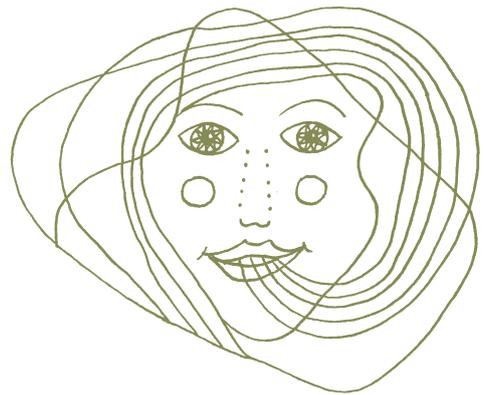
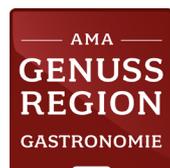


Kulinarik

CAMPUS.OSSIACH

LA COSA BUONA È COSÌ VICINA. E VIENE DIRETTA- MENTE DALLA RE- GIONE.

Di cosa siamo particolarmente orgogliosi al Kulinarik.Campus.Ossiach? Alla domanda sull'origine dei nostri prodotti possiamo quasi sempre rispondere con una sola frase: "Direttamente dal do", infatti siamo partner di Genussland Carinzia dal 2024 e acquistiamo la maggior parte dei nostri ingredienti proprio qui. Ciò significa che potrete gustare ogni piatto con la coscienza pulita. Vi auguriamo "buon appetito"!



:cMa

Triade
in armonia

ACCADEMIA
RISTORANTE
ALBERGO

Stift Ossiach
Ossiach 1
9570 Ossiach

www.restaurant-cma.at



@cmakulinarik

@cma_kulinarikcampusossiach



„MENU“ 3-PORTATE

Tartare di barbabietola

*cagliata biologica della Carinzia | rafano
tuorlo d'uovo di gallina del pascolo Grafenstein | semi di lino biologici
(A, C, G, H, L, M, O)*

A richiesta, è possibile arricchire la tartare con i seguenti prodotti regionali:

Salmone di Mirnock

da Feld am See (D, L, M)

o con Osso Collo

dei monti „Nock“

Lenticchie con leggeri sentori piccanti (disponibile anche vegano)

*con verdure fritte della Carinzia (vegano)
con yogurt di pecora (vegi)
(G, L, M, O)*

A richiesta, è possibile arricchire le lenticchie con i seguenti prodotti regionali:

Filetto di pesce della Carinzia di Feld am See (D)

o

Petto di pollo di Arriach (G, L, M)

o

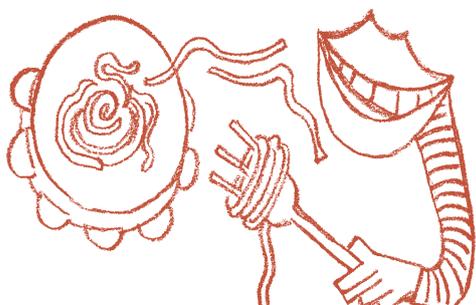
Pancetta di maiale dei monti „Nock“ (G, L, M)

Creme Brûlée al caffè Brigantes

*vaniglia | pera essiccata | corniola
(A, C, G, H, O)*



MENU 43



OUVERTURE

MONTAGNA E LAGO



Tartare di barbabietola 18

cagliata biologica della Carinzia | rafano
tuorlo d'uovo di gallina del pascolo Grafenstein | semi di
lino biologici

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

A richiesta, è possibile arricchire la tartare con i seguenti prodotti regionali:

Salmone di Mirnock 22

da Feld am See (D, L, M)

o

con Osso Collo 21

dei monti „Nock“

Speck di sedano (vegano) 17

topinambur | semi di senape | funghi | erbe aromatiche

olio di canapa e semi di canapa

(H, L, M, O)

A richiesta, è possibile arricchire il speck con i seguenti prodotti regionali:

Espuma di pesce affumicato della Carinzia 20

(D, G, L, M, O)

CON CALORE

Zuppa di manzo austriaca 8

opzionale con

gnocco di fegato | gnocco di semolina | frittella a fette

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

Zuppa di pollame della Carinzia 9

Mais di Gailtal | pelle di pollo croccante

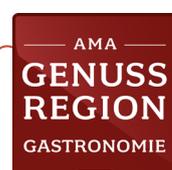
(A, C, G, L, M, O)

Siamo aperti!

