

## 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 35: International - Ride the World

KW 18 27.04.–01.05.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag
<b>Frühstück inkl. Getränk</b>	Reisbowl mit Sesam (V,28) & Mango-Tee 5,00 €	Kipferl mit Butter und Honig (F,17,18,19a) & Haferlkaffee 5,00 €	Müsli mit Beeren (F,17,19a) & Espresso 5,00 €	Piadina mit Spinat und Mandelcreme (F,19a,27a) & Cappuccino 5,00 €	<b>Feiertag</b>
<b>Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert</b>	Rindergeschnetzeltes "Teriyaki" mit gebratenem WOK-Gemüse und frischen Sprossen, dazu Sesamreis (R,24,25,28) 15,50 €	Panierte Hähnchenbrust mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Bratensauce (G,18,19a,24) 15,50 €	 Hausgemachte Kartoffel-Gemüsepfanne mit gebratenem grünen Spargel und veganer Bärlauchsauce (V,24,25) 12,50 €	Gebratene Gnocchi auf buntem Spargelgemüse und Kräutersauce (F,17,19a,24) 12,50 €	Das gesamte s.Bar-Team wünscht einen sonnigen Maifeiertag!
<b>Nachmittags-snack inkl. Getränk</b>	Sojapudding mit Kokos (V) & Minzwasser 5,00 €	Linzer Torte (F,17,18,19a) & kleiner Brauner 5,00 €	Grießschnitte mit Apfelmus (F,17,18,19a) & Limetten-Tee 5,00 €	Hausgemachte Grappa-Fruchtspieße (F,alkoholfrei) & Rosmarinwasser 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.