



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 54: Mit dem Rad um die Welt – Genuss²

KW 37 07.09.–11.09.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
Frühstück inkl. Getränk	Pan con Tomate (F,19a) & Café Solo 5,00 €	Smoothie-Bowl mit Nüssen und Beeren (F,17,19a,27) 5,00 €	Burek: Blätterteiggebäck mit Käse (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Müsli mit Beeren (F,17,19a) & Espresso 5,00 €	Pain au Chocolat (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Gebratene Gemüse- maultaschen auf spanischem Gemüseragout mit Fenchel, Aubergine und Paprika in roter Mojo (F,19a,24,25) 12,50 €	Hausgemachtes Blumenkohl- Süßkartoffelgratin mit Käse überbacken, dazu crunchy Rucola-Pesto (F,17,19a,24) 12,50 €	Hausgemachte Ćevapčići auf Djuvec-Reis mit Ajvar und roten Zwiebeln (S,24) 15,50 €	Currywurst an hausgemachter pikanter Currysauce und Pommes (S,24) 12,50 €	Hausgemachte Kartoffel- pizza mit Dill-Schmand, frischem Räucherlachs und bunten Sommersalaten (MSC,17,20,24) 15,50 €
Nachmittags- snack inkl. Getränk	Dattelbällchen (V,27a) & Zitronenwasser 5,00 €	Brownie (F,17,18,19a) & Fruchtschorle 5,00 €	Kremšnita: Cremeschnitte (F,17,18,19a) & Zitronen- Kräuter-Eistee 5,00 €	Rote Grütze mit Vanillesauce (F,17,18) & Zitronenwasser 5,00 €	Clafoutis (F,17,18,19a) & Mineralwasser mit Zitrone 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.