

Kulinarik.Campus

INTERMEZZO

RINDERCONSOMMÉ 8 (A, C, G, L, M, O)

wahlweise mit hausgemachten Frittaten | Grießnockerl | Leberknödel

TAGESSUPPE 4.9 (A, C, G, L, M, O)

TAGESGERICHT VEGETARISCH 14.9 (A, C, G, L, M, O)

TAGESGERICHT FLEISCH | FISCH 16.9 (A, C, G, L, M, O)

GEMISCHTER BEILAGENSALAT 6.9 (L, M, O, P)

HÜHNERFILETSTÜCKE VOM KÄRNTNER GETREIDEHUHN

SAFTIG GEBRATEN 20.5 (A, C, G, M)

GEBACKEN 21.5 (A, C, G, M)

mit buntem Sommersalat

GLASIG GEBRATENE OSSIACHER LACHSFORELLENFILETS 28.9 (A, D)

Tomaten Fregola sarda | Kirschtomaten | Pamore | krosse Kapern

ZART GEKOCHTER TAFELSPITZ 30.5 (A, G, L)

vom Kärntner Almrind | Semmelkren | Wurzelgemüse | Rösterdäpfeln

HAUSGEBEIZTE STÜCKE VON DER HEIMISCHEN LACHSFORELLE 25.9 (D, G, M)

bunter Sommersalat

HAUSGEMACHTE KÄRNTNER KÄSNUDEL 18.5 (A, C, G)

braune Butter | gartenfrischer Schnittlauch

WIENER SCHNITZEL 17.5 (A, C, G, O)

vom Kärntner Schwein mit Pommes oder Petersilienerdäpfeln | Preiselbeeren

CAMPUS TOAST 8.5 (A, C, G, O)

hausgemachtes Toastbrot | Bauernschinken | verschiedene Käsesorten aus Kärnten | Salatgarnitur

FINALE CON DOLCE

HAUSGEMACHTE GEFÜLLTE TOPFENKNÖDEL (ZWEI STÜCK) 11 (A, C, G)

süße Brösel | Beerenespuma

drei Stück 16.5

SOFTEIS 3.9 (A, C, E, F, H)

CAFFÈ AFFOGATO 5.7 (C, G)



Slow Food
Kärnten

