

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 Speisekarte. 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“.



cMa

Dreiklang
im Einklang

AKADEMIE
RESTAURANT
HOTEL

Stift Ossiach
Ossiach 1
9570 Ossiach

www.restaurant-cma.at



CMA FRÜHLINGS-SPECIALS

FRÜHLINGS-SPECIALS

Wild Consommè 9.5

Wacholder-Topfenockerl | Gemüseperlen
(A, C, G, L, M, O)

Hirschragout 24

Schupfnudeln | Brokkoli
(A, C, G, L, M, O)

Kärntner Ritschert 17

mit hausgemachtem Roggenbrot
(A, G, L, M, O, P)



BOWLERY

Kalt: Bunter Quinoa 16.5

Joghurt | Antipasti Gemüse
(G, H, L, M, O)

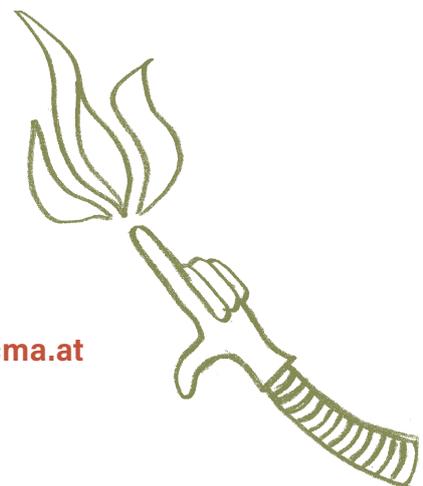
Warm: Fregola Sarda 19

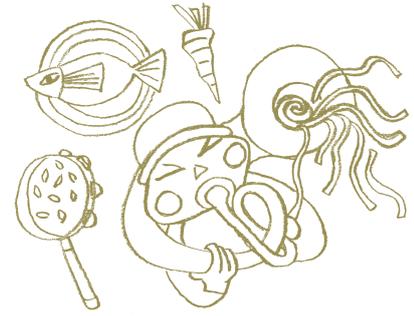
Spargel | Garnelensud | getrocknete Tomaten | Rucola
(A, B, C, D G, L, M, O)

Süß: Kärntner Germteig 12

Tonkabohne | Beeren
(A, C, G, O)

www.restaurant-cma.at





„CAMPUS“ 3-GANG

Marinierte Gurke

Kräutersalate | Frühlingsgemüse | Bio-Leinsamen
(A, L, M, O)

Auf Wunsch können Sie den Bio-Dinkelreis noch mit einem der folgenden regionalen Produkte verfeinern:

Ziegenkäse

aus der Radentheiner Kaslabn (G)

Lauwarmer Räucherforelle

aus Feld am See (D)

Bio-Dinkelreis vom Tomic

Spargel | Buchenpilze | Frühlingskräuter
(A, L, M, O)

Auf Wunsch können Sie den Bio-Dinkelreis noch mit einem der folgenden regionalen Produkte verfeinern:

Geschmorter Rinderbacke

(G, L, M, O)

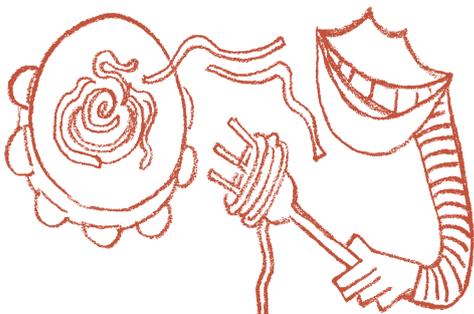
Waller Filet | Senfsaat

(D, M)

Rhabarber

Vanille | weisse Schokolade
(A, C, G)

MENÜ 39



OVERTÜRE



BERG UND SEE

Marinierte Gurke 17

Kräutersalate | Frühlingsgemüse | Bio-Leinsamen
(A, L, M, O)

Auf Wunsch mit Ziegenkäse 21

aus der Radentheiner Kaslabn (G)

oder mit lauwarmer Räucherforelle 22

aus Feld am See (D)

Tafelspitz vom Rind 20

Schnittlauchsauce | Kärntner Kernöl | eingelegtes Gemüse
(C, L, M, O)

CON CALORE

Rindsuppe 7.5

vom Villacher Angus Rind wahlweise mit
Leberknödel | Grießnockerln | Frittaten
(A, C, G, L, M)

Bärlauchschaumsuppe 9

Forelle | hausgemachtes Schwarzbrot
(A, G, L, M, O, P)

We are open!

