€ 4,90
Kartoffel-Laucheintopf mit Hackfleisch	€ 4,10
Tomatencremesuppe mit Käsepraline (Bergkäse und Feta)	€ 4,90
Curry-Kokossuppe mit gebackener Knuspergarnele ^{*G1*K*O*R}	€ 4,60

Salate

Großer bunter Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren ^{*C*H*L*3*5}	€ 12,20
Kleiner Beilagensalat ^{*3*5}	€ 3,90

Zu allen Salaten servieren wir Kartoffel-Minibrötchen.
Bitte wählen Sie nach Wunsch Ihr eigenes Dressing:

Dressing des Monats:

Joghurt-Knoblauch-Dressing

- Hausdressing^{*3*5*L*H*N}
- Balsamico-Thymiandressing^{*N*D*R}

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

zeit.los – die Spezialitäten

Warme Getränke

Kaffee*8

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

Kaffeespezialitäten*8

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

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

Eisspezialitäten von Mövenpick

Vanille, Erdbeere, Chocolate Chips	
Himbeere, Walnuss, Pistazie, Amarena-Kirsch	
je Kugel	€ 1,30

Pikantes Thai-Gemüsecurry mit Reis* ^R	€ 11,90
- mit gebratenem Garnelen* ^K	€ 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!

zeit.los – die Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Blattsalat ^{*3*5*G1*H}	€ 19,80
➤ als kleine Portion	€ 14,90
Allgäuer Kässpätzlen mit Schmelzzwiebeln und Blattsalat ^{*5*3*H*L*G}	€ 9,20
➤ als kleine Portion	€ 7,20
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Schmelzzwiebeln, hausgemachten Kässpätzeln und kleinem Blattsalat ^{*R*H*G1}	€ 20,80

Rotweine

Cabernet Veneto^{*5} / Italien

2017er Cornale, Weinkellerei Casa Vinicola Bennati,

IGT trocken,	0,25 l € 5,80
kirschrot mit leichter Himbeernote	0,50 l € 11,50

Merlot Veneto^{*5} / 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^{*5} / Österreich

2019er Traismaurer Weinberge, Winzer Krems,

Qualitätswein trocken	0,25 l € 5,80
leicht bekömmlich mit harmonischen Süßkirsch-Aromen	0,50 l € 11,50

Weissweine

Grüner Veltliner*5 / 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*5 / 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

Rosé*5 / Italien

Bardolino Charetto

2019er Charetto, DOC

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

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

zeit.los – kleiner Hunger

Flammkuchen

Flammkuchen „Tradition“ € 11,30

mit Speck und Zwiebel

und kleinem Salat*2*3*7*L*G1

Flammkuchen „Mediterran“ € 11,30

mit Weichkäse, Tomaten und Peperoni

und kleinem Salat*5*L*G1

Ein paar Wienerle/Debrecziner

mit Senf und Brot*3*7*G1*N € 5,50

Portion Pommes mit Mayo oder Ketchup € 5,40

Süßkartoffelpommes

mit Sour Cream und Paprika Relish

€ 7,80

zeit.los – hausgemachte Kuchen

aus unserer Backstube

Wechselnde Auswahl in der Kuchenvitrine

Stück € 3,20

Stück außer Haus € 3,00

Aperitif

Prosecco spumante	0,10 l	€ 4,10
Prosecco spumante	0,75 l	€ 28,70
Prosecco mit Aperol*19	0,10 l	€ 4,60
Sprizz*19	0,20 l	€ 6,20
Campari*1	4 cl	€ 3,80
Campari Orange*1 / Campari Soda*1	0,20 l	€ 6,80

Biere aus dem Brauhaus Riegele Augsburg

Biere vom Fass

Commerzienrat Privat*G*G3	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*G*G3	0,50 l	€ 3,80
Leichte Weisse*G*G1*G3	0,50 l	€ 3,80
Alte Weisse*G*G1*G3	0,50 l	€ 3,80
Alkoholfreie Weisse*G*G1*G3	0,50 l	€ 3,80
Augsburger Herren Pils*G*G3	0,33 l	€ 3,60
Alkoholfreies Bier*G*G3	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*3	0,20 l	€ 2,60
Mango	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*8	0,33 l	€ 3,40
Coca-Cola*18 / Coca-Cola light*18*10*11	0,33 l	€ 3,40
Zitronenlimonade*4	0,20 l	€ 2,40

ChariTea, Lemonaid

Maracuja	0,33 l	€ 3,80
----------	--------	--------