GIO-DO - ristorante dalle 11.00 alle 22.00

Cucina dalle 11.30 alle 20.30

Siamo felici di prendere il tuo ultimo
ordine alle 20:30.



CON ANIMA

Insalate d'autunno miste 15

con funghi e verdure in salamoia, aceto di mele (L, M, O, P)
opzionale con

Straccetti di pollo impanati della Carinzia 20

(A, C, L, M)

o

Straccetti di pollo alla griglia della Carinzia 19

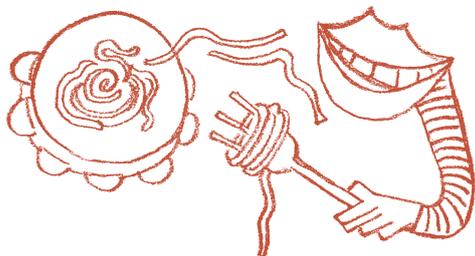
(L, M)

o

Polpette di patate mediterranee al forno (vegano) 18 (L, M, O)

Insalata mista 6

aceto alle erbe e olio (L, M, O)



GRAZIOSO

Pasta ripiena di Guttaring 18

con patate e cagliata | burro marrone | olio all` erba cipollina
(A, C, G)

Pasta fatta in casa alla Busara (vegetariano) 18

(A, C, G, L, M)

A richiesta, è possibile arricchire la pasta con i seguenti prodotti:

Formaggio di pecora e capperi fritti (vegetariano) 20

(G, O)

Calamari e gamberi 24

(B, D, R)



ALPE ADRIA

Sinfonia di una regione

„Wiener Schnitzel“ 28.5

di vitello dall` Austria | patate al prezzemolo | mirtilli rossi
(A, C, G, O)

Lenticchie con leggeri

sentori piccanti (disponibile anche vegano) 19.5

con verdure fritte della Carinzia (vegano)
con yogurt di pecora (vegi)
(G, L, M, O)

A richiesta, è possibile arricchire le lenticchie con i seguenti prodotti regionali:

Filetto di pesce della Carinzia da Feld am See 26 (D)

o

Petto di pollo di Arriach 25 (G, L, M)

o

Pancetta di maiale dei monti „Nock“ 23

(G, L, M)

STELLE DELLA MUSICA DI DOMANI Menu bambini

Pasta fatta in casa 11

con salsa al pomodoro o con ragù
(A, C, G, L)

Straccetti di pollo impanati della Carinzia 11.5

con patatine fritte (A, C, G)

„Wiener Schnitzel“ di maiale della Carinzia 12.5

con patatine fritte (A, C, G)



FINALE CON DOLCE

Crema Brûlée al caffè Brigantes 12

vaniglia | pera essiccata | coriola

(A, C, G, H, O)

Canederli di formaggio fresco biologico di Radenthein 12

semi di zucca di Treffen | albicocca | semi di papavero

(A, C, G, H, O)

Dato che prepariamo gli gnocchi freschi, rendiamo noto che ci occorrono 15 minuti.

Informazioni allergeni nel rispetto delle raccomandazioni Codex:

A = Glutine

B = Crostacei

C = Uova

D = Pesce

E = Frutta secca e a guscio

F = Soia

G = Latte e Lattosio

H = Frutta a guscio

L = Sedano

M = Mostarda

N = Senape

O = Solfiti

P = Lupino

R = Molluschi



Dal **prato** alla **bottiglia**

Le erbe fresche per i nostri sciroppi vengono raccolte selezionate a mano e mescolate solo con acido citrico e un po' di zucchero. I limoni utilizzati per questo provengono da coltivazioni puramente biologiche. Solo i migliori ingredienti e tanto amore vanno nel bicchiere.



Miscela colorata. Desideri uno dei nostri sciroppi fatti in casa? Il nostro personale di servizio sarà lieto di consigliarvi e preparare la vostra bevanda preferita fresco per lei.

