

## 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 39: Von Deutschland nach Ungarn – Radgenuss quer durch Europa

KW 22 25.05.–29.05.	Montag	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
<b>Frühstück inkl. Getränk</b>	<b>Pfingstmontag</b>	Kifli (mürbes Hörnchen), pur oder mit Butter und Tejeskávé (Milchkaffee)  5,00 €	Mini-Brezel mit Frischkäse (F, 17, 19a) & Hafer-Latte  5,00 €	Ciabatta Basilikum-Pomodoro (F, 19a) & Espresso macchiato  5,00 €	Semmel mit Marillenmarmelade (F, 17, 18, 19a) & Melange  5,00 €
<b>Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert</b>	Das gesamte s.Bar-Team wünscht ein sonniges Pfingstfest!	Hausgemachte Kartoffel-Maisbratlinge auf pikantem Letscho-Gemüse (V, 24)  12,50 €	Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Käse und fruchtigem Zwiebelconfit (F, 17, 18, 19a, 24)  12,50 €	Hausgemachte italienische Hackfleischbällchen mit Parmesan, in pikanter Tomatensugo, dazu Erbsen-Reis (R, S, 17, 18, 19a, 24)  15,50 €	Hausgemachte Palatschinken mit sahnigem Pilzragout oder frischen Erdbeeren mit Schlagsahne (F, 17, 18, 19a, 24)  12,50 €
<b>Nachmittags- snack inkl. Getränk</b>		Esterházy-Torte (F, 17, 18, 19a, 27) & Espresso  5,00 €	Kirsch-Mandel-Taler (F, 17, 18, 19a, 27a) & Minz-Tee  5,00 €	Zitronenkuchen (F, 17, 18, 19a) & Minze-Zitronenwasser  5,00 €	Punschkräpferl (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.