



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 30: Alpenregionen Europas – über Berg und Tal

KW 13 23.03.–27.03.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
Frühstück inkl. Getränk	Haferschleim mit Nüssen (V,19d) & Cafe Crema 5,00 €	Laugengebäck mit Obazda (F,17,19a) & Kräutertee 5,00 €	Brioche mit Haselnussmus (F,19a,27b) & Hafermilch-Creme 5,00 €	Ciabatta Basilikum-Pomodoro (F,19a) & Espresso macchiato 5,00 €	Kipferl mit Butter und Honig (F,17,18,19a) & Häferlkaffee 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Hähnchengeschnetzeltes in Rahm mit frischen Pilzen, grünem Spargel, Kräutern und Butterreis (G,17,24) 15,50 €	Bandnudeln mit Spargel- ragout vom weißen und grünen Bruchsalter Spargel, dazu geschmorte Tomaten (F,17,19a,24) 12,50 €	Hausgemachte vegane Gemüseküchlein mit geschmorten Pilzen, Rahm- blumenkohl, gerösteten Nüssen und Kernen (V,24,25,27) 12,50 €	Piccata Milanese von der Pute auf Tomaten-Spaghetti mit Basilikum-Dip (G,17,18,19a,24) 15,50 €	Hausgemachte Wiener Kaiserschmarrn mit Apfel- mus und Vanillesauce (F,17,19a,24) 12,50 €
Nachmittags- snack inkl. Getränk	Kirsch-Mandel-Taler (F,17,18,19a,27a) & Minz-Tee 5,00 €	Streuselkuchen (F,17,18,19a) & Apfelsaft naturtrüb 5,00 €	Apfeltarte (F,17,18,19a) & Holunderschorle 5,00 €	Zitronenkuchen (F,17,18,19a) & Minze-Zitronenwasser 5,00 €	Sachertorte mit Schlagobers (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.