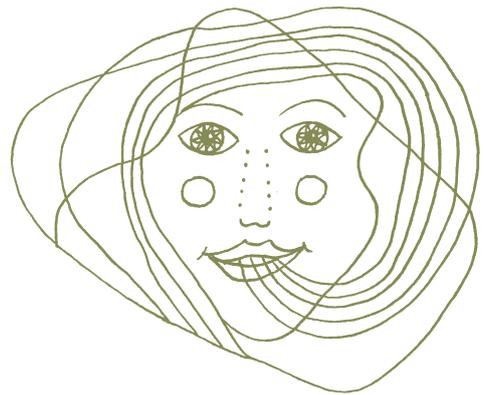


Kulinarik

CAMPUS.OSSIACH

DAS GUTE LIEGT SO NAH. UND KOMMT BEI UNS DIREKT AUS DER REGION.

Worauf wir im 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 gutem Gewissen genießen. Wir wünschen „Guten Appetit“!



Stift Ossiach
Ossiach 1
9570 Ossiach

:cMa

Dreiklang
im Einklang

AKADEMIE
RESTAURANT
HOTEL

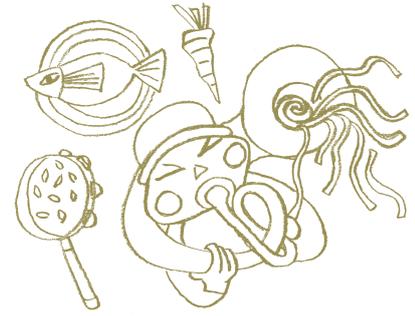
www.restaurant-cma.at



@cmakulinarik

@cma_kulinarikcampusossiach





„CAMPUS“ 3-GANG

Tatar von Rüben

*Kärntner Bio-Topfen | Kren | Eidotter vom Grafensteiner Weidehuhn
Bio-Leinsamen (A, C, G, H, L, M, O)*

Auf Wunsch können Sie das Tatar noch mit
einem der folgenden regionalen Produkte verfeinern:

Mirnock- Lachs aus Feld am See (D, L, M)

oder

Osso Collo aus den Nockbergen

Chili von Bio-Linsen (vegetarisch/vegan möglich)

*gebratenes Kärntner Lagergemüse | Joghurt vom Schaf
(G, L, M, O)*

Auf Wunsch können Sie das Chili noch mit
einem der folgenden regionalen Produkte verfeinern:

Gebratenem Filet vom Kärntner Fisch aus Feld am See (D)

oder

Gebratene Brust vom Arriacher Huhn (G, L, M)

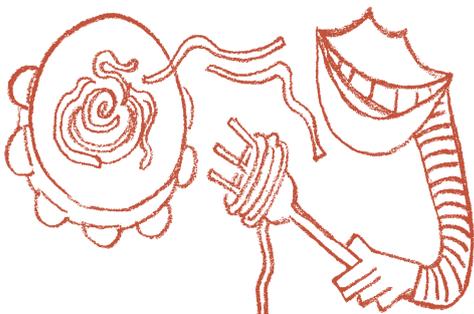
oder

Schweinebauch aus den Nockbergen „CMA“ (H, L, M, N, O)

Creme Brûlée von Brigantes Kaffee

*Vanille | Kletzen | Kornelkirschen
(A, C, G, H, O)*

MENÜ 43



OVERTÜRE



BERG UND SEE

Tatar von Rüben 18

Kärntner Bio-Topfen | Kren | Eidotter
vom Grafensteiner Weidehuhn | Bio-Leinsamen
(A, C, G, H, L, M, O)

Auf Wunsch können Sie das Tatar noch mit einem der folgenden regionalen Produkte verfeinern:

Mirnock- Lachs 22

aus Feld am See (D, L, M)

oder

Osso Collo 21

aus den Nockbergen

„Selleriespeck“ (vegan) 17

Topinambur | Senfkörner | Pilze | Kräuter | Hanföl und Hanfsamen
(H, L, M, O)

Auf Wunsch können Sie den Selleriespeck
mit folgendem regionalen Produkt verfeinern:

Espuma von Kärntner Räucherfischen 20

(D, G, L, M, O)

CON CALORE

Rindsuppe 8

vom österreichischen Rind wahlweise mit
Leberknödel | Grießnockerln | Frittaten
(A, C, G, L, M, O)

Einmachsuppe 9

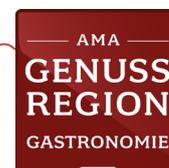
von Kärntner Geflügel | Gailtaler Landmais
knusprige Hühnerhaut
(A, C, G, L, M, O)

We are open!

