



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 50: Von Deutschland über Österreich nach bella Italia

KW 33 10.08.–14.08.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
Frühstück inkl. Getränk	Cornetto mit Aprikosenkompott, (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Brioche mit Haselnussmus (F,19a,27b) & Hafermilch- Creme 5,00 €	Vollkornbrot mit veganem Aufstrich (V,19a) & Espresso 5,00 €	Ricotta-Honig-Croissant (F,17,19a) & Hafer-Latte 5,00 €	Butterbrot mit Powidl (F,17,18,19a) & Milchkaffee 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Pasta Bolognese (Rind) mit frischem Basilikum und Kirschtomaten, dazu Parmesan (R,17,19a,24) 15,50 €	Hausgemachtes Kartoffel- Gemüsegratin mit Ziegen- käse-Crumble und Kresse- Pesto (F,17,24) 12,50 €	Gebratenes Schweinerücken- steak in Pfefferrahmsauce und hausgemachten Spätzle (S,17,18,19a,24) 15,50 €	Hausgemachte Gemüse- lasagne mit Sojahack- Bolognese an Tomaten- Paprikasauce (F,17,19a,24,25) 12,50 €	Hausgemachte Pfannkuchen an sahnigem Pilzragout oder Erdbeerkompott (F,17,18,19a,24) 12,50 €
Nachmittags- snack inkl. Getränk	Frappé alla nocciola (F,17) & Sprudelwasser 5,00 €	Apfeltarte (F,17,18,19a) & Holunderschorle 5,00 €	Streuselkuchen (F,17,18,19a) & Apfelsaft naturtrüb 5,00 €	Cantuccini (F,19a) & Zitronen- Rosmarin-Schorle 5,00 €	Linzer Torte (F,17,18,19a) & kleiner Brauner 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.