DO-SO - Restaurant 11.00 bis 22.00 Uhr

Küche 11.30 bis 20.30 Uhr

Gerne nehmen wir Ihre letzte
Bestellung um 20.30 Uhr an.

CON ANIMA

Gemischte Frühlingsalate 15

mit eingelegtem Gemüse und Pilzen | Apfelessig
(L, M, O, P)
wahlweise mit

Gebackenen Hühnerbruststreifen vom Arriacher Huhn 20

(A, C, L, M)

Gegrillten Hühnerbruststreifen vom Arriacher Huhn 19

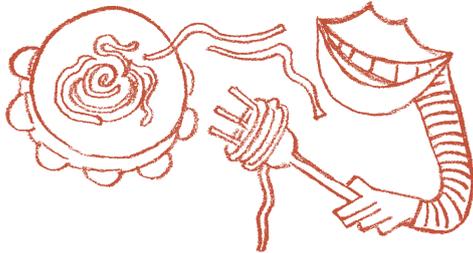
(L, M)

Bunte Falafel 18

(L, M, O)

Gemischter Salat 6

Kräuteressig/Öl (L, M, O)



GRAZIOSO

Kunterbunt und vegetarisch

CMA Kasnudeln 18

braune Butter | Schnittlauchöl
(A, C, G)

Hausgemachte Cavatelli 21

Hirsch Sugo | mariniertes Babyspinat | Cranberries
(A, C, G, L, M, O)



ALPE ADRIA

Sinfonie einer Region

Original Wiener Schnitzel 28.5

vom österreichischen Kalbsrücken | Petersilienerdäpfeln
Preiselbeeren
(A, C, G, O)

Bio-Dinkelreis vom Tomic 20

Spargel | Buchenpilze | Frühlingskräuter
(A, L, M, O)

Auf Wunsch können Sie den Bio-Dinkelreis noch mit einem der folgenden regionalen Produkte verfeinern:

Geschmorter Rinderbacke 27

(G, L, M, O)

Waller Filet | Senfsaat 25

(D, M)

MUSIKSTARS VON MORGEN Kindermenü

Pasta 9.5

mit Tomatensauce oder Bolognese
(A, C, G, L)

Gebackene Hühnerbruststreifen vom Arriacher Huhn 11.5

mit Pommes (A, C, G)

Kinder Wiener vom Kärntner Schweinerücken 12.5

mit Pommes (A, C, G)



FINALE CON DOLCE

Rhabarber 12

Vanille | weisse Schokolade
(A, C, G)

Kärntner Eisreindling 11

Preiselbeeren | Granola
(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 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.

Von der *Wiese* in die *Flasche*

**Palzerhof
Arriach**



Die frischen Kräuter für unsere Sirupe werden rund um den Palzerhof gepflückt, per Hand verlesen und nur mit Zitronensäure und etwas Zucker angesetzt. Die dafür verwendeten Zitronen kommen aus rein biologischem Anbau und werden vor allem aus dem nahegelegenen Italien auf den Arriacher Hof geholt. So kommen nur beste Zutaten und viel Liebe ins Glas.



Sirup vom Palzerhof in Arriach:

AnanasSalbei 0,4l

Holunderblüten 0,4l

still **3.6** prickelnd **3.9**

Campus.Sirup

**Heidelbeere/Holunder
oder Rhabarber/Preiselbeere** 0,4l
still **3.6** prickelnd **3.9**

Bunte Mischung. Lust auf weitere unserer selbstgemachten Sirupe? Unsere Service-Mitarbeiter beraten Sie gerne und mischen Ihr Lieblingsgetränk frisch für Sie ab.



Campus.Wasser

Carinthia Wasser
0,33 l still **3.4** prickelnd **3.4**
0,75 l still **6.5** prickelnd **6.5**

TIPP:

Zitrone/Kardamom/Limettenblatt
prickelnd klein **2.9** prickelnd groß **3.8**

COLA. DIE NATÜRLICHSTE SACHE DER WELT.

Wer bei diesem Satz schmunzeln muss, wird unser COLA umso mehr zu schätzen wissen. Denn FLORA Naturcola wird ganz ohne Chemie und nur aus vier natürlichen Zutaten hergestellt: Quellwasser, frischer Kärntner Eberraute, Zitronensäure und ein

bisschen Zucker. Deshalb ist unser Cola genau so weiß, wie unsere Weste. Und kann selbst auf Koffein locker verzichten. Sie nicht? Dann gib´s als Alternative auch unsere HOOBERT Kola, das genau so natürlich, aber mit Koffein angereichert ist. Hergestellt nach einer alten, Salzburger Apotheker-Formel und direkt in Millstatt abgefüllt.