DO-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 Herbstsalate 15

ingelegtem Gemüse | Pilzen | Apfelessig
(L, M, O, P)

Topping zur Auswahl

Gebackene Hühnerbruststreifen vom Kärntner Huhn 20

(A, C, L, M)

oder

Gegrillte Hühnerbruststreifen vom Kärntner Huhn 19

(L, M)

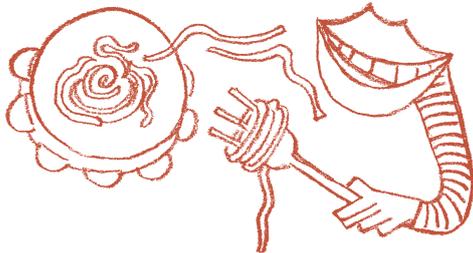
oder

Gebackene mediterrane Erdäpfelbällchen (vegan) 18

(L, M, O)

Gemischter Salat 6

Kräuteressig | Öl
(L, M, O)



GRAZIOSO

Gekrenzelte Kasnudel aus Guttaring **18**

braune Butter | Schnittlauchöl
(A, C, G)

Hausgemachte Pasta

„alla Busara“ (vegetarisch) **18**

(A, C, G, L, M)

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

Schafskäse

und frittierten Kapern **20** (G, O)

oder

Calamari und Garnelen **24** (B, D, R)



ALPE ADRIA

Sinfonie einer Region

Wiener Schnitzel **28.5**

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

Chili von Bio-Linsen (vegan möglich) **19.5**

gebratenes Kärntner Lagergemüse | Joghurt vom Schaf
(A, G, L, M, O)

Auf Wunsch können Sie das Bio-Linsenchili noch mit folgenden regionalen Produkten verfeinern:

Gebratenem Filet vom Kärntner Fisch aus Feld am See **26**

nach Tagesangebot (D)

oder

Gebratene Brust

vom Arriacher Huhn **25** (G, L, M)

oder

Schweinebauch aus den

Nockbergen „CMA“ **23**

(H, L, M, N, O)

MUSIKSTARS VON MORGEN Kindermenü

Pasta **11**

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

Gebackene

Hühnerbruststreifen

vom Kärntner Huhn **11.5**

mit Pommes (A, C, G)

Kinder Wiener

vom Kärntner Schweinerücken **12.5**

mit Pommes (A, C, G)



FINALE CON DOLCE

Crème Brûlée von Brigantes Kaffee 12

Vanille | Kletzen | Kornelkirschen
(A, C, G, H, O)

Knödel vom Bio-Topfen aus Radenthein 12

Treffner Bio-Kürbis | Marille | Mohn
(A, C, G, H, O)

Da wir die Knödel frisch zubereiten möchten wir Sie darauf aufmerksam machen, dass wir dafür 15 Minuten benötigen.



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**



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 Flasche
0,33l **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

Frizzante Mediterran 4.5 32.5 0,75l
Szigeti, Göls, Burgenland
trocken

Spumante DOC Prosecco TV 5.1 37.5
Millesimato extra dry
Vigna Dogarina, Treviso

Flaschenweine weiß

0,1l 0,75l

Gelber Muskateller Classic 2022

Bauer, Gamlitz – Südsmk
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

Rosé Taggenbrunn

Taggenbrunn, St. Veit – Kärnten
trocken

0,1l 0,75l

4.9 32.5



Flaschenweine rot

Zweigelt Classic 2020

Taggenbrunn, St. Veit – Kärnten
trocken

0,1l 0,75l

5.2 33

Heideboden (ZG/St.L) 2021

Schaller, Podersdorf – Bgld.

5.1 32

Zweigelt Cabernet Reserve 2020

Aumann Leo, Tribuswinkel – NÖ
trocken

35

Blaufränkisch trocken BIO 2019

Feiler Artinger, Rust – Bgld.
trocken

31

Merlot Reserve 2020

Aumann Leo, Tribuswinkel – NÖ
trocken

33

Pinot Noir BIO 2020

Reinisch – Johanneshof, Tattendorf – NÖ
trocken

32



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.