

allegro GOES CAMPUS

CAM-PUS

/ 'kampʊs/

Ort der Begegnung, des Lernens, des Verstehens, des Mit-einanders und bei uns in der CMA auch ein Ort des Genusses. Modern, ausgefallen und mit hochwertigen, regionalen Produkten zubereitet, präsentiert sich unsere neue Karte im Bistrostyle. Lassen Sie sich inspirieren und Ihren Gaumen verwöhnen.

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“ ab.



Restaurant allegro
Stift Ossiach
Ossiach 1
9570 Ossiach

:cMa

Dreiklang
im Einklang

AKADEMIE
RESTAURANT
HOTEL

www.restaurant-allegro.at



@allegro_kulinarikcampusossiach

@allegrokulinarik



OVERTÜRE



BERG UND SEE

Regenbogenforelle **17.5**

aus Feld am See
geräuchert und gesäuert
Erbse | Radieschen
(C, D, G, L, M)

Carpaccio vom Almrind **16.5**

Goldhirse | Kräuter
Bauerntopfen aus Ossiach
(A, G, L, M)

Cremiger Mozzarella **16.5**

Speckcrunch | Tomate | Basilikum
(G, L, F)

CON CALORE

Almrind-Kraftbrühe **6.5**

wahlweise mit
Markknödel | Frittaten | Leberknödel (A, C, G, L, M)

Unsere täglich frische Suppenküche **7.5**

We are open!

Restaurant 11.30 bis 22.00 Uhr

Mittagstisch 12 bis 15 Uhr

Bowlery 15 bis 18 Uhr

Abendmenü 18 bis 20.30 Uhr

(Gerne nehmen wir Ihre letzte

Bestellung bis 20.30 Uhr entgegen)



CON ANIMA

Bunter Campussalat

wahlweise mit

Gebackenen Hühnerstreifen **16.5**

(A, C, G)

Falafel Regionalstyle **16.5**

C, L)

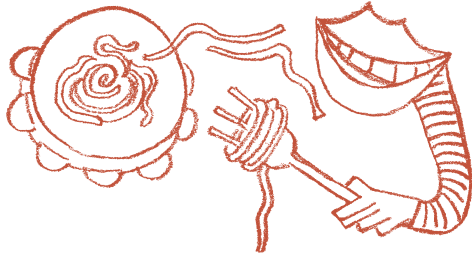
Gemischter Salat | klein **6.5**

Gemischter Salat | groß **8.5**

Dressing zur Wahl

French Dressing (C, G, L, M)

Balsamico Dressing (L, M, O)



GRAZIOSO

Kunterbunt und vegetarisch

Alles Sellerie 14.5

Weiß und grün | Quinoa | Amaranth
(L, M, O)

Kärntner Käsnudeln 16.5

vom Palzerhof Arriach
Braune Butter | frischer Schnittlauch
(A, C, G)

Fregola Sarda 17

Artischocke | Fenchel | Schmortomaten
(A, L)



ALPE ADRIA

Sinfonie einer Region

Lachsforelle 23

aus Feld am See
Zartweizen | Karotte | Liebstöckel
(A, D, G, L)

Handgemachte Cavatelli 19.5

Adriatische Meeresfrüchte | Tomate
(A, C, L, M, R)

Paillard vom Rind 25

Cremiges Campus-Risotto |
saisonales Gemüse aus Österreichs Regionen
(G, L, M)

Original Wiener Schnitzel 24

vom Kalb | Petersilienerdäpfel
Preiselbeeren (A, C, G)

MUSIKSTARS VON MORGEN Kindermenü

Kinderpasta (A, C, G, L) 9

Gebackene Hühnerbruststreifen 10.5

mit Pommes (A, C, G)

www.restaurant-allegro.at

FINALE CON DOLCE



FINALE CON DOLCE

Wo Milch und Honig fließen **12**

Kärntner Milch I Carnica Honig
Weizengrieß I Himbeere (A, C, G, O)

