

# Kulinarik.Campus MITTAG

3 Gang-Menü  
21 Euro

MITTAGSTISCH

3. BIS 6. APRIL 2025, 12 BIS 15 UHR

## DONNERSTAG KÜCHE AB 14 UHR

### FREITAG

#### KLARE SUPPE 4.5 (A, C, G, L, M)

vom heimischen Rind mit Fadennudeln

oder

#### GEMISCHTER SALAT 4.5 (L, M, O)

#### „RISOTTO“ VOM KÄRNTNER BIO-DINKEL 14.5 (A, G, L, M)

mit Kräutern, Pilzen und Junglauch

#### AUF WUNSCH MIT: GEBRATENER HEIMISCHER HÜHNERBRUST 14.5

\*\*\*

#### CHEESECAKE 4.5 (A, C, G, H, O)

mit Quitte

### SAMSTAG

#### SCHAUMSUPPE 4.5 (A, G, L, M, O)

vom wilden Knoblauch mit Croutons

oder

#### GEMISCHTER SALAT 4.5 (L, M, O)

#### PASTA AGLIO E OLIO 14.5 (A, C, G, L, M, O)

mit getrockneten Tomaten, Rucola und Junglauch

\*\*\*

#### GEMISCHTES EIS 4.5 (A, C, G, H)

mit Schlag

### SONNTAG

#### ESSENZ 4.5 (A, C, G, L, M)

von heimischen Hühnern  
mit hausgemachten Frättaten

oder

#### GEMISCHTER SALAT 4.5 (L, M, O)

#### GUTTARINGER FLEISCHNUDEL 14.5 (A, C, G, L, M, O)

mit Sauerkraut

oder

#### KÄRNTNER ERDÄPFELNUDEL 14.5 (A, C, G, O)

von der Norischen Nudelwerkstatt mit Essigschwammerln,  
Lauch und brauner Butter

\*\*\*

#### SCHOKO-NUSSAUFLAUF 4.5 (A, C, G, H)

mit Schlag und Schokoladensauce

GUTEN APPETIT  
WÜNSCHT IHNEN DAS GESAMTE CMA-TEAM