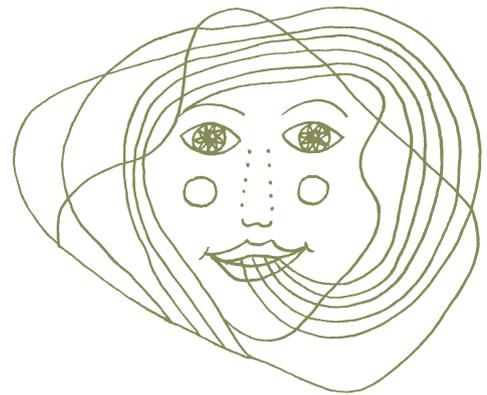


Kulinarik

CAMPUS.OSSIACH

DAS GUTE LIEGT SO NAH. UND KOMMT BEI UNS DIREKT AUS DER REGION.

Worauf wir im Kulinarik.Campus.Ossiach besonders stolz sind? Dass wir die Frage nach der Herkunft unserer Produkte fast immer mit nur einem Satz beantworten können: „Direkt von do.“ Schließlich sind wir seit 2024 Partner des Genusslands Kärnten und beziehen den Großteil unserer Zutaten gleich hier aus der Region. So können Sie jedes Gericht mit gutem Gewissen genießen. Wir wünschen „Guten Appetit“!



Stift Ossiach
Ossiach 1
9570 Ossiach



Dreiklang
im Einklang

AKADEMIE
RESTAURANT
HOTEL

www.restaurant-cma.at



@cmakulinarik

@cma_kulinarikcampusossiach



Cubano Sandwich 13

Weizenweckerl | hausgemachte Pastrami | Kärntner Schinkenspezialitäten aus den Nockbergen | Bergkäse von der Radentheiner Kaslabn
Dijon Senf | hausgemachte Pfefferoni
(A, C, G, O)

Vegetarisches Cubano Sandwich 12

Weizenweckerl | 3 Bio-Käsesorten von der Radentheiner Kaslabn | Essigkohlrabi
hausgemachter Quittensenf
(A, C, G, O)

Hausgemachte feurige Gulaschsuppe 10.5

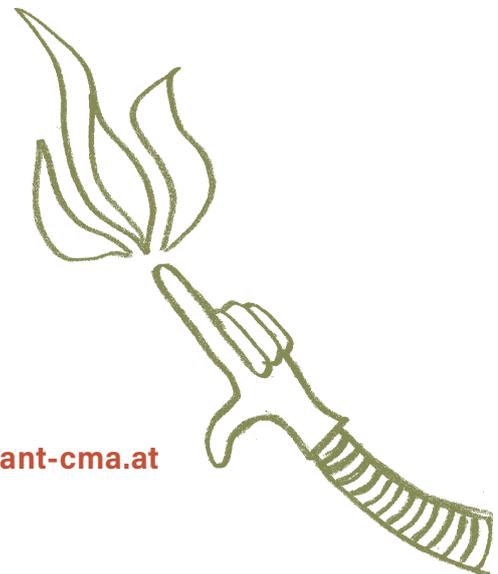
Heimisches Rind | St. Egidner Erdäpfel | Bio-Gewürze von Sonnentor
Gebäck von der Naturbäckerlei Lagler
(A, G, L, M, O)

Campus Toast 8.5

Hausgemachtes Toastbrot | Kärntner Schinkenspezialitäten aus den Nockbergen
Bio-Butterkäse aus der Radentheiner Kaslabn | Zwiebelringe | Salatgarnitur
(A, C, G, O)

Käsetoast „CMA“ 8

Hausgemachtes Toastbrot | Käsespezialitäten aus der Radentheiner Kaslabn
Zwiebelringe | Salatgarnitur
(A, C, G, O)



OUVERTÜRE



BERG UND SEE

Tatar von saisonalem Gemüse 18

Wachtelei | Bio-Waldstaude aus Eberndorf
(A, C, L, M, O)

Auf Wunsch können Sie das Tatar noch mit diesem regionalen Produkt verfeinern:

Scheiben vom Rinderrohschinken aus Arriach 21

Marinierte Gurke 17

Bio-Senfsaat von Sonnentor | Bio-Schnittlauch der Diakonie de la Tour Treffen | Bio-Leinsamen aus Eberndorf
Sommerkräuter- und Salate
(A, L, M, O)

Auf Wunsch können Sie die Gurke noch mit diesem regionalen Produkt verfeinern:

Scheiben vom „Mirnock-Lachs“ aus Feld am See 21

(D, L, M, O)

CON CALORE

Schaumsuppe 9.5

von 3erlei Knoblauch
geräuchert | fermentiert | getrocknet
mit hausgemachten Sauerteigcroutons
(A, G, L, M, O)

Klare Suppe 8

vom heimischen Rind wahlweise mit
Leberknödel (3 St.) | Grießnockerln (3 St.) | Frittaten
(A, C, G, L, M, O)

We are open!