Unser Kaffee zum Löffeln **11**

Gewürz-Creme brulee I Mandelcrunch
(A, C, G)

Milchreis mal anders **10.5**

Kokos I Beeren I vegan

EISVARIATIONEN

Gewürzeiskaffee **8.5**

Sonnentor I Orient (A, C, G)

Joghurt **9.5**

Joghurteis I cremig I beerig I regional
(A, C, G)

Nuss **10.5**

Walnusseis I Haselnusskrokanteis
knusprig geröstete Nüsse I Salzkaramell
(A, C, G, H)

Steirisch **9.5**

Vanilleeis I Steirisches Kürbiskernöl
geröstete Kürbiskerne (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 Lebensmittell allergien 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.

GETRÄNKE

APERITIF

Limoncello Spritz	7.5
Vintonic	5.8
allegro Sprizz	5.2

Prosecco	
Villa Sandi Il Fresco 0,1l	4.7
mit Orange (O)/Holunder (O)	5
mit Aperol (O)	7

Frizzante Bianco Solare 0,1l	4.2
mit Orange (O)/Holunder (O)	4.5
mit Aperol (O)	6.5

Aperol	
mit Soda	4.5
mit Orange	5.5

Campari pur 0,04l	4.1
mit Soda	4.5
mit Orange	5.5

Cynar 0,04l	4.1
mit Soda	4.5
mit Orange	5.5



SCHAUMWEINE

Prosecco Villa Sandi Il Fresco	35
Venezien 0,75 l	

Szigeti Rosé Sekt brut	39
Burgenland 0,75 l	

Szigeti Grüner Veltliner Brut	39
-------------------------------	----

WEISSWEINE

Grüner Veltliner „Ried Kremser Kogl“	
Weingut Müller, Krustetten, Kremstal, Niederösterreich. Helles grüngelb, in der Nase zart nach Heu-blumen, am Gaumen klare Frucht und Finesse, mineralischer Nachhall. (12,5 Vol.-%)	
0,1l	3.9
0,75l	28

Grüner Veltliner „Ried Loisium“	
Weingut Steininger, Langenlois, Kamptal, Niederösterreich. Facettenreicher Duft, Golden Delicious, würzig, mineralisch, feines Bukett, lang anhaltender Abgang mit leicht unterlegtem weißem Pfeffer. (13,0 Vol.-%)	
0,75l	32

Riesling „Ried 1000-Eimerberg“ Federspiel	
Weingut Salzl, Illmitz, Neusiedlersee, Burgenland Markant kühle Stilistik, ausgeprägte Noten von Pfirsich und etwas Holunderblüten. Balanciert am Gaumen, saftig-schmelzige Fruchttiefe; vielschichtiger Körper mit guter Länge, pikante Säure; finessenreich. (12,5 Vol.-%)	
0,1l	4.5
0,75l	32

GETRÄNKE

Gelber Muskateller

Weingut Muster, Gamlitz, Südsteiermark Intensive traubiges Bukett, typischer Duft nach Muskat - fein fruchtiger Wein mit zarter harmonischer Säure, langanhaltender Abgang. (11,5 Vol.-%)

0,1l **4.3** 0,75l **30**

Chardonnay Göttlesbrunn

Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum, Niederösterreich. Im Duft sehr intensiv von tropischen Früchten und Zimt geprägt, doch dann sehr frisch, fruchtig und präzise, sehr aromatisch im Abgang. (13,0 Vol.-%)

0,75l **29**

Sauvignon Blanc Klassik

Weingut Muster, Gamlitz, Südsteiermark Archetypisch ohne Vordergründigkeit, grüner Paprika, Buchsbaum, Cassislaub, klassische Sortenaromatik, dabei zart und unaufdringlich, sanft, feines Säurespiel, trinkanimierend (12,0 Vol.-%)

