



## 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 60: Auf Genuss tour – von den Alpen bis nach Fernost

| KW 44<br>26.10.–30.10.                                                  | Montag<br>                                           | Dienstag<br>                                                                                                                                   | Mittwoch<br> | Donnerstag<br>                                 | Freitag<br>                                                |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Frühstück<br/>inkl. Getränk</b>                                      | Vollkorn-Croissant mit<br>Apfelgelee (F,17,18,19a) &<br>Cafe au Lait<br><br>5,00 €                                                    | Semmel mit Marillen-<br>marmelade (F,17,18,19a) &<br>Melange<br><br>5,00 €                                                                                                                                                      | Laugengebäck mit Obazda<br>(F,17,19a) & Kräutertee<br><br>5,00 €                                | Hafererschleim mit Nüssen<br>(V,19d,27) & Cafe Crema<br><br>5,00 €                                                                | Tamagoyaki: japanisches<br>gerolltes Omelett (F,17,19a)<br>& Matcha-Latte<br><br>5,00 €                                                       |
| <b>Aktionsgericht<br/>inkl. kleinem<br/>Salat oder<br/>Tagesdessert</b> | Hausgemachte Polenta-<br>schnitte mit Rosmarin,<br>Thymian und Parmesan auf<br>pikantem Ratatouillegemüse<br>(F,17,24)<br><br>12,50 € | Spaghetti mit Waldpilzen<br>und frischen Kräutern in<br>veganer Rahmsauce, dazu<br>geschmorte Kirschtomaten<br>(V,19a,24,25) <br><br>12,50 € | Currywurst an pikanter<br>hausgemachter Currysauce<br>und Pommes (S,24)<br><br>15,50 €          | Im Ofen geschmorte<br>Sauerbraten (Rind) mit<br>hausgemachtem Apfel-<br>Rotkohl und Butterspätzle<br>(R,18,19a,24)<br><br>15,50 € | In Sojasauce marinierter<br>Asia-Lachs, frisch aus dem<br>Ofen, auf Gemüsenudeln<br>und Curry-Kokossauce<br>(MSC,19a,20,24,25)<br><br>15,50 € |
| <b>Nachmittags-<br/>snack inkl.<br/>Getränk</b>                         | Apfeltarte (F,17,18,19a) &<br>Holunderschorle<br><br>5,00 €                                                                           | Linzer Torte (F,17,18,19a) &<br>kleiner Brauner<br><br>5,00 €                                                                                                                                                                   | Streuselkuchen (F,17,18,19a)<br>& Apfelsaft naturtrüb<br><br>5,00 €                             | Rote Grütze mit Vanillesauce<br>(F,17,18) & Zitronenwasser<br><br>5,00 €                                                          | Matcha-Cookies (F,17,19a)<br>& Zitronengraste<br><br>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.