

## KULINARIK.CAMPUS

### CAM-PUS

/ 'kampʊs/

Ort der Begegnung, des Lernens, des Verstehens, des Miteinanders 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 Campusstyle. 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“.



Dreiklang  
im Einklang

AKADEMIE  
RESTAURANT  
HOTEL

Stift Ossiach  
Ossiach 1  
9570 Ossiach

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



# OVERTÜRE



## BERG UND SEE

### Gebeizte Lachsforelle 17.5

*aus Feld am See*

*Topinambur | Haselnuss | Vogersalat*

*(C, D, G, H, L, M, O)*

### Hirschcarpaccio 16.5

*Birne | Lebkuchenaroma | Wintersalate*

*(A, H, L, M, O)*

## CON CALORE

### Rindsuppe 6.5

*wahlweise mit*

*Leberknödel | Grießnockerln | Frittaten*

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

### Apfel-Chicorée-Schaumsuppe 8.5

*mit geräucherter Entenbrust*

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

*We are open!*

**DO-SO 11.30 bis 22.00**

Gerne nehmen wir Ihre letzte

Bestellung um 20.30 Uhr

entgegen.



## CON ANIMA

### Gemischte Wintersalate

*mit eingelegtem Gemüse und Pilzen (L, M, O, P)*

*wahlweise mit*

### Gebackenen Hühnerstreifen 16.5

*(A, C, L, M)*

### Rote Rüben Falafel 16.5

*(L, M, O)*

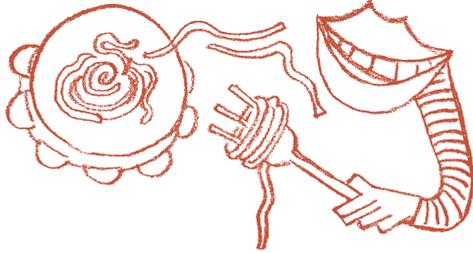
Gemischter Salat | klein 7

Gemischter Salat | groß 9

### Dressing zur Wahl

French Dressing (C, G, L, M)

Balsamico Dressing (L, M, O)



## GRAZIOSO

Kunterbunt und vegetarisch

### Kärntner Käsnudeln 17.5

*vom Palzerhof Arriach  
Braune Butter | Schnittlauchöl  
(A, C, G)*

### Hausgemachte Tagliatelle 18.5

*von Roten Rüben  
Räucherfische | Kren  
(A, C, D, G, L, M, O)*



## ALPE ADRIA

Sinfonie einer Region

### Original Wiener Schnitzel 24.5

*vom Kalb | Petersilienerdäpfeln | Preiselbeeren  
(A, C, G, O)*

### Seesaibling 21.5

*Schwarzwurzel | Gailtaler weißer Landmais  
(D, G, L, M, O)*

## MUSIKSTARS VON MORGEN

Kindermenü

### Kinderpasta 9

*(A, C, G, L)*

### Gebackene

### Hühnerbruststreifen 10.5

*mit Pommes (A, C, G)*

# FINALE CON DOLCE



## FINALE CON DOLCE

### Bratapfel 11.5

Glühwein | Vanille  
(A, C, G, H)

### Schokolade 11

Heidelbeere | Rahm  
(A, C, G, H, O)



## 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.

## Erdäpfel-Blutwurst-Tascherl 16.5

*mit Rahm-Sauerkraut*

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

## Kärntner Ritschert 12.5

*mit hausgemachtem Schwarzbrot*

(A, G, L, M, O)

## Fleischnudel 17.5

*mit Kraut und Speckgrammel*

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

## Hausgemachte Ravioli 16.5

*vom geschmorten Lamm mit weisser Zwiebel  
und Sellerie*

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

## Kalbsbutterschnitzel 19.5

*mit Rahmsauce, Erdäpfelpüree und Buttergemüse*

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



## Kraut & Rüben 11.5

*Ossiacher Milch / Kärntner Hadn*

(A, G, L, M, O)

## Frischkäseravioli 14.5

*Sellerie / Saiblingskaviar*

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

## Geeister Christollen 10

*Orangen Espuma / Karamellisierte Nüsse*

(A, C, G, H)

## „CAMPUS“ 5-GANG

### Hirschcarpaccio

Birne | Lebkuchenaroma | Wintersalate  
(A, H, L, M, O)

\*\*\*

### Apfel-Chicorée-Schaumsuppe

mit geräucherter Entenbrust  
(A, C, G, L, M, O)