0,75l **32**

Rotgipfler „vom Berg“

Weingut Alphart, Traiskirchen, Thermenregion, Niederösterreich. Reif aber mit nicht zu viel Alkohol, feinwürzige Nase, Obsttöne von Mango und Ananas, Nüsse; kräftiger Körper, saftig, reife Säure, gute Struktur, präsent, fruchtsüß, animierend mit langem Nachhall. (13,0 Vol.-%)

0,75l **29**

SÜSSWEINE

Auslese süß

Weingut Hans Tschida, Illmitz, Neusiedlersee Helles goldgelb, am Gaumen kompakte, ausgewogene Süße, gute Fruchtexotik mit Zitrusanklang; Orangenschale, Mandarinen und Rosengelee, aromatischer Fruchtbogen.

0,1l **4.1** 0,75l **28.1**

ROSÈWEINE

Rosè BIO! Vegan

Weingut Pratsch, Hohenruppersdorf, Weinviertel, Niederösterreich. Im Stahltank ausgebaut, in der Nase fruchtintensiv, Erdbeere, Kirsche und Himbeere. Elegant und geschmeidig am Gaumen, natürliche Kohlensäure, sehr belebend. (11,5 Vol.-%)

0,1l **3.9** 0,75l **27**

ROTWEINE

Zweigelt

Weingut Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee, Burgenland. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe. In der Nase ein Hauch von Kräuterwürze, unterlegte Kirschfrucht, rotbeeriges Konfit, am Gaumen saftig, rund, harmonisch, feine Zwetschen, zarte Tannine, angenehme Struktur, toller Speisebegleiter.

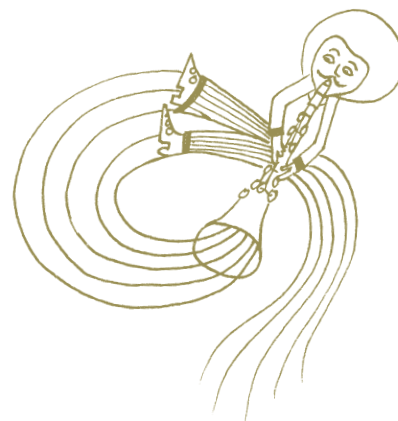
(13,0 Vol.-%)

0,1l **4.1** 0,75l **29**

Zweigelt CS-Reserve

Weingut Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion, Niederösterreich. 90 % Zweigelt, 10 % Cabernet Sauvignon. Extraktreicher, harmonischer Rotwein, angenehme, runde, weiche Tannine, fruchtig nach Weichsel und Johannisbeere. Violette Reflexe, rauchig, röstig mit Vanilletönen. (14,0 Vol.-%)

0,75l **29**



GETRÄNKE

ROTWEINE

Blaifränkisch „echt lang“

Weingut Lang, Neckenmarkt, Mittelburgenland, Burgenland. Ausgeprägtes Brombeeraroma, feine Gewürznelken, saftig, harmonisch am Gaumen. Schmeichelnd und elegant bis zum Schluss.

(13,5 Vol.-%)

0,1l **3.9** 0,75l **28**

Blauburgunder „vom Berg“ – Pinot Noir

Weingut Alphant, Traiskirchen, Thermenregion, Niederösterreich. Sortentypischer Duft, Kirschen, feine Gewürzaromen, Waldbeeren zarter Fruchtsüße, am Gaumen feingliedriger Körper, ein Hauch von Süße, animierende Säure, lebendig, sehr zart und elegant. (13,5 Vol.-%)

0,75l **30**

Merlot

Weingut Reeh, Andau, Neusiedlersee, Burgenland. Dunkles Kirschrot, in der Nase feine Röstaromen und dunkle Beerenfrucht, am Gaumen Noten von Zwetschke. (13,5 Vol.-%)

0,1l **4.2** 0,75l **29**

Cabernet Sauvignon

Weingut Hans & Erich Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee, Burgenland. Tiefdunkles Violett, Duft nach schwarzen Ribiseln, fruchtig, Duft nach rotem Pfeffer, mächtige Herbe, tolle Komplexität, fein abgerundet durch Karamelltöne und einen feinen Eichentouch. (13,5 Vol.-%)

0,75l **29**

Wir schätzen die Qualität österreichischer Weine und haben unsere Weinkarte zur Gänze mit Weinen aus Österreich bestückt.

