








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 22: Alpenländer – über Berg und Tal

KW 05 26.01.–30.01.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
Frühstück inkl. Getränk	Cornetto mit Aprikosenkompott (F, 17, 18, 19a) & Espresso 5,00 €	Laugengebäck mit Obazda (F, 17, 19a) & Kräutertee 5,00 €	Semmel mit Marillenmarmelade (F, 17, 18, 19a) & Melange 5,00 €	Ricotta-Honig-Croissant (F, 17, 19a) & Hafer-Latte 5,00 €	Kaisersemmel mit Schinken und Gurke (F, 17, 18, 19a) & Hollersaft 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Spaghetti Bolognese (Rind) mit Parmesan (R, 17, 19a, 24) 15,50 €	Kasslerrücken vom Schwein auf Rahmsauerkraut mit Kräuterschupfnudeln (S, 17, 19a, 24) 15,50 €	Hausgemachte Serviettenknödel an Waldpilzrahmsauce mit Gemüsestreifen (F, 17, 18, 19a, 24) 12,50 €	Mediterraner Kartoffelauflauf mit Tomaten und Zucchini, dazu hausgemachtes Pesto (F, 17, 24) 12,50 €	Hausgemachter Wiener Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillesauce (F, 17, 18, 19a, 24) 12,50 €
Nachmittags- snack inkl. Getränk	Cantuccini (F, 19a) & Zitronen-Rosmarin-Schorle 4,50 €	Streuselkuchen (F, 17, 18, 19a) & Apfelsaft naturtrüb 5,00 €	Sachertorte mit Schlagobers (F, 17, 18, 19a) & verlängerter Kaffee 4,50 €	Frappé alla nocciola (F, 17) & Sprudelwasser 5,00 €	Punschkräpfel (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.