



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 47: Kulinarische Europareise auf zwei Rädern

KW 30 20.07.–24.07.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
Frühstück inkl. Getränk	Laugengebäck mit Obazda (F,17,19a) & Kräutertee 5,00 €	Kifli (mürbes Hörnchen), pur oder mit Butter und Tejeskávé (Milchkaffee) 5,00 €	Cornetto mit Aprikosenkompott (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Müsli mit Beeren (F,17,19a) & Espresso 5,00 €	Vollkorn-Croissant mit Apfelgelee (F,17,18,19a) & Cafe au Lait 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	 Bunte Nudelpfanne in veganer Gemüse-Safransauce mit Kirschtomaten (V,19a,24,25) 12,50 €	Pikantes ungarisches Hähnchengulasch mit frischer Spitzpaprika, roten Zwiebeln und Butterknöpfle (G,18,19a,24) 15,50 €	Hausgemachte Piccata von der Aubergine auf tomatisierten Spaghetti, dazu Parmesan (F,17,18,19a,24) 12,50 €	HIGHLIGHT: Rinderbraten vom Glottertaler Weiderind, im Ofen geschmort, dazu hausgemachte Spätzle und Apfel-Rotkohl (R,18,19a,24) 15,50 €	Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln und Oliven belegt, an kleiner Salatauswahl und ofenfrischem Baguette (F,17,19a,24) 12,50 €
Nachmittags- snack inkl. Getränk	Obstkuchen (F,17,18,19a) & Minz-Wasser 5,00 €	Esterházy-Torte (F,17,18,19a,27) & Espresso 5,00 €	Cantuccini (F,19a) & Zitronen Rosmarin-Schorle 4,50 €	Streuselkuchen (F,17,18,19a) & Apfelsaft naturtrüb 5,00 €	Apfeltarte (F,17,18,19a) & Holunderschorle 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.