



## 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 16: Frankreich und Österreich – Ride & Dine: Savoir-vivre trifft Alpenküche

KW 49 01.12.–05.12.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
<b>Frühstück inkl. Getränk</b>	Brioche mit Haselnussmus (F,19a,27b) & Hafermilch-Creme 5,00 €	Quiche (F,17,18,19a) & Cafe Creme mit Sojamilch 5,00 €	Baguette mit Feigen-Chutney, (F,17,19a) & Cafe au Lait 5,00 €	Semmel mit Marillenmarmelade (F,17,18,19a) & Melange 5,00 €	Kipferl mit Butter und Honig (F,17,18,19a) & Haferkaffee 5,00 €
<b>Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert</b>	Hausgemachte Polentschnitte mit Rosmarin und Thymian auf pikantem Ratatouillegemüse (F,17,24) 12,50 €	Hausgemachter Brokkoli-Kartoffelauf mit Ziegenkäse und geschmolzenen Kirschtomaten (F,17,24) 12,50 €	Hausgemachter Kräuter-Linseneintopf mit ofenfrischem Baguette und Oliventapenade (F,19a,24) 12,50 €	Wiener Backhendl mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Bratensauce (G,18,19a,24) 15,50 €	Hausgemachter Wiener Kaiserschmarrn mit Apfelpförmchen und Vanillesauce (F,17,18,19a,24) 12,50 €
<b>Nachmittags-snack inkl. Getränk</b>	Madeleines (F,17,18,19a) & Lavendelwasser 4,50 €	Apfeltarte (F,17,18,19a) & Holunderschorle 5,00 €	Vegane Macarons (V,27a) & Beeren-Rosé-Schorle 4,50 €	Linzer Torte (F,17,18,19a) & kleiner Brauner 5,00 €	Kardinalschnitte (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 Speissalz.