

# Heute

Liebe Gäste,

Willkommen im  
**Restaurant „Zeitlos“**  
einem Ort der Begegnung,  
der Gespräche  
und des Genusses ohne Hast.

Wir haben

## täglich

ab 10.00 Uhr geöffnet

## sonntags

ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit  
Obst- und Gemüsesäften

## wochentags

ein täglich wechselndes Angebot von  
2 Mittagsgerichten zum Preis von je € 5,-  
(Businesslunch Bonusheft erhältlich)

## wechselnde

Tages- und Saisonkarte  
- heute -

## durchgehend

warme Küche

## immer

BIO-Pasta  
alle Nudelprodukte in BIO-Qualität  
DE-ÖKO-039  
und viele andere Fair Trade,  
ÖKO- und BIO-Produkte

## gerne

auch Sonderkonditionen  
für Ihre Feier  
im kleinen oder größeren Rahmen

und

## nach Absprache

erfüllen wir (fast) jeden Wunsch.

auf den folgenden Seiten  
bieten wir eine abwechslungsreiche,  
saison- und marktorientierte Auswahl an  
frisch zubereiteten Speisen.

## Suppen / Vorspeisen (Soups / Starters)

**Hausgemachte Kürbiscremesuppe**  
vom Bio-Hokaido mit gerösteten Kernen  
und eigenem Öl

„ein gesunder Gruß aus dem  
Knoblauchsland“

(homemade pumpkin soup with roasted seeds and oil)

€ 4,10

**Karotten-Ingwersuppe**  
mit Kräutern

„die Vitaminbombe“

(carrot-ginger soup with herbs)

€ 3,80

**Fränkischer Feldsalat**

mit Speck und Kartoffelkrusterln, dazu  
Baguette

(corn salad with bacon, fried potato cubes and bread)

€ 6,80

unsere aktuelle Getränke-Empfehlung

**Prosecco mit BIO-Quitten-,  
Sauerkirsch- oder Holunderlikör**

Kellerei Soligo, Venetien

0,1l feiner Frizzante

direkt aus dem Valdobbiadene

€ 3,40

## Heute

Tagesgerichte (dishes of the day)

### **hausgemachter Kürbis-Ricottastrudel**

auf Kürbiscreme, dazu Salatbouquet

(homemade pumpkin-ricotta strudel on pumpkin cream, side salad)

€ 8,90

### **rosa gebratene Barbarie Entenbrust**

mit Apfelblaukraut und Fränk. Kloß

(pink roasted Muscovy duck breast with red cabbage and franconian dumpling)

€ 14,80

### **Wildgulasch "Tiroler Art"**

mit gezuckerten Cranberries, Blaukraut und Semmelkloßschnitte

(game stew with sugared cranberries, red cabbage and dumpling)

€ 13,20

### **Weihnachtlicher Rinderschmorbraten**

mit Kardamon und Kreuzkümmel, dazu

Fränk. Kloß

(braised meat with cardamom and cumin, served with franconian dumpling)

€ 11,80

### **Schweinefilet am Stück gebraten**

mit winterlicher Füllung, serviert mit

Zimtbratapfel und Rösti

(pork fillet with filling, served with cinnamon baked apples and hash browns)

€ 13,90

## Vorspeisen & Kleinigkeiten

(Starters)

### **Bruscetta quattro Stagionie**

warme Baguettescheiben mit

vier verschiedenen Überraschungen

„ein Gruß aus Bella Italia“

(4 roasted baguette slices with several surprises)

€ 5,80

### **Hausgemachte vegetarische Quiche**

mit Quarkdipp, dazu Salatbouquet

(home made vegetarian quiche with side salad)

€ 6,80

## für Kinder (for Kids)

„Pipi Langstrumpf“ – 4 Chicken Nuggets mit Pommes

(4 Chicken Nuggets with fries)

€ 3,90

„Wickie“ - 3 Fischstäbchen mit Pommes

(3 fish fingers with fries)

€ 3,90

„Pumuckl“ - 2 Nürnberger Bratwürste<sup>3,4</sup> mit Pommes

(2 typical Nuremberg fried sausages with fries)

