

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 44: Kulinarisch in Europa und im Stadion unterwegs

KW 27 29.06.–03.07.	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 €	Piadina mit Spinat und Mandelcreme (F,19a,27a) & Cappuccino 5,00 €	Pan con Tomate (F,19a) & Café Solo 5,00 €	Kipferl mit Butter und Honig (F,17,18,19a) & Haferkaffee 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Penne al forno in fruchtiger Tomatensauce mit Kirschtomaten und Fior di latte gratiniert (F,17,19a,24) 12,50 €	Putenbrustbraten aus dem Ofen mit Pilzrahmsauce und Gemüsereis (G,17,24) 15,50 €	"Stracotto di manzo": Italienischer Rinderbraten mit frischen Kräutern und Rotweingeschmort an Tagliatelle (R,16,19a,24) 15,50 €	Hausgemachte Blumenkohl-Kartoffel-Frittata an knackigen Wildkräutersalaten und Rote-Bete-Topping (F,17,18,24) 12,50 €	Tiroler Germknödel mit hausgemachter Vanillesauce und Mohn-Butter (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 €	Affogato (F,19a) & Apfel-Minz-Wasser 4,50 €	Dattelbällchen (V,27a) & Zitronenwasser 4,50 €	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.