

KULINARIK.CAMPUS



DAS GUTE LIEGT SO NAH

und kommt bei uns täglich frisch auf den Teller.

Worauf wir am Kulinarik.Campus.Ossiach besonders stolz sind? Dass wir die Frage nach der Herkunft unserer Produkte fast immer mit nur einem Satz beantworten können: „Direkt von do.“ Schließlich sind wir seit 2024 Partner des Genusslands Kärnten und beziehen den Großteil unserer Zutaten gleich hier aus der Region. So können Sie jedes Gericht mit guten Gewissen genießen. Wir wünschen Guten Appetit!

DREIKLANG

Die CMA verbindet die Musik mit den Menschen. Wer Musik liebt, ist hier richtig. Der „Dreiklang“ zwischen Akademie, Hotel und Restaurant ist eine wunderbare Symbiose und schließt den Kreis mit dem „Kulinarik.Campus Ossiach“.



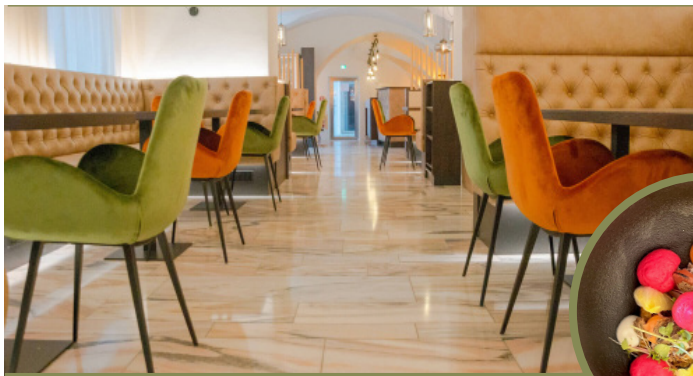
:cMa

Dreiklang
im Einklang

AKADEMIE
RESTAURANT
HOTEL

Stift Ossiach
Ossiach 1
9570 Ossiach

www.restaurant-cma.at



SOMMER-SPECIALS

Wild Consommè vom Treffner Rotwild **9.5**

Wacholder-Topfenockerl | Gemüseperlen

(A, C, G, L, M, O)

Pulled Pork vom Kärntner Schwein **22**

Wedges | Dip

(G, L, M, O)

Fleischnudel aus Guttaring **19.5**

Speck | Sauerkraut

(A, C, G, L, M, O)

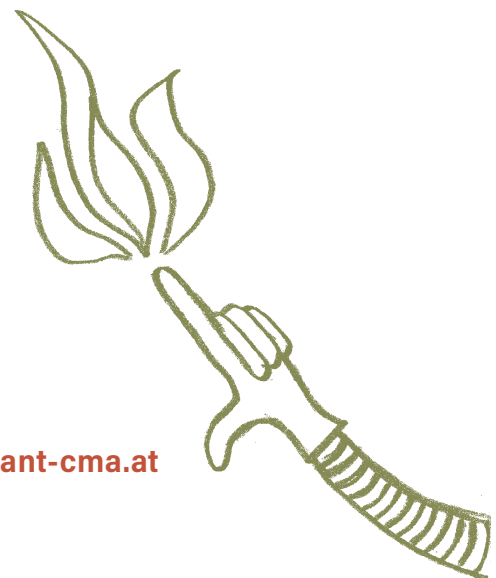
Vitello Tonnato vom österreichischen Kalbstafelspitz **19**

Kapern | Rucola

(A, G, L, M, O)



www.restaurant-cma.at



CARINTHISCHER SOMMER

„CARINTHISCHER SOMMER“ 3-GANG



Veneziana - Amuse

Serenissima Vivaldi bis Paganini (Venedig)

Trota in Saor

Opium - Vorspeise

Licht und Schatten der 1920 Jahre Aufruhr und Ekstase, Sinnlichkeit und Revolte, Tanz am Rande des Vulkans