€ 3,50

## Nudeln

*(organic pasta)*

wir verwenden für alle Nudelgerichte  
Pasta in BIO-Qualität

*fein, heiß und bissfest*

### **Klassisch scharf**

*Aglio, Olio e Pepperoncini  
mit Knoblauch, Cocktailtomate*

*(with garlic, olive oil and pepperoncini)* € 6,80

### **Vongole**

*mit Muscheln und Cherrytomaten,  
serviert mit Parmesansplittern*

*(with sea shell and cherry tomatoes, served with  
parmesan flakes)* € 7,90

### **Traditionell**

*mit gebratenem Schinken<sup>7</sup>  
und leichter Sahnesoße*

*(with fried bacon and sour cream sauce)* € 7,00

### **Vegetarisch**

*mit Gemüse, Blattspinat und Feta*

*(with vegetables, spinach and feta cheese)* € 7,50

### **Fein**

*mit Streifen vom Räucherlachs  
und leichter Weißweinsauce*

*(with smoked salmon and white wine sauce)* € 7,90

### **der Renner**

*mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,  
Gemüse und Currysoße*

*(with fried chicken breast, vegetables,  
and curry sauce)* € 7,90

## Salate (Salads)

verschiedene saisonale Blattsalate  
- bunt gemischt -

davor oder dazu

### **unser Kleiner**

*mit gerösteten Kernen*

*(small side salad with roasted nuts)* € 3,80

als Hauptgericht

### **Caprese**

*mit Tomate, Mozzarella und Pesto  
(with tomato, mozzarella and pesto)*

€ 7,00

### **Duc de Valmer**

*mit rosa gebratener Barbarie Entenbrust  
(with pink roasted Muscovy duck breast)* € 7,80

### **Griechische Art**

*mit Fetakäse, Zwiebeln, Peperoni  
und Oliven (Greek salad with feta cheese,  
onions, pepperoni and olives)*

€ 7,20

### **Zeitlos**

*mit marinierten Scampis  
und Kirschtomaten („Zeitlos“ salad with  
marinated scampi and cherry tomatoes)* € 7,80

### **der Renner**

*mit gebratenen Hähnchenbruststreifen  
(salad with stripes of fried chicken breast)* € 7,80

zu allen Salaten servieren wir Baguette  
*(all salads are served with baguette)*

## Regional

*original Nürnberger Rostbratwürste* <sup>3,4</sup>  
*frisch vom Grill mit Kartoffelsalat* <sup>2,3</sup>  
*(original Nuremberg grilled sausages with potato salad)*

oder (or)

*original Nürnberger Rostbratwürste* <sup>3,4</sup>  
*frisch aus dem Zwiebelsud mit*  
*Schwarzbrot* *(original Nuremberg fried sausages*  
*with boiled onions and brown bread)*

6 Stück <i>(sausages)</i>	€ 7,90
9 Stück <i>(sausages)</i>	€ 8,90
12 Stück <i>(sausages)</i>	€ 9,90

## Süßes *(Dessert)*

*hausgemachter Bratapfel auf*  
*Zwetschgen-Feigenkompott*  
*(homemade baked apple on plum-fig compote)*

€ 4,50

*hausgemachtes Christstollenparfait mit*  
*kandierten Früchten*  
*(homemade Christmas parfait with candied fruit)*

€ 7,80

### Zusatzstoffe (additives)

- 1 mit Farbstoff (with colourant)
- 2 mit Konservierungsstoff (with preserving agent)
- 3 mit Antioxidationsmittel (with antioxidant)
- 4 mit Geschmacksverstärker (flavour enhancer)
- 5 geschwefelt (sulfurized)
- 6 geschwärzt (blackened)
- 7 mit Phosphat (with Phosphate)
- 8 mit Milcheiweiß (with milk protein)
- 9 koffeinhaltig (contains caffeine)
- 10 chininhaltig (contains quinine)
- 11 mit Süßungsmittel (with sweetener)
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle (phenylalanine)
- 13 gewachst (waxed)
- 14 mit Taurin (with taurine)