Campus.Sciroppo

Bicchiere

0,4l senza gas | con gas **3.9**

Caraffa

1l senza gas | con gas **8.6**

Campus.Acqua

Acqua "Carinthia"

0,33 l senza gas | con gas **3.4**

0,75 l senza gas | con gas **6.5**

Acqua

Bicchiere d'acqua **0.8**

Caraffa con acqua **1.8**

SUGGERIMENTO:

Limone/Cardamomo/Foglia di timo

con gas piccolo **2.9** con gas grande **3.8**



COCA COLA. IL PIÙ NATURALE COSA DEL MONDO.



FLORA Naturcola | Völkermarkt

Chi deve sorridere a questa frase apprezzerà ancora di più la nostra COLA. Perché FLORA Naturcola è prodotta senza sostanze chimiche e solo con quattro ingredienti naturali: acqua di sorgente, legno fresco del sud della Carinzia, acido citrico e un po' di

zucchero. Ecco perché la nostra cola è bianca come il nostro gilet. E può facilmente fare a meno della caffeina. non è vero? In alternativa c'è anche la nostra HOOBERT Kola, altrettanto naturale, ma arricchita con caffeina. Prodotto secondo la formula di un'antica farmacia di Salisburgo e imbottigliato direttamente a Millstatt.

Relazione a lunga distanza?

Brevi percorsi di consegna non solo fanno risparmiare tempo, ma anche inutili emissioni di Co2. Ecco perché acquistiamo i nostri succhi di frutta e acqua minerale solo da rivenditori regionali

Non con noi.

come APO di Millstatt, che producono i propri prodotti e imbottigliano anche la nostra HOOBERT Cola o il tè freddo MAKAVA localmente. Naturalmente con fresca acqua di sorgente dei Nockberge.

Coerente

Softdrinks

NELLA BOTTIGLIA

Coca Cola naturale Hoobert

0,33l con caffeina **4.9**

Flora Cola

0,33l senza caffeina **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



Succhi regionali

NELLA BOTTIGLIA

Apo Albicocca | Ribes

0,2l **3.8**

Apo Albicocca | Ribes spruzzato

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

Apo Succo di mela naturalmente torbido

0,2l **3.5**

Apo Succo di mela spruzzato

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

Makava Ice tea Mate limone

0,33l **4.9**

Tè di cui beneficiano solo i commercianti?
Non entrare in nostra
tazza.

Anche le condizioni di lavoro eque e il rispetto per la natura sono importanti per noi quando si tratta dei nostri tè. Ecco perché nel nostro ristorante viene servito solo il tè Alveus. È coltivato biologicamente, raccolto in condizioni di lavoro eque e acquistato direttamente dai coltivatori di tè locali. Ciò garantisce che nessun altro oltre a te tragga beneficio dai frutti del tuo lavoro. Ecco perché Alveus è anche membro dell'Ethical Tea Partnership.



**Alveus
Tee**



Alveus Tè biologico

Earl Grey
English Breakfast Broken
Amour Provence
Menta verde
Vaniglia
Frutti selvatici
tutti i tipi à **3.6**

Evviva, abbiamo
scoperto l'America!

Almeno per il nostro caffè. Perché arriva, molto rispettoso dell'ambiente, in barca a vela attraverso il mare. Dopotutto, il progetto BRIGANTES sostiene consapevolmente una cultura dei trasporti alternativa. E solo con la forza del vento. Anche a bordo: il miglior caffè, proveniente direttamente dai coltivatori, che non solo è sinonimo di buon gusto, ma anche di trattamento attento ed equo delle persone e della natura.



**Caffè
Brigantes**

Caffè Brigantes Blend Nr.2

Espresso **3.1**
Caffè **3.4**
Caffè con latte **3.6**
Cappuccino **3.8**
Café Latte **5.2**

Dalla regione **Alpe Adria**

Il bene è davvero vicino.
Da noi troverai il C alto
non solo nel bicchiere.

Fatti a casa Campus.Sprizz

LimoncelloSprizz **7.5**
PetalidirosaCampusSprizz **7.5**
LavandaSprizz **7.5**
GinTonic - Your choice **dal 8.5**
Carginthia, Rick, Gordons

Analcolico e stimolante

LimoncelloSprizz **4.1**
PetalidirosaSprizz **4.1**
LavandaSprizz **4.1**
RebelsAranciaSprizz **8.5**
RickGinTonic **12.5**

Classico

Campari **4.5**
con soda
Aperol **7.2**
con prosecco
Sambuco **5.4**
con prosecco
Prosecco **5.1**



Hirter Birra

Hirter Pils dalla botte
0,3l **4.4** 0,5l **5.1**

Hirter 1270 dalla botte
0,3l **4.7** 0,5l **5.4**

Hirter Kellermeister bottiglia
0,3l **4.7** 0,5l **5.4**

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

Hirter Freigeist analcolico bottiglia
0,5l **5.2**

Tutte le nostre birre contengono glutine.