Roastbeef aus dem Buchenrauch

Saiblings Kaviar | russisches Ei

Skrjabin Mysterium - Hauptgang

Rose Breuss Skrjabins Geisteswelt

Ein Fest der Sinne = Musik, Puppenspiel, Tanz und Licht

Sommergemüse in Konsistenzen

Erdäpfel | Grieß | Goldforelle

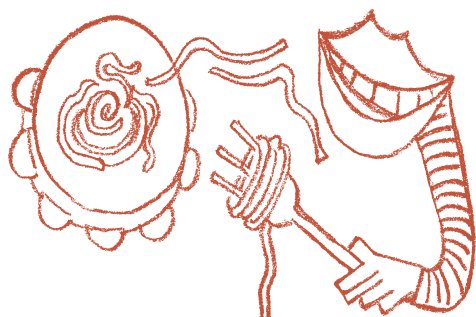
Aus der Zeit gefallen - Dessert

Quartette des Brahms Freundes-Friedrich Gernsheim

Pfirsich

Feige | Mandel | Vanille

MENÜ 43



www.restaurant-cma.at

OVERTÜRE

BERG UND SEE

(Vegan) Sommergemüse 17

ingelegt | fermentiert | mariniert

Sommerkräuter

(A, H, L, M, O)

Auf Wunsch mit

Schinkenspeck 20

aus den Nockbergen

oder mit Räucherfischen 21

aus Feld am See (D)

(Vegan) Bio-Linsen 17

Gemüse | Kräutersalat

(L, M, O)

Auf Wunsch mit

Rosa Scheiben vom österreichischen Kalbstafelspitz 21

(G, L, M)

oder mit gebeizten Fischen 21

aus Feld am See (D, L, M)

CON CALORE

Rindsuppe 7.5

vom Villacher Angus Rind wahlweise mit

Leberknödel | Grießnockerln | Frittaten

(A, C, G, L, M, O)

Gelbe Suppe 8

Zimtbackerbsen

(A, C, G, L, M, O)

Auf Wunsch mit

rauchiger Rinderrippe 9.5

vom Villacher Angus

(L, M)



We are open!

MO-SO - Restaurant 11.00 bis 22.00 Uhr

Küche 11.30 bis 20.30 Uhr

Gerne nehmen wir Ihre letzte

Bestellung um 20.30 Uhr an.



CON ANIMA

Gemischte Sommersalate 15

mit eingelegtem Gemüse und Pilzen | Apfelessig

(L, M, O, P)

Topping zur Auswahl

Gebackenen Hühnerbruststreifen vom Arriacher Huhn 20

(A, C, L, M)

Gegrillten Hühnerbruststreifen vom Arriacher Huhn 19

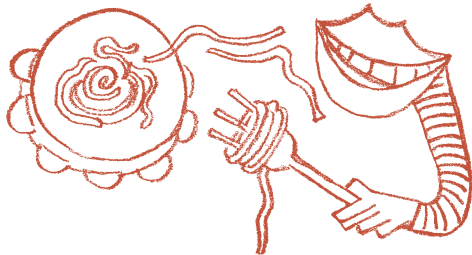
(L, M)

(Vegan) Gebackene mediterrane Erdäpfelbällchen 18

(L, M, O)

Gemischter Salat 6

Kräuteressig/Öl (L, M, O)



GRAZIOSO

Kasnudel aus Guttaring 18

braune Butter | Schnittlauchöl
(A, C, G)

Fregola Sarda mit Tomate und Kräutern 16.5

(A, C, G, L, M, O)

Auf Wunsch können Sie die Fregola Sarda noch mit einem der folgenden Produkte verfeinern:

Mozzarella 18.5

(G)

Salsiccia ragu 21

(L, M, O)



ALPE ADRIA

Sinfonie einer Region

Original Wiener Schnitzel 28.5

*vom österreichischen Kalbsrücken | Petersilienerdäpfeln
Preiselbeeren*
(A, C, G, O)

(vegan möglich) Bio- Rollgerste 18

*Aubergine | Kärntner Pilze | Griechisches Joghurt
Zitronenthymian*
(A, G, L, M, O)

