

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 33: Freunde aus dem europäischen Umland

KW 16 13.04.–17.04.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
Frühstück inkl. Getränk	Cornetto mit Aprikosenkompott, (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Vollkornbrot mit veganem Aufstrich (V,19a) & Espresso 5,00 €	Brioche mit Haselnussmus (F,19a,27b) & Hafermilch-Creme 5,00 €	Laugengebäck mit Obazda (F,17,19a) & Kräutertee 5,00 €	Kipferl mit Butter und Honig (F,17,18,19a) & Häferlkaffee 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Pasta "Bolognese (Rind)" mit frischen Kirschtomaten und Parmesan (R,17,19a,24) 15,50 €	Hausgemachter Kartoffelauflauf mit grünem und weißem Spargel, dazu Bärlauchsauce (F,17,24) 12,50 €	 Hausgemachte vegane Gemüsebratlinge an buntem Frühlingsgemüse und Kräuterreis (V,19,24,25) 12,50 €	Tagliatelle auf buntem Spargelragout mit geschmorten Kirschtomaten und Parmesan (F,17,19a,24) 12,50 €	Hausgemachte panierte Champignons an bunten Wildkräutersalaten und Kräuter-Dip (F,17,18,19a,24) 12,50 €
Nachmittags-snack inkl. Getränk	Cantuccini (F,19a) & Zitronen-Rosmarin-Schorle 5,00 €	Obstkuchen (F,17,18,19a) & Minz-Wasser 5,00 €	Apfeltarte (F,17,18,19a) & Holunderschorle 5,00 €	Streuselkuchen (F,17,18,19a) & Apfelsaft naturtrüb 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 Speisesalz.