

# 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



Dreiklang  
im Einklang

AKADEMIE  
RESTAURANT  
HOTEL

[www.restaurant-cma.at](http://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

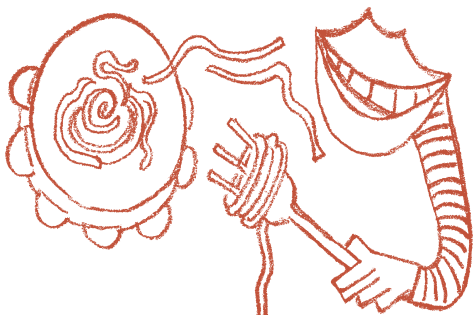
**Schweinebauch aus den Nockbergen „CMA“** (H, L, M, N, O)

\*\*\*

### 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)

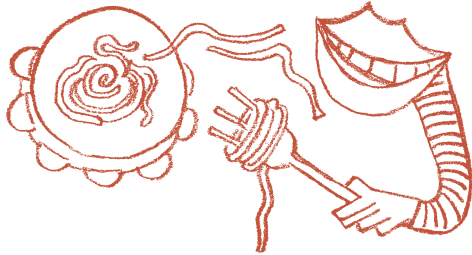
oder

### 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 Co<sub>2</sub>-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 – 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.