Auf Wunsch können Sie die Bio-Rollgerste noch mit einem der folgenden regionalen Produkte verfeinern:

Geschmortem Rind

vom Villacher Angus 26

(G, L, M, O)

Kärntner Süßwasserfischfilet aus Feld am See 24

nach Tagesangebot

(D)

MUSIKSTARS VON MORGEN Kindermenü

Pasta 9.5

mit Tomatensauce oder Bolognese
(A, C, G, L)

Gebackene

Hühnerbruststreifen

vom Arriacher Huhn 11.5

mit Pommes (A, C, G)

Kinder Wiener

vom Kärntner Schweinerücken 12.5

mit Pommes (A, C, G)



FINALE CON DOLCE

„Milchreis“ vom Kärntner BIO-Emmer 11

Vanilleparfait | Beeren
(A, C, G, H, O)

Kärntner Weizengrieß 11

Himbeere | Limette
(A, C, G, O)

Eiskaffee „CMA“ 9

Gewürz-Karamell-Kaffee | Vanilleeis | Schlagobers
(A, C, G, H)



Allergen-Information gemäß Codex-Empfehlung:

*A = Glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere- und -erzeugnisse
C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D = Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
E = Erdnüsse und -erzeugnisse
F = Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
G = Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H = Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
L = Sellerie und -erzeugnisse
M = Senf- und Senferzeugnisse
N = Sesam-Samen und -erzeugnisse
O = Schwefeldioxid und -erzeugnisse
P = Lupinen und daraus hergestellte Produkte
R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische
und daraus hergestellte Erzeugnisse*

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Von der *Wiese* in die *Flasche*

Die frischen Kräuter für unsere Sirupe werden per Hand verlesen und nur mit Zitronensäure und etwas Zucker angesetzt. Die dafür verwendeten Zitronen kommen aus rein biologischem Anbau. So kommen nur beste Zutaten und viel Liebe ins Glas.



Bunte Mischung. Lust auf weitere unserer selbstgemachten Sirupe? Unsere Service-Mitarbeiter beraten Sie gerne und mischen Ihr Lieblingsgetränk frisch für Sie ab.

Campus.Sirup

Glas

0,4l still | prickelnd **3.9**

Karaffe

1l still | prickelnd **8.6**

Campus.Wasser

Carinthia Wasser

0,33 l still | prickelnd **3.4**

0,75 l still | prickelnd **6.5**

Wasser

Glas Wasser **0.8**

Karaffe **1.8**

TIPP:

Zitrone/Kardamom/Limettenblatt

prickelnd klein **2.9** prickelnd groß **3.8**



COLA. DIE NATÜRLICHSTE SACHE DER WELT.



FLORA Naturcola | Völkermarkt

Wer bei diesem Satz schmunzeln muss, wird unser COLA umso mehr zu schätzen wissen. Denn FLORA Naturcola wird ganz ohne Chemie und nur aus vier natürlichen Zutaten hergestellt: Quellwasser, frischer Kärntner Eberraute, Zitronensäure und ein

bisschen Zucker. Deshalb ist unser Cola genau so weiß, wie unsere Weste. Und kann selbst auf Koffein locker verzichten. Sie nicht? Dann gib´s als Alternative auch unsere HOOBERT Kola, das genau so natürlich, aber mit Koffein angereichert ist. Hergestellt nach einer alten, Salzburger Apotheker-Formel und direkt in Millstatt abgefüllt.

Fernbeziehungen?

Nicht mit uns.

Kurze Lieferwege sparen nicht nur Zeit, sondern auch unnötige Co₂-Emissionen. Deshalb beziehen wir unsere

Fruchtsäfte und Mineralwässer nur von regionalen Händlern wie APO aus Millstatt, die ihre Produkte selbst produzieren und auch unser HOOBERT Cola oder den MAKAVA Eistee direkt vor Ort abfüllen. Natürlich mit frischem Quellwasser aus den Nockbergen.