FLORA Naturcola | Völkermarkt

Fernbeziehungen?

Nicht mit uns.

Kurze Lieferwege sparen nicht nur Zeit, sondern auch unnötige Co₂-Emissionen. Deshalb beziehen wir unsere

Fruchtsäfte und Mineralwässer nur von regionalen Händlern wie APO aus Millstatt, die ihre Produkte selbst produzieren und auch unser HOOBERT Cola oder den MAKAVA Eistee direkt vor Ort abfüllen. Natürlich mit frischem Quellwasser aus den Nockbergen.

Nachhaltige Softdrinks IN DER FLASCHE

Naturkola Hoobert

0,33l mit Koffein **4.9**

Flora Cola

0,33l ohne Koffein **4.6**

Flora Citron

0,33l **4.6**

Apo Seeperle Himbeer Zitron

0,33l **4.4**

Lobsters Tonic

0,2l **4.9**



Apo Fruchtsäfte GmbH | Millstatt



Hoobert Natur Kola | Salzburg



Regionale Säfte

Apo Marillennektar

0,2l **3.8**

Apo Marillennektar gespritzt

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

Apo Apfelsaft naturtrüb

0,2l **3.5**

Apo Apfelsaft gespritzt

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

Apo Blutorange und Johannisbeere

0,33l **4.6**

Makava Ice tea Mate Zitrone

0,33l **4.9**

Sonnentor Eistee Pfirsich

Täglich frisch angesetzt mit Sonnentor Mary Grey Tee und Sonnentor Pfirsich Sirup.

0,4l **4.9**

See von dem nur Händler profitieren? Kommt uns nicht in die Tasse.

Faire Arbeitsbedingungen und Respekt vor der Natur sind uns auch bei unseren Tees wichtig. Deshalb kommt in unserem Restaurant auch nur der Tee von Alveus in die Tasse. Er wird biologisch angebaut, unter fairen Arbeitsbedingungen geerntet und direkt von den lokalen Teebauern bezogen. So wird sichergestellt, dass niemand anders als sie selbst vom Ertrag ihrer Arbeit profitieren. Deshalb ist Alveus auch Mitglied der Ethical Tea Partnership.



**Alveus
Tee**



Alveus Bio-Tee

Earl Grey
English Breakfast Broken
Amour Provence
Grüne Minze
Vanille
Wildfrüchte
alle Sorten je **3.6**

Hurraa, wir haben Amerika entdeckt!

Also zumindest für unseren Kaffee. Denn der kommt, ganz umweltschonend, per Segelschiff über's Meer. Schließlich setzt sich das BRIGANTES Projekt bewusst für eine alternative Transportkultur ein. Und das allein mit der Kraft des Windes. Mit an Bord: Feinster, direkt von den Bauern bezogener Kaffee, der nicht nur für guten Geschmack, sondern auch für einen achtsamen und fairen Umgang mit Mensch und Natur steht.



**Kaffee
Brigantes**

Kaffee Brigantes Blend Nr.2

Espresso **3.1**
Verlängerter schwarz **3.4**
Verlängerter mit Milch **3.6**
Cappuccino **3.8**
Café Latte **5.2**

Aus dem **AlpeAdria** Raum

Hausgemachter Campus.Sprizz

LimoncelloSprizz **7.5**
RosenblütenCampusSprizz **7.5**
GinFizzLavendel **9.5**
GinTonic - Your choice **ab 8.5**
Carginthia, Rick, Gordons

Alkoholfrei und Anregend

RosenblütenSprizz **3.7**
RebelsOrangeSprizz **8.5**
RickGinTonic **12.5**
LavendelSprizz **3.7**

Klassisch

Campari **4.5**
mit Soda
Aperol **7.2**
mit Prosecco
Holunder **5.4**
mit Prosecco
Prosecco **5.1**



Hirter Biere

Hirter Pils vom Fass
0,3l | **4.4** 0,5l | **5.1**

Hirter 1270 vom Fass
0,3l | **4.7** 0,5l | **5.4**

Hirter Kellermeister Flasche
0,33l | **4.7**

Hirter Radler Flasche
0,33l | **4.5** 0,5l | **5.2**

Hirter Freigeist Flasche alkoholfrei
0,5l | **5.2**

Alle unsere Biere enthalten Gluten.

