







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 37: Unsere Nachbarn – Genussvoll Radfahren direkt vor der Haustür

KW 20 11.05.–15.05.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag	Freitag
Frühstück inkl. Getränk	Haferschleim mit Nüssen (V,19d) & Cafe Crema 5,00 €	Kipferl mit Butter und Honig (F,17,18,19a) & Haferlkaffee 5,00 €	Cornetto mit Aprikosenkompott, (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Christi Himmelfahrt	Brückentag
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Currywurst in hausgemachter pikanter Currysauce mit Pommes (S,24) 15,50 €	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit frischen Steinchampignons an hausgemachten Spätzle (S,17,18,19a,24) 15,50 €	Hausgemachte Gemüselasagne mit Fior di latte gratiniert, an Tomatensugo (F,17,19a,24,25) 12,50 €	Das gesamte s.Bar-Team wünscht einen sonnigen Feiertag und ein erholsames langes Wochenende!	
Nachmittags-snack inkl. Getränk	Streuselkuchen (F,17,18,19a) & Apfelsaft naturtrüb 5,00 €	Kardinalschnitte (F,17,18,19a) & verlängerter Kaffee 5,00 €	Affogato (F,19a) & Apfel-Minz-Wasser 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.