

## allegro GOES CAMPUS

### CAM-PUS

/ 'kampʊs/

Luogo d'incontro, d'apprendimento, di comprensione, d'unione e con noi nell'CMA anche luogo di godimento. Il nostro nuovo menu in stile bistro è moderno, insolito e preparato con prodotti regionali di alta qualità. Lasciati ispirare e vizia le tue papille gustative.

### TRIADE

Il CMA collega la musica con le persone. Se ami la musica, questo è il posto che fatto per te. La „triade“ tra academia, hotel e ristorante è una meravigliosa simbiosi e completa il cerchio con il „Kulinarik.Campus Ossiach“.



:cMa

Triade  
all'unisono

Restaurant allegro  
Stift Ossiach  
Ossiach 1  
9570 Ossiach

ACADEMIA  
RISTORANTE  
ALBERGO

[www.restaurant-allegro.at](http://www.restaurant-allegro.at)



@allegro\_kulinarikcampusossiach

@allegrokulinarik



# OVERTURE



## MONTAGNA E LAGO

### Trota iridea **17.5**

*da Feld am See  
affumicato e lievitato  
Pisello I Ravanello  
(C, D, G, L, M)*

### Carpaccio di manzo **16.5**

*Miglio dorato I Erbe aromatiche  
Cagliata da Ossiach  
(A, G, L, M)*

### Mozzarella **16.5**

*Scrisschiolio di speck I Pomodori I Basilico  
(G, L, F)*

## CON CALORE

### Brodo di manzo **6.5**

*opzionalmente con  
Gnocco di midollo di manzo I Frittella a fette  
Gnocco di fegato (A, C, G, L, M)*

### La nostra mensa fresca quotidiana **7.5**

## Siamo aperti!

### Ristorante da 11.30 a 22

Tavola da pranzo 12 a 15

Bowlery 15 a 18

Menù serale 18 a 20.30

(Siamo felici di prendere il suo  
ultimo ordine alle 20:30)



## CON ANIMA

### Insalata colorata del campus

*opzionalmente con*

### Straccetti di pollo al forno **16.5**

*(A, C, G)*

### Falafel „Stile regionale“ **16.5**

*C, L)*

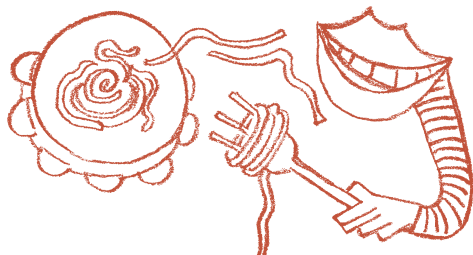
### Insalata mista | piccolo **6.5**

### Insalata mista | grande **8.5**

### Dressing da selezionare

*French Dressing (C, G, L, M)*

*Balsamico Dressing (L, M, O)*



## GRAZIOSO

Colorato e vegetariano

**Tutto sedano** **14.5**

*Bianco e verde | Quinoa | Amaranth  
(L, M, O)*

**Kärntner Käsnudeln** **16.5**

*di Palzerhof Arriach  
Burro di cocciole | erba cipollina  
(A, C, G)*

**Fregola Sarda** **17**

*Carciofo | Finocchio | Pomodori  
(A, L)*



## ALPE ADRIA

Sinfonia di una regione

**Trota salmonata** **23**

*da Feld am See  
Grano tenero | Carota | Levistico  
(A, D, G, L)*

**Cavatelli fatto a mano** **19.5**

*Frutti di mare adriatici | Pomodori  
(A, C, L, M, R)*

**Paillard di manzo** **25**

*Campus-Risotto alla crema  
verdure di stagione delle regioni astriache  
(G, L, M)*

**Originale „Wiener Schnitzel“** **24**

*di vitello | Patate al prezzemolo  
Mirtilli (A, C, G)*

## STELLE DELLA MUSICA DI DOMANI Bambini

**Pasta** (A, C, G, L) **9**

**Strisce di petto di pollo  
al forno** **10.5**

*con patatine fritte (A, C, G)*

[www.restaurant-allegro.at](http://www.restaurant-allegro.at)



## FINALE CON DOLCE

### Dove scorrono latte e miele **12**

Latte carinziana / Miele „Carnica“  
Semolino / Lampone (A, C, G, O)

### Il nostro caffè al cucchiaio **11**

Stagionatura-Creme brulee / Crunch di mandorla  
(A, C, G)

### Budino di riso con una differenza **10.5**

Noce di cocco / Bacca / vegana

## VARAZIONI DI GELATO

### Caffè freddo alle spezie **8.5**

Sonnentor / Orientale (A, C, G)

### Yogurt **9.5**

Gelato allo yogurt / crema / bacca / regionale  
(A, C, G)