Alle Weine sind trocken ausgebaut. Alle Weine enthalten Sulfite. Alle Preise verstehen sich in Euro.

HAUSWEIN | G'SPRITZTES

Weingut Müller „Göttweiger Berg“

Weiß (GV) 0,10l **2.8**

Weingut Müller „Göttweiger Berg“

Rot (ZW) 0,10l **2.8**

Spritzer Weiß **3.1**

Spritzer Rot **3.1**

Spritzer Aperol **6.3**

Spritzer Holunder **3.4**

Alle unsere Weine und Weinmischgetränke enthalten Sulfite.

BIER

Villacher vom Fass

0,20l **2.8** 0,30l **3.8** 0,50l **4.5**

Weihenstephaner Weißbier 0,50l **4.8**

Villacher Radler

0,30l **3.9** 0,50l **4.6**

Villacher Soda Radler

0,30l **3.7** 0,50l **4.4**

Villacher Freilich Alkoholfrei 0,50l **4.6**

Weihenstephaner Alkoholfrei 0,50l **4.9**

Alle unsere Biere enthalten Gluten.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Carinthia Wasser still/prickelnd
0,33l **2.9** 0,75l **5.9**

Eistee Pfirsich 0,25l **2.9**

Tonic 0,20l **4.2**

Bitter Lemon 0,20l **4.2**

Coca Cola 0,25l **2.9**

Coca Cola light* 0,33l **4.2**

Almdudler 0,25l **2.9**

Fanta 0,25l **2.9**

Sprite 0,25l **2.9**

Holundersaft

0,30l **1.8** gespritzt 0,30l **2.6**

0,50l **2.8** gespritzt 0,50l **3.6**

Himbeersaft

0,30l **1.8** gespritzt 0,30l **2.6**

0,50l **2.8** gespritzt 0,50l **3.6**

Orangensaft

pur 0,25l **2.6**

gespritzt 0,30l **3.4** gespritzt 0,50l **4.1**

Carinthia Apfelsaft

pur 0,25l **3**

gespritzt 0,30l **3.4** gespritzt 0,50l **4.1**

Fruchtsäfte

(Mango, Marille, Erdbeere, Johannisbeere)

pur 0,20l **3.2**

gespritzt 0,30l **4** gespritzt 0,50l **4.7**

* Enthält eine Phenylalaninquelle.

KAFFEE & TEE

Verlängerter mit Milch **3.1**

Melange (G) **3.2**

Kleiner Espresso **2.7**

Großer Espresso **4.1**

Kleiner Brauner (G) **2.8**

Großer Brauner (G) **4.2**

Cappuccino mit Milch (G) **3.3**

Cappuccino mit Sahne (G) **3.9**

Häferlkaffee (G) **3.6**

Café Latte (G) **4.2**

Heiße Schokolade (F/G) **3.3**

Heiße Schoko mit Sahne (F/G) **3.9**

Tee **2.9**

Unser Sonnentor-Teesortiment
entnehmen Sie bitte der Teekarte.

Portion Zitrone **0.5**

Portion Honig **0.5**

Portion Schlagobers (G) **0.6**

Rum 2cl **2.2**

DIGESTIF

Freihof Williams oder Marille **3.4**

Freihof Obstler **2.9**

Gölles Alter Apfel **5.2**

Gölles Hirschbirne **5.2**

Fernet **3.4**

Grappa **4.9**

Ramazotti **3.4**