Digestiv

Hofbrennerei Ebner aus Kärnten
Brignac special **6.2**
Traube/Kirsche **6.2**
Kräutermandl **4.5**
Zwetschke **4.5**

Hirter Zigarrenbrand **4.5**
aus Kärnten

La Palma XVII Suave Rum **7.5**
gesegelter Rum

Grappa Nonino **4.9**
aus Italien

Pelinkovac **3.5**
aus Kroatien

Die Guten ins Kröpfchen.

Wenn man weiß wo die Trauben wachsen, schmeckt der Wein gleich doppelt so gut. Deshalb finden Sie bei uns nur handverlesene Sorten, die von engagierten Winzern aus Österreich, Italien und Slowenien produziert werden. Schließlich möchten wir Ihnen auch in Sachen Herkunft stets reinen Wein einschenken.

Hauswein weiß/rot

0,1l

Grüner Veltliner Qualitätswein

3.3

SAX Winzerhof, Langenlois – NÖ

Zweigelt Qualitätswein

3.3

SAX Winzerhof, Langenlois – NÖ

Frizzante Spumante | Sekt

0,75l

Esprit Frizzante

4.5 32.5

Heiderer Mayer, Wagram – NÖ
trocken

Spumante DOC Prosecco TV Millesimato extra dry

5.1 37.5

Vigna Dogarina, Treviso
Leicht, aromatisch und fruchtig,
trocken

Szigeti Rosè

39

Szigeti, Burgenland
Intensive Golden Delicious Noten, trocken

Flaschenweine weiß

0,1l 0,75l

Gelber Muskateller Classic 2022

4.9 31

Bauer, Gamlitz – Südstmk
trocken

Grüner Veltliner Wagram 2021

4.7 29.5

Bauer Stefan, Königsbrunn – NÖ
trocken

Gemischter Satz 2021 0,75l

5 31

Taggenbrunn, St. Veit – Kärnten
trocken

Sauvignon blanc Klassik Weststeiermark DAC 2021

5.8 34

Langmann Stefan, St. Stefan ob Stainz – Weststmk.
trocken

Chardonnay Uferlos 2021 0,75l

4.9 31

Schaller, Podersdorf – Bgld.
trocken

Auslese 2021 Süßwein

5 31

Angerhof – Tschida, Illmitz – Bgld.. Süßwein

Donauriesling 2021

32.5

Burgwein Glanegg Familie Laßnig. trocken

Roter Veltliner Fels am Wagram demeter 2020

30

Familiengut Wimmer Czerny, Wagram – NÖ
Demeter – biodynamischer Weinbau
trocken

Riesling v.d.Terrassen Kremstal DAC demeter 2019 32.5

Moser Sepp, Rohrendorf /Krems – NÖ
Demeter – biodynamischer Weinbau
trocken



Flaschenwein Rosé

0,1l 0,75l



Rosé Romantik Edition (ZG/S/ME) 2021

4.7 29.5

Bauer Stefan, Königsbrunn – NÖ
trocken

Flaschenweine rot

0,1l 0,75l

Zweigelt Classic 2020

5.2 33

Taggenbrunn, St. Veit – Kärnten
trocken

Zweigelt Cabernet Reserve 2020

6 35

Aumann Leo, Tribuswinkel – NÖ
trocken

Blaufränkisch trocken BIO 2019

5 31

Feiler Artinger, Rust – Bgld.
trocken

Heideboden (ZG/St.L) 2021

5.1 32

Schaller, Podersdorf – Bgld.

Merlot Reserve 2020

33

Aumann Leo, Tribuswinkel – NÖ
trocken

Cabernet Sauvignon Selection 2021

33

Scheiblhofer Johann, Andau – Bgld.

Pinot Noir BIO 2020

32

Reinisch – Johanneshof, Tattendorf – NÖ
trocken



Aus der *AlpeAdria*
Region

Flaschenweine

AlpeAdria

0,75l

Kroatien

Malvazija 2022

32

Prelac, Momjan

Slowenien

Pinot Noir Tinja 2017

34.5

Vina Klen´Art, Skofije

Friaul

Pinot Grigio (ramato) DOC BIO 2021

37

Le Vigne Zamó, Manzano

Cabernet Sauvignon Friuli Grave DOC 2019

31

I Magredi, Domanins

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