### Noci **10.5**

Gelato alle noci / Gelato croccante alla nocciola  
Noci tostate croccanti / Caramello salato  
(A, C, G, H)

### Stiria **9.5**

Gelato alla vaniglia / Olio di semi di zucca della  
Stiria e semi di zucca arrostito (A, C, G, H)

Informazioni allergeni nel rispetto

delle raccomandazioni Codex:

A = Grains containing gluten

B = Crustaceans

C = Egg

D = Fish

E = Peanuts

F = Soy

G = Milk or Lactose

H = Edible nuts

L = Celery

M = Mustard

N = Sesame

O = Sulphites

P = Lupines

R = Molluscs

# BEVANDE

## APERITIVO

Limoncello Spritz **7.5**  
Vintonic **5.8**  
allegro Sprizz **5.2**

Prosecco  
Villa Sandi Il Fresco 0,1l **4.7**  
con arancia (O)/sambuco (O) **5**  
con Aperol (O) **7**

Frizzante Bianco Solare 0,1l **4.2**  
con arancia (O)/sambuco (O) **4.5**  
con Aperol (O) **6.5**

Aperol  
spruzzato **4.5**  
con arancia **5.5**

Campari pur 0,04l **4.1**  
spruzzato **4.5**  
con arancia **5.5**

Cynar 0,04l **4.1**  
spruzzato **4.5**  
con arancia **5.5**



## SPUMANTE

Prosecco Villa Sandi Il Fresco **35**  
Venezien 0,75 l

Szigeti Rosé Sekt brut **39**  
Burgenland 0,75 l

Szigeti Grüner Veltliner Brut **39**

## VINO BIANCO

Grüner Veltliner „Ried Kremser Kogl“  
Vigna Müller, Krustetten, Kremstal, Niederösterreich  
Verde chiaro, verde al naso, fiordaliso, frutti chiari  
al palato e finezza. (12,5 Vol.-%)  
0,1l **3.9** 0,75l **28**

Grüner Veltliner „Ried Loisium“  
Vigna Steininger, Langenlois, Kamptal, Niederösterreich  
Golden Delicious, speziato, minerale, pregiata bu-  
fala, di lunga durata, scorrimento di lunga durata  
con pepe bianco. (13,0 Vol.-%)  
0,75l **32**

Riesling „Ried 1000-Eimerberg“ Federspiel  
Vigna Salzl, Illmitz, Neusiedlersee, Burgenland  
Stile fresco e marcato, note marcate di pesca e un  
po' di fiori di sambuco. (12,5 Vol.-%)  
0,1l **4.5** 0,75l **32**

# BEVANDE

## Gelber Muskateller

Vigna Muster, Gamlitz, Südsteiermark  
Bukett intenso e fondente, tipico profumo di noce moscata - vino dal delicato aroma fruttato. (11,5 Vol.-%)

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

## Chardonnay Göttlesbrunn

Vigna Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum, Niederösterreich  
Al profumo molto intenso di frutta tropicale e can-nella, ma molto fresco e fruttato. (13,0 Vol.-%)

0,75l **29**

## Sauvignon Blanc Klassik

Vigna Muster, Gamlitz, Südsteiermark peperoncino verde, bosso, polvere di cassia, pomodorini della varietà, tenero e fresco, dolce, delicato gioco con l'acido, stimolante(12,0 Vol.-%)

0,75l **32**

## Rotgipfler „vom Berg“

Vigna Alphart, Traiskirchen, Thermenregion, Niederösterreich  
Maturazione con non troppo alcol, naso dal gusto delicato, note di frutta di mango e ananas, noci; Corpo robusto, acidità succosa, matura, buona struttura, presente, fruttato. (13,0 Vol.-%)

0,75l **29**

## VINO DOLCE

### Auslese süß

Vigna Hans Tschida, Illmitz, Neusiedlersee Giallo dorato chiaro, dolcezza compatta ed equi-librata al palato. Esotico con aroma di agrumi; buccia d'arancia, mandarino e rosa.

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

## VINO ROSÈ

### Rosè BIO! Vegan

Vigna Pratsch, Hohenruppersdorf, Weinviertel, Niederösterreich  
Fruttato, fragola, ciliegia e lamponi, elegante e vellutato al palato, (11,5 Vol.-%)

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

## VINO ROSSO

### Zweigelt

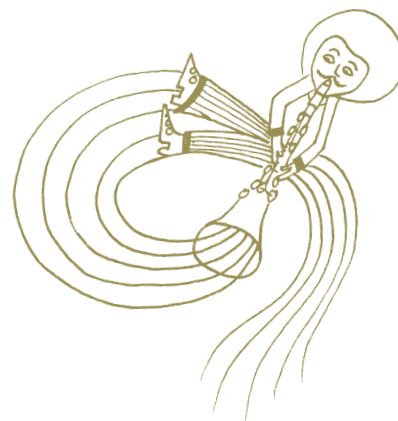
Vigna Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee, Burgenland  
Una granata rubina forte, riflessi viola, un tocco di erbe aromatiche, ciliegia sul fondo, confettura di bacche rosse, succosa al palato, rotonda, armoniosa, deliziose prugne, delicato tannine, consistenza gradevole, compagni di cucina. (13,0 Vol.-%)