## Heiße Getränke *(Hot drinks)*

*Tasse Filterkaffee* *klein (small)* € 1,80  
*(coffee)* *groß (big)* € 2,90

*Tasse Haag (decaffeinated)* € 1,80

*Tasse Kaffee Crema* *klein* € 1,80  
*groß* € 2,90

*Espresso* € 1,80

*Espresso Macchiato* € 1,90

*Doppelter Espresso* € 2,90

*Cappuccino* *klein* € 2,40  
*groß* € 3,20

*Latte Macchiato* *klein* € 2,60  
*groß* € 3,20

*Großer Milchkaffee (milk coffee)* € 2,80

*Latte Macchiato*  
*mit 2cl Baileys* € 3,70  
*mit 2cl Amaretto* € 3,70

*Heiße Schokolade mit Sahne*  
*(hot chocolate with whipped cream)* € 2,90

*Heiße Milch mit Honig*  
*(hot milk with honey)* € 2,20

*Heiße Zitrone (hot lemon)* € 2,30

*Grog mit 2 cl braunem Rum*  
*(grog with brown rum)* € 2,90

*Chaipur mit Sahnehäubchen - eine feine*  
*Mischung aus heißer Milch, fein anregendem*  
*Schwarztee und exotischen Gewürzen*  
*(hot milk, black tea, spices)* € 2,90

## Tee - aus dem Hause Eilles

### *Earl Grey Premium*

Ceylon-Darjeeling-China-Blattmischung  
mit dem Duft der Bergamotte-Frucht

### *Darjeeling Royal*

Spitzenqualität aus der Sommerpflückung, zartblumig

### *Grüntee Asia Superior*

zart süße, angenehme herbe Note

### *Rooibos Winterpunsch*

Südafrikanischer Rotbusch mit feinem Winteraroma

### *Sommerbeeren Früchtetee*

Apfel, Hibiskus, Hagebutten, Erdbeere,  
Himbeersahne  
(apple, hibiskus, hip, strawberry, raspberry)

### *Vita Orange*

Spritzige Früchtemischung & vitalisierende Vitamine  
(lively fruitmix and vitalizing vitamins)

### *Kräutergarten*

erfrischende Kräutermischung aus Zitronengras,  
Nanaminze, Rotbusch und Süßholz mit würzigem  
Geschmack  
(lemon grass, nanamint, rooibos and liquorice)

## Bio - Yogi Tea - ayurvedisch

### *Black Chai*

Zimt, Anis, Ingwer, schwarzer Pfeffer und Nelken  
(cinnamon, ginger, black pepper, cloves)

### *Classic Zimt*

Zimt, Kardamon, Ingwer, Pfeffer  
(cinnamon, cardamom, ginger, black pepper)

### *Himmelscher Glückstee*

Hopfen, Lavendel, Anis, Zimt und Kardamon  
(hops, lavender, aniseed, cinnamon, cardamom)

### *Rotbusch (Rooibos)*

duftende Gewürze aus den exotischen Küchen des  
Orient (ambrosial spices from the exotic oriental  
cuisine)

<i>Tee Ihrer Wahl (per cup)</i>	€ 2,20
<i>mit Zitrone (with lemon)</i>	€ 2,40
<i>mit Honig (with honey)</i>	€ 2,60

## Alkoholfreies

### BIO Erfrischungsgetränke

100% BIO – 100 % Geschmack

*NOW Black Cola*

*NOW White Bitter*

*NOW Sunny Orange*

*NOW Red Berry*

*NOW Green Herbs*

*NOW Fresh Lemon* 0,33l € 2,90

### Tafelwasser Saps

*Spritzig* – mit Kohlensäure

*Medium* – mit wenig Kohlensäure

0,2l € 1,60 0,5l € 2,80

### Säfte und Nektare

*Apfelsaft*

*Orangensaft*

*Maracujanektar*

*Kirschnektar*

*Grapefruitsaft*

*Johannisbeersaft*

0,2l € 2,20 0,4l € 3,90

als Schorle 0,4l € 2,90

### Softgetränke

*Coca Cola*<sup>19</sup> 0,4l € 2,80

*Coca Cola Light*<sup>13 9 12</sup> 0,33l € 2,60

*Cola Mix*<sup>13 9</sup> 0,4l € 2,80

*Zitronenlimo* 0,4l € 2,80

*Waldfruchtschorle* 0,4l € 2,80

*BIO Saps Holunder* 0,5l € 2,90

## Biere

Die Biere der **Neumarkter Lammsbräu** werden ausschließlich mit Rohstoffen aus ökologischem Landbau und mit Wasser von ursprünglicher Reinheit gebraut – eben BIO.