\*\*\*

### Frischkäseravioli

Sellerie | Saiblingskaviar  
(A, C, D, G, L, M)

\*\*\*

### Seesaibling

Schwarzwurzel | Gailtaler weißer Landmais  
(D, G, L, M, O)

\*\*\*

### Geeister Christstollen

Orangen Espuma | Karamellisierte Nüsse  
(A, C, G, H)

## MENÜ 54



## „CAMPUS“ 3-GANG

### Kraut & Rüben

Ossiacher Milch | Kärntner Hadn  
(A, G, L, M, O)

\*\*\*

### Erdäpfel-Blutwurst-Tascherl

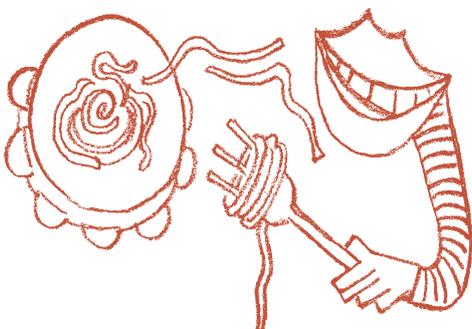
mit Rahm-Sauerkraut  
(A, C, G, L, M, O)

\*\*\*

### Bratapfel

Glühwein | Vanille  
(A, C, G, H)

## MENÜ 34



# 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	31.5

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**

## ROSÈWEINE

### Rosé 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.

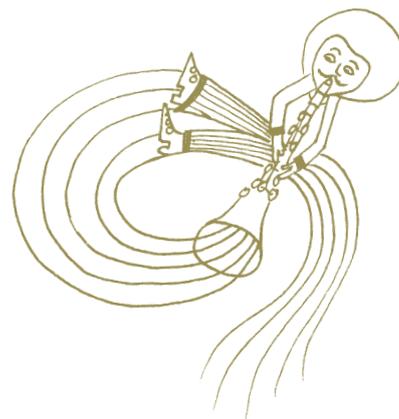
(13,0 Vol.-%)

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**

Alle Weine sind trocken ausgebaut. Alle Weine enthalten Sulfite. Alle Preise verstehen sich in Euro. Wir schätzen die Qualität österreichischer Weine und haben unsere Weinkarte zur Gänze mit Weinen aus Österreich bestückt.

## 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

### Hirter Pils vom Fass

0,20l **3.2** 0,30l **4.2** 0,50l **4.9**

### Hirter Radler

0,30l **4.3** 0,50l **5.0**

### Hirter Soda Radler

0,30l **4.1** 0,50l **4.8**

### Hirter 1270 vom Fass

0,20l **3.5** 0,30l **4.5** 0,50l **5.2**

Hirter Freigeist alkoholfrei 0,50l **5.0**

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREI

Carinthia Wasser still/prickelnd  
0,33l **3.1** 0,75l **6.2**

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 **2,0** gespritzt 0,30l **2.8**

0,50l **3,0** gespritzt 0,50l **3.8**

Himbeersaft

0,30l **2,0** gespritzt 0,30l **2.8**

0,50l **3,0** gespritzt 0,50l **3.8**

Orangensaft

pur 0,25l **2.7**

gespritzt 0,30l **3.5** gespritzt 0,50l **4.2**

Carinthia Apfelsaft

pur 0,25l **3.2**

gespritzt 0,30l **4.0** gespritzt 0,50l **4.7**

Fruchtsäfte

(Mango, Marille, Erdbeere, Johannisbeere)

pur 0,20l **3.2**

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

\* Enthält eine Phenylalaninquelle.

Alle unsere Biere enthalten Gluten.

## KAFFEE & TEE

Verlängerter mit Milch **3.3**

Verlängerter schwarz **3.2**

Melange (G) **3.4**

Kleiner Espresso **2.9**

Großer Espresso **4.3**

Kleiner Brauner (G) **3.0**

Großer Brauner (G) **4.4**

Cappuccino mit Milch (G) **3.5**

Cappuccino mit Sahne (G) **4.1**

Häferlkaffee (G) **3.8**

Café Latte (G) **4.4**

Heiße Schokolade (F/G) **3.3**

Heiße Schoko mit Sahne (F/G) **3.9**

Sämtliche Varianten koffeinfrei **+0.3**

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**

Fernet **3.4**

Grappa **4.9**

Ramazotti **3.4**