



Kulinарische 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 12: Alpenländer – über Berg und Tal

KW 45 03.11.–07.11.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag
Frühstück inkl. Getränk	Mini-Panettone (F,17,18,19a) & Espresso mit Mandelmilch 5,00 €	Zopf mit Butter und Honig (F,17,18,19a) & Milchkaffee 5,00 €	Müsli mit Beeren (F,17,19a) & Espresso 5,00 €	Laugengebäck mit Obazda (F,17,19a) & Kräutertee 5,00 €	Butterbrot mit Powidl (F,17,18,19a) & Milchkaffee 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Spaghetti Bolognese (Rind) mit Parmesan (R,17,19a,24) 15,50 €	Zartes Putengeschnetzeltes "Zürcher Art" mit frischen Pilzen und gebackenen Rösti-Talern (G,17,24) 15,50 €	Thüringer Rostbratwurst auf Sauerkraut, dazu hausgemachter Kartoffelstampf und Bratensauce (S,17,24) 15,50 €	Hausgemachter Rinder-Sauerbraten mit Kirsch-Rotkohl & Kartoffelknödel (R,24) 15,50 €	Hausgemachte Pfannkuchen mit Kräuter-Pilzgulasch oder Sauerkirschkompott und Schlagsahne (F,17,18,19a,24) 12,50 €
Nachmittags-snack inkl. Getränk	Frappe' alla nocciola (F,17) & Sprudelwasser 5,00 €	Nussgipfel (F,17,18,19a,27) & Ovomaltine 5,00 €	Rote Grütze mit Vanillesauce (F,17,18) & Zitronen-Wasser 5,00 €	Obstkuchen (F,17,18,19a) & Minz-Wasser 5,00 €	Esterházy-Schnitte (F,17,18,19a) & verlängerter Kaffee 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 Speisessalz.