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

### Zweigelt CS-Reserve

Vigna Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion, Niederösterreich  
90 % Zweigelt, 10 % Cabernet Sauvignon. Vino rosso ricco di estratti, armonioso, gradevole, rotondo, fragranti come i frutti molli e i ribes, tostati con tonalità di vaniglia. (14,0 Vol.-%)

0,75l **29**



# BEVANDE

## VINO ROSSO

### Blaufränkisch „echt lang“

Vigna Lang, Neckenmarkt, Mittelburgenland, Burgenland

Aroma pronunciato di more, finissimi chiodi di garofano, succulento, armonioso al palato, ed elegante fino alla fine. (13,5 Vol.-%)

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

### Blauburgunder „vom Berg“ – Pinot Noir

Vigna Alphart, Traiskirchen, Thermenregion, Niederösterreich

Fragranza tipica della varietà, ciliegie, aromi speziati fini, frutti di bosco, fruttato tenero, aal palato corpo fine, un tocco di dolcezza, acidità animata, vivo, molto tenero e delicato. (13,5 Vol.-%)

0,75l **30**

### Merlot

Vigna Reeh, Andau, Neusiedlersee, Burgenland  
Rosso ciliegio scuro, aromi fini di tostatura e frutti di bosco scuri, note di prugna. (13,5 Vol.-%)

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

### Cabernet Sauvignon

Vigna Hans & Erich Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee, Burgenland

Viola scuro intenso, profumo di ribes nero, fruttato, profumo di pepe rosso, arrotondato alla perfezione dalle tonalità di caramello e da un raffinato asciu-gamano di quercia. (13,5 Vol.-%)

0,75l **29**

Appreziamo la qualità dei vini austriaci e abbiamo rifornito la nostra carta dei vini interamente con vini austriaci.

Tutti i vini sono invecchiati a secco. Tutti i vini contengono solfiti. Tutti i prezzi sono in euro.

## VINO DI CASA | SPRIZZ

### Vigna Müller „Göttweiger Berg“

Bianco (GV) 0,10l **2.8**

### Vigna Müller „Göttweiger Berg“

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

Sprizz bianco **3.1**

Sprizz rosso **3.1**

Sprizz Aperol **6.3**

Sprizz sambuco **3.4**

Tutti i nostri vini e miscele di vino contengono solfiti.

## BIRRA

### Villacher alla spina

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

Weihenstephaner 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 non alcolico 0,50l **4.6**

Weihenstephaner non alcolico 0,50l **4.9**

Tutte le nostre birre contengono glutine.

# BEVANDE

## NON ALCOLICO

Acqua di Carinzia naturale/con gas  
0,33l **2.9** 0,75l **5.9**

Té freddo di pesca 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**

Succo di sambuco

0,30l **1.8** spruzzato 0,30l **2.6**

0,50l **2.8** spruzzato 0,50l **3.6**

Succo di lampone

0,30l **1.8** spruzzato 0,30l **2.6**

0,50l **2.8** spruzzato 0,50l **3.6**

Succo d'arancia

pur 0,25l **2.6**

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

Succo di mele di Carinzia

pur 0,25l **3**

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

Succo di frutta (mango, albicocca, fagola,  
ribes)

pur 0,20l **3.2**

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

\* Contiene fenilalanina.

## CAFFÈ & TÈ

Caffè con latte **3.1**

Melange (G) **3.2**

Espresso piccolo **2.7**

Espresso grande **4.1**

Kleiner Brauner (G) **2.8**

Großer Brauner (G) **4.2**

Cappuccino con latte (G) **3.3**

Cappuccino con panna (G) **3.9**

Tazza di caffè (G) **3.6**

Café Latte (G) **4.2**

Cioccolata calda (F/G) **3.3**

Cioccolata calda con panna (F/G) **3.9**

Té **2.9**

Si prega di vedere la nostra selezione di  
Sonnen-tor-Tee nel menu del tè.

Porzione limone **0.5**

Porzione miele **0.5**

Porzione panna montana (G) **0.6**

Rum 2cl **2.2**

## DIGESTIVO

Freihof Williams o albicocca **3.4**

Freihof acquavite di frutta **2.9**

Gölles Alter Apfel **5.2**

Gölles Hirschbirne **5.2**

Fernet **3.4**

Grappa **4.9**

Ramazotti **3.4**