Urstoff vom Fass  
ein würziges Helles 0,5l € 2,90

Edelpils vom Fass  
feine Hopfennote 0,4l € 2,90

Helles Weißbier vom Fass  
Obergärig vom Fass 0,5l € 3,00

Dunkles  
kräftig und süß 0,5l € 3,00

Dunkles Weißbier  
mit dunklem Malz 0,5l € 3,00

Leichtes Weißbier  
Weißbierspezialität mit  
nur 2,7 Vol. % 0,5l € 3,00

### Alkoholfreie Biere

Pils 0,33l € 2,60  
Helles Weißbier 0,5l € 3,00  
Dunkles Weißbier 0,5l € 3,00

### Bier-Mischgetränke

Radler 0,5l € 2,90  
Russe 0,5l € 3,00  
Cola Weizen 0,5l € 3,00

## Wein

Franken, Wein aus Trauben  
aus ökologischem Anbau  
Weingut Manfred Rothe

**weiß 2008er Müller Thurgau**  
trocken und leicht  
frisch und aromatisch  
ein klassischer Vertreter seiner Art

**weiß 2010er Silvaner**  
trocken  
Bodenständig und doch fruchtig

**rot 2008er Regent**  
trocken und anregend samtig  
Macht Lust auf ein zweites Glas.

	0,2l	€ 4,20
als Schorle	0,2l	€ 3,10
	0,4l	€ 4,20
Karaffe	0,5l	€ 8,40

### Hausweine aus Italien

**weiß 2009er Telero, IGT**  
Kellerei Cantele aus Apulien  
fruchtig frisch und leicht säurebetont

**rot 2008er Sangiovese, IGT**  
von Terre Cortesi aus der Region Marken  
riecht nach Kirsche, schmeckt nach mehr

	0,2l	€ 3,70
als Schorle	0,2l	€ 3,10
	0,4l	€ 4,20
Karaffe	0,5l	€ 7,40

## Schaumwein

**Prosecco**  
Vino Frizzante  
fein und leicht perlend

	0,1l	€ 2,50
	0,75l	€ 15,50

## Spirituosen

### *Aperitif*

<i>Cinzano Bianco, Rosso</i>	<i>5cl</i>	€ 3,40
<i>Aperol</i>	<i>5cl</i>	€ 3,40
<i>Campari</i> <sup>1</sup>	<i>5cl</i>	€ 3,60

### *Kräuter*

<i>Ramazzotti</i>	<i>4cl</i>	€ 3,60
<i>Fernet</i>	<i>4cl</i>	€ 3,40
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	€ 2,60

### *Brandy/Cognac*

<i>Hennessy VS</i>	<i>2cl</i>	€ 2,60
<i>Remy Martin VSOP</i>	<i>2cl</i>	€ 2,80
<i>Osborne</i>	<i>2cl</i>	€ 2,60

### *Whiskey*

<i>Jack Daniels Black</i>	<i>2cl</i>	€ 3,20
---------------------------	------------	--------

### *Klares*

<i>Wodka</i>	<i>2cl</i>	€ 2,30
<i>Gordon's Gin</i>	<i>2cl</i>	€ 2,40
<i>Williams Birne</i>	<i>2cl</i>	€ 2,60
<i>Schlehe</i>	<i>2cl</i>	€ 2,60
<i>Sambucca Molinari</i>	<i>2cl</i>	€ 2,60
<i>Grappa Prosecco</i>	<i>2cl</i>	€ 3,40

### *Liköre*

<i>Baileys Irish Cream</i>	<i>2cl</i>	€ 2,40
----------------------------	------------	--------

### *Rum*

<i>Bacardi</i>	<i>2cl</i>	€ 2,80
----------------	------------	--------

### Longdrink nach Wahl

<i>0,3 l mit 4cl Spirituose</i>		€ 5,50
---------------------------------	--	--------