Digestivo

Hofbrennerei Ebner dalla Carinzia
Birgnac special **6.2**
Uva | Ciliegia **6.2**
Erbe **4.5**
Prugna **4.5**

Hirter marchio di sigari **4.5**
dalla Carinzia

La Palma XVII Suave Rum **7.5**
in barca a vela attraverso il mare

Grappa Nonino **4.9**
dall'Italia

Pelinkovac **3.5**
dalla Croazia

Quelli *buoni*

Se sai dove cresce l'uva, il vino ha un sapore doppio. Ecco perché troverai solo varietà raccolte a mano prodotte da viticoltori impegnati provenienti da Austria, Italia e Slovenia. Dopotutto, vogliamo sempre darti una risposta chiara quando si tratta di origine.

Vino della casa rosso/bianco

0,1l

Grüner Veltliner Qualitätswein

3.4

SAX Winzerhof, Langenlois - NÖ

Zweigelt Qualitätswein

3.4

SAX Winzerhof, Langenlois - NÖ

Frizzante Spumante | Sekt

0,75l

Frizzante Mediterranee

4.5 32.5

Szigeti, Göls, Burgenland

secco

Spumante DOC Prosecco TV

5.1 37.5

Millesimato extra dry

Vigna Dogarina, Treviso

secco

Vino bianco

0,1l 0,75l

Gelber Muskateller Classic 2022

Bauer, Gamlitz – Südstmk
secco

4.9 31

Sauvignon blanc 2022

Bauer, Gamlitz – Südstmk
secco

4.6 30

Grüner Veltliner Wagram 2021

Bauer Stefan, Königsbrunn – NÖ
secco

4.7 29.5

Gemischter Satz 2021

Taggenbrunn, St. Veit – Kärnten
secco

31

Chardonnay Uferlos 2021

Schaller, Podersdorf – Bgld.
secco

31

Riesling Weelfel 2021

Familiengut Wimmer Czerny, Wagram – NÖ
Demeter – viticoltura biodinamica
secco

31.5

Roter Veltliner Fels am Wagram demeter 2020

Familiengut Wimmer Czerny, Wagram – NÖ
Demeter – viticoltura biodinamica
secco

30

Weißburgunder 2020

Familiengut Wimmer Czerny, Wagram – NÖ
Demeter – viticoltura biodinamica
secco

33



Bottiglia di vino rosé

0,1l 0,75l

Rosé Taggenbrunn

4.9 32.5

Taggenbrunn, St. Veit – Kärnten
secco

Vino rosso

0,1l 0,75l

Zweigelt Classic 2020

5.2 33

Taggenbrunn, St. Veit – Kärnten
secco

Heideboden (ZG/St.L) 2021

5.1 32

Schaller, Podersdorf – Bgld.

Zweigelt Cabernet Reserve 2020

35

Aumann Leo, Tribuswinkel – NÖ
secco

Blaufränkisch trocken BIO 2019

31

Feiler Artinger, Rust – Bgld.
secco

Merlot Reserve 2020

33

Aumann Leo, Tribuswinkel – NÖ
secco

Pinot Noir BIO 2020

32

Reinisch – Johanneshof, Tattendorf – NÖ
secco



Dalla
regione

AlpeAdria

Bottiglia di vino AlpeAdria

0,1l 0,75l

Slovenia

Pinot Noir Tinja 2017

Vina KlenčArt, Skofije

6 34.5

Croazia

Malvazija 2022

Prelac, Momjan

32

Friuli

Pinot Grigio (ramato) DOC BIO 2021

Le Vigne Zamó, Manzano

37

Cabernet Sauvignon Friuli Grave DOC 2019

I Magredi, Domanins

31

Tutti i vini sono secchi. Tutti i vini
contengono solfiti. Tutti i prezzi sono in euro.
Gli anni possono variare.