FAST BIKES & SLOW FOOD

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 63: Eine deutsch-italienische Freundschaft

KW 47 16.11.–20.11.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück inkl. Getränk	Cornetto mit Aprikosen-kompott, (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Vollkornbrot mit veganem Aufstrich (V,19a) & Espresso 5,00 €	Piadina mit Spinat und Mandelcreme (F,19a,27a) & Cappuccino 5,00 €	Semmel mit Marillen-marmelade (F,17,18,19a) & Melange 5,00 €	Mini-Panettone (F,17,18,19a) & Espresso mit Mandelmilch 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Tortellini al Pomodoro mit gegrilltem Gemüse, Kirschtomaten und Parmesan (F,17,19a,24) 12,50 €	Panierte Hähnchenbrust an Ofen-Kartoffel Schmorgemüse, Bratensauce (G,18,19a,24) 15,50 €	Hausgemachte Gemüselasagne mit Fior di Latte überbacken an Tomaten-Basilikumsauce (F,17,19a,24) 15,50 €	Hausgemachtes Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskern-Pesto (F,17,24 15,50 €	Gnocchi mit gebratenen Pilzen in Rahm und Schnittlauch-Topping (F,17,19a,24) 15,50 €
Nachmittags-snack inkl. Getränk	Cantuccini (F,19a) & Zitronen-Rosmarin-Schorle 5,00 €	Kirsch-Mandel-Taler (F,17,18,19a,27a) & Minz-Tee 5,00 €	Affogato (F,19a) & Apfel-Minz-Wasser 5,00 €	Linzer Torte (F,17,18,19a) & kleiner Brauner 5,00 €	Zitronenkuchen (F,17,18,19a) & Minze-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 Geschmacks-verstärkern, 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 ausschleißen. Änderungen vorbehalten. Wir verwenden jodiertes Speissalz.