



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 59: Europäische Gastfreundschaft bei uns daheim

KW 43 19.10.–23.10.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
Frühstück inkl. Getränk	Griechischer Joghurt mit Thymianhonig und Nüssen (F,17,19a,27) & Frappé 5,00 €	Semmel mit Marillenmarmelade (F,17,18,19a) & Melange 5,00 €	Laugengebäck mit Obazda (F,17,19a) & Kräutertee 5,00 €	Vollkorn-Croissant mit Apfelgelee (F,17,18,19a) & Cafe au Lait 5,00 €	Haferschleim mit Nüssen (V,19d,27) & Cafe Crema 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Mediterrane Gyrospfanne (Pute) mit Gemüse, hausgemachtem Tsatsiki und Pommes (G,17,24) 15,50 €	Hausgemachtes Kartoffel-Pilz-Gratin mit Bergkäse überbacken, dazu hausgemachtes Petersilien-Pesto (F,17,24,27) 12,50 €	Putenbrust-Braten, frisch aus dem Ofen, an Rieslingrahmsauce, dazu Mandel-Brokkoli und Kroketten (G,17,19a,24,27a) 15,50 €	Hausgemachte Wirsing-Roulade, gefüllt mit Reis und Gemüse, dazu Kräuter-kartoffeln und Schmand-Topping (F,17,18,24) 12,50 €	Gebratenes Zanderfilet auf feinem Rahmwirsing, dazu Kräuter-Reis (MSC,17,19a,20,24) 15,50 €
Nachmittags- snack inkl. Getränk	Bougatsa: Kuchen mit Vanille-Grießcreme-Füllung (F,17,18,19a) & Freddo Espresso 5,00 €	Linzer Torte (F,17,18,19a) & kleiner Brauner 5,00 €	Streuselkuchen (F,17,18,19a) & Apfelsaft naturtrüb 5,00 €	Apfeltarte (F,17,18,19a) & Holunderschorle 5,00 €	Rote Grütze mit Vanillesauce (F,17,18) & Zitronenwasser 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.