



ZEITLANG

Bergson Kunstkraftwerk

DIE ZEITLANG ESSENZ

Das bayerische Wort „Zeitlang“ steht für Sehnsucht und wir haben es uns im Restaurant Zeitlang zur Aufgabe gemacht, kulinarische Sehnsüchte zu stillen. Das Bergson ist ein Ort, der Vielfalt ein Zuhause gibt. Der möglichst allen Menschen Zugang zu besonderen Erlebnissen ermöglichen möchte – ob Kunstaussstellung, Klassikkonzert oder Metal Fest. Auch unsere Gastronomie ist geprägt von diesem offenen Ansatz: Sie verbindet, überrascht und bleibt dennoch vertraut.

WIR DENKEN ZEITLOSE KLASSIKER NEU

Im Restaurant Zeitlang konzentrieren wir uns darauf, wohlbekannte Geschmäcker in ihrer ganzen Tiefe zu kondensieren und sie gleichzeitig in ein überraschend neues Gewand zu kleiden, ohne ihren Ursprung zu verlieren. Unser Team verbindet handwerkliche Präzision mit klaren Aromen und saisonalen Zutaten. Erlesene Weine sowie regelmäßig wechselnde Signature Drinks ergänzen das kulinarische Erlebnis. Dazu begleitet Dich unser Servicepersonal aufmerksam und mit Freude an Gastlichkeit durch den Abend.



KÖNIGSKRABBen COCKTAIL 21

Amalfi Zitrone | Rösti | Sauerklee
king crab cocktail | amalfi lemon | rösti | wood sorrel

BEEF TATAR 22

Spicy Marinade | Ponzu-Trüffel | Röstzwiebel
beef tartare | spicy marinade | truffle ponzu | fried onion



WALDPILZ-DUXELLES 17

Gartengurke | Kopfsalat | Schnittlauch
wild mushroom duxelles | garden cucumber
butterhead lettuce | chives

FILET „AU POIVRE“

120 g 36 | 200 g 49
Rinderfilet | Pommes Allumettes | Pfefferrahm-Jus
beef fillet | pommes allumettes | pepper cream sauce

SEEZUNGE AN DER KARKASSE GEBRATEN

1 Person ca. 500 g 44 | 2 Personen ca. 1kg 85
Nussbutter-Mousseline | Tomaten | Kapern
Salz-Zitrone | Blutampfer
1 person approx. 500 g 44 | 2 persons approx. 1kg 85
sole cooked on the bone | brown butter mousseline
tomatoes | capers | salted lemon | sorrel

ZWIEBELROSTBRATEN 36

Black Label Beef | Geröstete Zwiebelcrème
Kräftige Portwein-Jus | Pizokel
roast beef with onions
black label beef | roasted onion crème
rich port wine sauce | pizokel

ZEITLANG DREIKLANG



BURRATA VON DER BÜFFELMILCH
Aprikose | Schwarzer Knoblauch | Pistazie
buffalo milk burrata | apricot | black garlic | pistachio

&

ZWIEBELROSTBRATEN
Black Label Beef | Geröstete Zwiebelcrème
Kräftige Portwein-Jus | Pizokel
roast beef with onions | black label beef | roasted onion crème
rich port wine sauce | pizokel

&



ERDBEERE „MIEZE SCHINDLER“
Joghurt-Espuma | Granola | Geeiste Himbeeren
strawberry „Mieze Schindler“ | yogurt espuma
granola | frozen raspberries

58



BURRATA VON DER BÜFFELMILCH
Aprikose | Schwarzer Knoblauch | Pistazie
buffalo milk burrata | apricot | black garlic | pistachio

&



POCHIERTER WEISSER MAISGRIESS
Grüner Spargel | Kräutersaitlinge
Geräucherte Aubergine | Basilikum
poached white polenta | green asparagus
king oyster mushrooms | smoked eggplant | basil

&



ERDBEERE „MIEZE SCHINDLER“
Joghurt-Espuma | Granola | Geeiste Himbeeren
strawberry „Mieze Schindler“ | yogurt espuma
granola | frozen raspberries

46

VORAB

BLAUFLOSSEN-THUNFISCH | Escabeche | Stachelbeere | Backerbsen 23
bluefin tuna | escabeche | gooseberry | soup crisps



BURRATA VON DER BÜFFELMILCH | Aprikose | Schwarzer Knoblauch | Pistazie 18
buffalo milk burrata | apricot | black garlic | pistachio

GRÜNE ERBSENSCHAUMSUPPE | Gebackenes Kalbsbries | Pfifferlinge | Braune Butter 14
green pea foam soup | crispy veal sweetbread | chanterelles | brown butter

HAUPTSACHE

LABEL ROUGE PERLUHUN | Mangold | Spinat | Pinienkerne | Zahmer Tanzpilz 31
label rouge guinea fowl | swiss chard | spinach | pine nuts | fairy ring mushroom

FILET VOM BACHSAIBLING | Lauwarmer Fenchelsalat | Grüne Mandel | Birne 32
brook trout fillet | lukewarm fennel salad | green almond | pear



POCHIERTER WEISSER MAISGRIESS 24
Grüner Spargel | Kräutersaitlinge | Geräucherte Aubergine | Basilikum
poached white polenta | green asparagus | king oyster mushrooms | smoked eggplant | basil

ZUM SCHLUSS



ERDBEERE „MIEZE SCHINDLER“ | Joghurt-Espuma | Granola | Geeiste Himbeeren 14
strawberry „Mieze Schindler“ | yogurt espuma | granola | frozen raspberries



EINGELEGT KIRSCHEN | Oxalis Sorbet | Dulcey Mousse | Haselnuss 15
pickled cherries | oxalis sorbet | dulcey mousse | hazelnut

Für Rückfragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende Dich gerne an unser Servicepersonal. Alle Preise in Euro inkl. gesetzlich gültiger MwSt.
If you have any questions about allergens and additives, please contact our service staff. All prices in euros including VAT.

Vegan

Vegetarisch