Restaurant Donnerstag bis Sonntag

DO-SA 11 bis 21 Uhr

SO 10-18 Uhr

Küche Montag bis Sonntag

DO-SA 11.30-20 Uhr

SO 11.30-15 Uhr



CON ANIMA

Für Ihren Salat können Sie aus folgenden Dressings wählen:

- Apfelessig-Kärntner Sonnenblumenöl
- French Dressing
- Joghurt-Kräuter Dressing

Gemischte Sommersalate 16

saisonales Gemüse

(L, M, O, P)

Auf Wunsch können Sie Ihren Salat noch mit diesen regionalen Produkten verfeinern:

Gebratene Filetstücke von Kärntner Fischen 23

(D)

oder

Gebackene Hühnerbruststreifen vom heimischen Huhn 21

(A, C, L, M)

oder

Gegrillte Hühnerbruststreifen vom heimischen Huhn 20

(L, M)

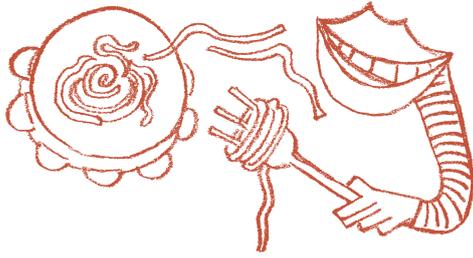
oder

Gebackene mediterrane Erdäpfelbällchen (vegan) 19

(L, M, O)

Gemischter Salat 6.5

(L, M, O)



GRAZIOSO

„Risotto“ nach Kärntner Art 21

vom Bio-Dinkel „Ebners Rotkorn“ aus Eberndorf
Zucchini | Paprika | Tomate | Bio-Zitronenthymian von Sonnentor
Pamore von der Kärntner Milch
(A, G, L, M, O)

Auf Wunsch können Sie das Risotto noch mit diesen regionalen Produkten verfeinern:

Gebratenem Filet vom Kärntner Huchen aus Feld am See 32

(D, G, L, M)

oder

Geschmortem vom Wagyu Ochsen „Itohira Doi“ aus dem Lavanttal 34

(G, L, M, O)

Wiener Schnitzel 31

vom heimischen Kalbsrücken | Preiselbeeren
Petersilienerdäpfeln aus St. Egyden
(A, C, G, O)

Fleischnudel 19.5

aus der Norischen Nudelwerkstatt in Guttaring
mit Krautsalat und Grammeln vom Lavanttaler Wagyu Ochsen
„Itohira Doi“
(A, C, G, L, M, O)

Kärntner Kasnudel 18.5

aus der Norischen Nudelwerkstatt in Guttaring
mit brauner Butter und Schnittlauch
(A, C, G)

Hausgemachte Pasta

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

Auf Wunsch können Sie die Pasta noch mit diesen regionalen Produkten verfeinern:

Räucherfisch-

Safranrahmsauce klein 18/groß 24

Räucherfische aus Feld am See | Babyspinat

oder

Tomatensauce klein 12/groß 14

oder

Sauce Bolognese klein 14/groß 16

Faschiertes vom Kärntner Schwein, heimischen Kalb und Rind

MUSIKSTARS VON MORGEN Kindermenü

Gebackene

Hühnerbruststreifen

vom heimischen Huhn 12.5

mit Pommes (A, C, G)

Kinder Wiener

vom Kärntner Schweinerücken 12.5

mit Pommes (A, C, G)



FINALE CON DOLCE

Eiskaffee „CMA“ 9.5

Karamell-Gewürzkaffee | Vanilleeis | Schlagobers
(A, C, G, H)

Sterz & Kaffee 11.5

Gelbe Polenta | hausgemachter Kaffee-Kombucha
Kärntner Vollmilch | Tonkabohne
(A, C, G, H)

Beeren & Früchte 12.5

Mariniert mit „Terra Mater“-Direktsäften | Karamell | Vanille
(A, C, G, H)

Soft Eis to go/serviert 3.9

verschiedene Sorten

*Lust auf etwas Süßes? In unserer Vitrine warten köstliche
Kuchen und Tartes – fragen Sie einfach unser Service-Team!*



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.

