



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 55: Mediterrane Nachbarn – Radfahren und genießen

KW 38 14.09.–18.09.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
Frühstück inkl. Getränk	Cornetto mit Aprikosenkompott, (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Semmel mit Marillen- marmelade (F,17,18,19a) & Melange 5,00 €	Mini-Brezel mit Frischkäse (F,17,19a) & Hafer-Latte 5,00 €	Kifli (mürbes Hörnchen), pur oder mit Butter (F,17,18,19a) & Tejeskávé (Milchkaffee) 5,00 €	Ciabatta Basilikum- Pomodoro (F,19a) & Espresso macchiato 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Pasta Bolognese (Rind) mit Parmesan (R,17,19a,24) 15,50 €	 Hausgemachte vegane Kartoffel-Schmorgemüse- pfanne mit Schnittlauch-Dip (V,24,25) 12,50 €	Paniertes Schweineschnitzel an hausgemachtem Kartoffel- salat und Bratensauce (S,18,19a,24) 15,50 €	Pikantes ungarisches Kesseltgulasch vom Weiderind, dazu frische Paprika und hausgemachte Spätzle (R,18,19a,24) 15,50 €	Gebratenes Doradenfilet auf mediterrane Gemüse und Rosmarinkartoffeln (MSC,19a,20,24) 15,50 €
Nachmittags- snack inkl. Getränk	Cantuccini (F,19a) & Zitronen-Rosmarin-Schorle 5,00 €	Sachertorte mit Schlagobers (F,17,18,19a) & verlängerter Kaffee 5,00 €	Obstkuchen (F,17,18,19a) & Mintz-Wasser 5,00 €	Esterházy-Torte (F,17,18,19a,27) & Espresso 5,00 €	Frappé alla nocciola (F,17) & Sprudelwasser 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 Speisesalz.