Nachhaltige Softdrinks IN DER FLASCHE

Naturkola Hoobert

0,33l mit Koffein **4.9**

Flora Cola

0,33l ohne Koffein **4.6**

Flora Citron

0,33l **4.6**

Hirter Almrausch

0,33l **4.4**

Lobsters Tonic

0,2l **4.9**



Apo Fruchtsäfte GmbH | Millstatt



Hoobert Natur Kola | Salzburg



Regionale Säfte IN DER FLASCHE

Apo Marillennektar | Johannisbeere

0,2l **3.8**

Apo Marillennektar | Johannisbeere
gespritzt

0,3l **4.6** 0,4l **5.3**

Apo Apfelsaft naturtrüb

0,2l **3.5**

Apo Apfelsaft gespritzt

0,3l **4.3** 0,4l **5**

Makava Ice tea Mate Zitrone

0,33l **4.9**

Sonnentor Eistee Pfirsich

Täglich frisch angesetzt mit Sonnentor Mary Grey Tee und Sonnentor Pfirsich Sirup.

0,4l **4.9**

See von dem nur Händler profitieren? Kommt uns nicht in die Tasse.

Faire Arbeitsbedingungen und Respekt vor der Natur sind uns auch bei unseren Tees wichtig. Deshalb kommt in unserem Restaurant auch nur der Tee von Alveus in die Tasse. Er wird biologisch angebaut, unter fairen Arbeitsbedingungen geerntet und direkt von den lokalen Teebauern bezogen. So wird sichergestellt, dass niemand anders als sie selbst vom Ertrag ihrer Arbeit profitieren. Deshalb ist Alveus auch Mitglied der Ethical Tea Partnership.



**Alveus
Tee**



Alveus Bio-Tee

Earl Grey
English Breakfast Broken
Amour Provence
Grüne Minze
Vanille
Wildfrüchte
alle Sorten je **3.6**

Hurraa, wir haben Amerika entdeckt!

Also zumindest für unseren Kaffee. Denn der kommt, ganz umweltschonend, per Segelschiff über's Meer. Schließlich setzt sich das BRIGANTES Projekt bewusst für eine alternative Transportkultur ein. Und das allein mit der Kraft des Windes. Mit an Bord: Feinster, direkt von den Bauern bezogener Kaffee, der nicht nur für guten Geschmack, sondern auch für einen achtsamen und fairen Umgang mit Mensch und Natur steht.



**Kaffee
Brigantes**

Kaffee Brigantes Blend Nr.2

Espresso **3.1**
Verlängerter schwarz **3.4**
Verlängerter mit Milch **3.6**
Cappuccino **3.8**
Café Latte **5.2**

Aus dem *AlpeAdria* Raum

Das Gute liegt wirklich nah.
Bei uns finden Sie das Hohe C
nicht nur im Glas.

Hausgemachter Campus.Sprizz

LimoncelloSprizz **7.5**
RosenblütenCampusSprizz **7.5**
LavendelSprizz **7.5**
GinTonic - Your choice **ab 8.5**
Carginthia, Rick, Gordons

Alkoholfrei und Anregend

LimoncelloSprizz **4.1**
RosenblütenSprizz **4.1**
LavendelSprizz **4.1**
RebelsOrangeSprizz **8.5**
RickGinTonic **12.5**

Klassisch

Campari **4.5**
mit Soda
Aperol **7.2**
mit Prosecco
Holunder **5.4**
mit Prosecco
Prosecco **5.1**



Hirter Biere

Hirter Pils vom Fass
0,3l **4.4** 0,5l **5.1**

Hirter 1270 vom Fass
0,3l **4.7** 0,5l **5.4**

Hirter Kellermeister vom Fass
0,3l **4.7** 0,5l **5.4**

Hirter Radler Flasche
0,33l **4.5** 0,5l **5.2**

Hirter Freigeist Flasche alkoholfrei
0,5l **5.2**

Alle unsere Biere enthalten Gluten.

