



Kulinarische Weltreise der Radnationen für externe Gäste und Besucher der Ausstellung

Eine nachhaltige, kreative Menüreise von Montag bis Freitag – inspiriert von Radsport-Nationen wie Österreich, Schweiz, Italien, Frankreich, Spanien, USA, Japan, Deutschland/Baden-Württemberg, Belgien, Argentinien und England. Jede Woche bringt landestypische Spezialitäten für Frühstück, Mittagessen und Nachmittag – liebevoll interpretiert mit regionalen, saisonalen Zutaten.



Aktionswoche 9: Österreich – vom Radl'n in die Stube



KW 42 13.10.–17.10.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück inkl. Getränk	Semmel mit Marillenmarmelade (F,17,18,19a) & Melange 5,00 €	Kipferl mit Butter und Honig (F,17,18,19a) & Häferlkaffee 5,00 €	Schwarzbrot mit Liptauer (F,17,18,19a) & Apfelsaft gespritzt 5,00 €	Butterbrot mit Powidl (F,17,18,19a) & Milchkaffee 5,00 €	Kaisersemmel mit Schinken und Gurke (F,17,18,19a) & Hollersaft 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Spaghetti mit hausge- machtem Basilikum- Walnuss-Pesto und geschmorten Ofentomaten (F,17,19a,24,27c) 12,50 €	Wiener Backhendl mit hausgemachtem Kartoffel- salat und Bratensauce (G,18,19a,24) 15,50 €	Hausgemachte Kaspress- knödel an Wildkräutersalaten mit Schnittlauch-Schmand (F,17,18,19a,24) 12,50 €	Hausgemachtes Kartoffel- Kürbis-Gratin mit Steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskern- Pesto (F,17,24) 12,50 €	Hausgemachter Wiener Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillesauce (F,17,18,19a,24) 12,50 €
Nachmittags- snack inkl. Getränk	Sachertorte mit Schlagobers (F,17,18,19a) & verlängerter Kaffee 5,00 €	Linzer Torte (F,17,18,19a) & kleiner Brauner 5,00 €	Kardinalschnitte (F,17,18,19a) & verlängerter Kaffee 5,00 €	Esterházy-Schnitte (F,17,18,19a) & verlängerter Kaffee 5,00 €	Punschkräpferl (F,17,18,19a) & Melange 5,00 €

Unsere Getränkespezialitäten:

Cafe Crema, Latte macchiato oder Cappuccino = 3,00 €, Espresso = 2,00 €, Softdrinks 0,33 l oder Wasser 0,5 l = 2,00 €

Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die aufgeführten Preise für das Mittagessen gelten für externe Gäste und Besucher der Ausstellung. Unsere Gerichte werden ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Konservierungsmitteln und gentechnisch manipulierten Zutaten hergestellt. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sowie die Allergene entnehmen sie bitte dem Aushang im Restaurant. Bei den Abläufen in der Küche und der Zubereitung unserer Speisen haben die Sicherheit und Gesundheit unserer Gäste höchsten Stellenwert. Wir trennen unsere Zutaten, um eine Übertragung von möglicherweise vorhandenen Spuren von Allergenen auf andere Zutaten zu vermeiden, können dies jedoch trotz größter Sorgfalt nicht vollständig ausschließen. Änderungen vorbehalten. Wir verwenden jodiertes Speissalz.