



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 61: Auf europäischer Genusstour

KW 45 02.11.–06.11.	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 €	Semmel mit Marillenmarmelade (F,17,18,19a) & Melange 5,00 €	Vollkorn-Croissant mit Apfelgelee (F,17,18,19a) & Cafe au Lait 5,00 €	Vollkornbrot mit veganem Aufstrich (V,19a) & Espresso 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Tortellini in fruchtiger Tomatensugo mit frischem Basilikum und grünen Erbsen, dazu Parmesan (F,17,19a,24) 12,50 €	Hausgemachte gefüllte Paprikaschote mit geschmortem Grünkern, Gemüsebett und gelber Paprikarahmsauce (V,19a,24,25)  12,50 €	Paniertes Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes und Bratensauce (S,18,19a,24) 15,50 €	Im Ofen geschmorter Burgunderbraten vom Weiderind, dazu hausgemachte Kartoffelknödel und Rahm-Wirsing (R,17,24) 15,50 €	Hausgemachte gefüllte Kräuterflädle mit Käse gratiniert, auf buntem Rahmgemüse (F,17,18,19a,24) 12,50 €
Nachmittags- snack inkl. Getränk	Cantuccini (F,19a) & Zitronen-Rosmarin-Schorle 5,00 €	Madeleines (F,17,18,19a) & Lavendelwasser 5,00 €	Linzer Torte (F,17,18,19a) & kleiner Brauner 5,00 €	Apfeltarte (F,17,18,19a) & Holunderschorle 5,00 €	Kirsch-Mandel-Taler (F,17,18,19a,27a) & Minz-Tee 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.