Digestiv

Hofbrennerei Ebner aus Kärnten
Birgnac special **6.2**
Traube | Kirsche **6.2**
Kräutermandl **4.5**
Zwetschke **4.5**

Hirter Zigarrenbrand **4.5**
aus Kärnten

La Palma XVII Suave Rum **7.5**
gesegelter Rum

Grappa Nonino **4.9**
aus Italien

Pelinkovac **3.5**
aus Kroatien

Die Guten ins Kröpfchen.

Wenn man weiß wo die Trauben wachsen, schmeckt der Wein gleich doppelt so gut. Deshalb finden Sie bei uns nur handverlesene Sorten, die von engagierten Winzern aus Österreich, Italien und Slowenien produziert werden. Schließlich möchten wir Ihnen auch in Sachen Herkunft stets reinen Wein einschenken.

Hauswein weiß/rot

0,1l

Grüner Veltliner Qualitätswein

3.4

SAX Winzerhof, Langenlois – NÖ

Zweigelt Qualitätswein

3.4

SAX Winzerhof, Langenlois – NÖ

Frizzante Spumante | Sekt

0,75l

Esprit Frizzante

4.5 32.5

Heiderer Mayer, Wagram – NÖ
trocken

Spumante DOC Prosecco TV Millesimato extra dry

5.1 37.5

Vigna Dogarina, Treviso

Carinthischer Sommer

Festival Frizzante

5.3 39.5

Weingut Köck, Feldkirchen-Kärnten

Flaschenweine weiß

0,1l 0,75l

Gelber Muskateller Classic 2022

Bauer, Gamlitz – Südstmk
trocken

4.9 31

Sauvignon blanc 2022

Weingut Bauer, Gamlitz - Südsteiermark

4.6 31

Grüner Veltliner Wagram 2021

Bauer Stefan, Königsbrunn – NÖ
trocken

4.7 29.5

Gemischter Satz 2021

Taggenbrunn, St. Veit – Kärnten
trocken

31

Chardonnay Uferlos 2021

Schaller, Podersdorf – Bgld.
trocken

31

Riesling Weelfel 2021

Familiengut Wimmer Czerny, Wagram – NÖ
Demeter – biodynamischer Weinbau
trocken

31.5

Roter Veltliner Fels am Wagram demeter 2020

Familiengut Wimmer Czerny, Wagram – NÖ
Demeter – biodynamischer Weinbau
trocken

30

Weißburgunder 2020

Familiengut Wimmer-Czerny, Wagram – NÖ
Demeter – biodynamischer Weinbau, trocken

33



Flaschenwein Rosé

0,1l 0,75l

Rosé Taggenbrunn

4.9 32.5

Taggenbrunn, St. Veit – Kärnten
trocken

Flaschenweine rot

0,1l 0,75l

Zweigelt Classic 2020

5.2 33

Taggenbrunn, St. Veit – Kärnten
trocken

Heideboden (ZG/St.L) 2021

5.1 32

Schaller, Podersdorf – Bgld.

Zweigelt Cabernet Reserve 2020

35

Aumann Leo, Tribuswinkel – NÖ
trocken

Blaufränkisch trocken BIO 2019

31

Feiler Artinger, Rust – Bgld.
trocken

Merlot Reserve 2020


33

Aumann Leo, Tribuswinkel – NÖ
trocken

Pinot Noir BIO 2020

32

Reinisch – Johanneshof, Tattendorf – NÖ
trocken



Aus der **AlpeAdria**
Region

Flaschenweine

AlpeAdria

0,1l 0,75l

Slowenien

Pinot Noir Tinja 2017

6 34.5

Vina KlenčArt, Skofije

Kroatien

Malvazija 2022

32

Prelac, Momjan

Friaul

Pinot Grigio (ramato) DOC BIO 2021

37

Le Vigne Zamó, Manzano

Cabernet Sauvignon Friuli Grave DOC 2019

31

I Magredi, Domanins

Alle Weine sind trocken. Alle Weine
enthalten Sulfite. Alle Preise verstehen sich in Euro.
Jahrgänge können variieren.