

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 46: Unsere europäischen Nachbarn

KW 29 13.07.–17.07.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
Frühstück inkl. Getränk	Cornetto mit Aprikosenkompott, (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Milchreis mit Zitrone & Zimt (F,17) & Café Creme mit Sojamilch 5,00 €	Vollkorn-Croissant mit Apfelgelee (F,17,18,19a) & Cafe au Lait 5,00 €	Müsli mit Beeren (F,17,19a) & Espresso 5,00 €	Kaisersemmel mit Schinken und Gurke (S,17,18,19a) & Hollersaft 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung in Basilikum-Parmesansauce (F,17,19a,24) 12,50 €	"Piri-Piri-Hähnchen" – Pollo Fino auf portugiesische Art mit Gemüse-Reis und Piso (G,24) 15,50 €	Rindergeschnetzeltes vom Weiderind in feiner Pfeffersauce, dazu frischer Brokkoli und Pasta (R,19a,24) 15,50 €	Frischer Fleischkäse aus dem Glottertal (gebraten) mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Rotwein-Zwiebelsauce (S,24) 15,50 €	Gefüllte Tiroler Germknödel an hausgemachtem Kirschkompott und Vanillesauce (F,17,18,19a,24) 12,50 €
Nachmittags-snack inkl. Getränk	Cantuccini (F,19a) & Zitronen Rosmarin-Schorle 5,00 €	Süßkartoffelküchlein (F,17,18,19a) & Holunderschorle 5,00 €	Apfeltarte (F,17,18,19a) & Holunderschorle 4,50 €	Streuselkuchen (F,17,18,19a) & Apfelsaft naturtrüb 5,00 €	Kardinalschnitte (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.