Von der *Wiese* in die *Flasche*

Die frischen Kräuter für unsere Sirupe werden per Hand verlesen und nur mit Zitronensäure und etwas Zucker angesetzt. Die dafür verwendeten Zitronen kommen aus rein biologischem Anbau. So kommen nur beste Zutaten und viel Liebe ins Glas.



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 | prickelnd **3.5**

0,75 l still | prickelnd **6.5**

Campus.Sirup

Glas

0,4l still **3.6** | prickelnd **3.9**

Karaffe

1l still **7.6** | prickelnd **8.6**

Wasser

Glas Wasser **0.8**

Karaffe **1.8**



COLA. DIE NATÜRLICHSTE SACHE DER WELT.



FLORA Naturcola | Völkermarkt

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.

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

Flora Cola

0,33l ohne Koffein **4.7**

Flora Citron

0,33l **4.7**

Hirter Almrausch

0,33l **4.5**

Naturkola Hoobert

0,33l mit Koffein **4.9**

Makava Ice tea Mate Zitrone

0,33l **4.9**

Lobsters Tonic

0,2l **4.9**



Apo Fruchtsäfte GmbH | Millstatt



Hoobert Natur Cola | Salzburg



Regionale Säfte IN DER FLASCHE

Apo Marillennektar | Johannisbeere

0,2l **3.9**

Apo Marillennektar | Johannisbeere gespritzt

0,3l **4.7** 0,4l **5.3**

Apo Apfelsaft naturrüb

0,2l **3.6**

Apo Apfelsaft gespritzt

0,3l **4.4** 0,4l **5**

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 **3.9**

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 **3.4**
Verlängerter schwarz **3.5**
Verlängerter mit Milch **3.7**
Cappuccino **4**
Café Latte **5.3**
Alternative Milch **1**
Soja, Hafer, laktosefrei

Aus dem *AlpeAdria* Raum

Hausgemachter Campus.Sprizz

CampusSprizz **7.5**

LimoncelloSprizz **7.5**

WermutSprizz **7.9**

Unser Gin Tonic

Carginthia **12.5**

Rick **12.5**

Gordons **9.5**

Wacholdergeist **13.5**

Weinbau Köck, Feldkirchen

Alkoholfrei und Anregend

RosenblütenSprizz **4.8**

Limoncello **4.8**

Klassisch

Prosecco **5.1**

Frizzante **4.8**

Birnen Frizzante **4.9**

Aperol Spritz **7.2**

Hugo Nero **6.5**

Campari Soda **4.9**

CS Festival Frizzante **5.5**

Weinbau Köck, Feldkirchen



Hirter Biere

Hirter Pils vom Fass

0,3l **4.5** 0,5l **5.2**

Hirter 1270 vom Fass

0,3l **4.7** 0,5l **5.4**

Hirter Kellermeister vom Fass

0,3l **4.7** 0,5l **5.4**

Hirter Radler Flasche

0,33l **4.6** 0,5l **5.3**

Hirter Freigeist Flasche alkoholfrei

0,5l **5.3**

Alle unsere Biere enthalten Gluten.

Digestiv

Hofbrennerei Ebner aus Kärnten

Birgnac special **6.2**

Traube | Kirsche **5.5**

Kräutermandl **4.9**

Zwetschke **4.9**

Tresterbrand **4.9**

Burgwein Laßnig, Glanegg

Birnenbrand **4.9**

Weinbau Köck, Feldkirchen

Weinbrand **4.9**

Weinbau Köck, Feldkirchen

La Palma XVII Suave Rum **7.5**

gesegelter Rum

Grappa Nonino **4.9**

aus Italien

Pelinkovac **3.7**

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 Kärnten produziert werden. Schließlich möchten wir Ihnen auch in Sachen Herkunft stets reinen Wein einschenken und sind stolz, auch hier viele Partnerbetriebe aus dem Genussland Kärnten präsentieren zu dürfen.

Weinbau Köck Feldkirchen 13 km entfernt

0,75l

Roesler Rose

28.5

Angenehme Säure, Aromen von Kirschen und Waldbeeren

Zweigelt Reserve

34.5

Milde Säure, mineralisch im Abgang

TrippelGUT Feldkirchen 15 km entfernt

0,75l

Weißer Zweigelt

27.5

Aromatisch, leicht rosa, feines Säurespiel

Gelber Muskateller

28.5

Ausbalancierte Säure, Holunderblütennote

Zweigelt

27.5

Fruchtig, elegant am Gaumen

Burgwein Laßnig Glanegg 21 km entfernt

0,75l

Cuvée LoMaLi

27.5

Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Muskateller
Ausgewogene Säure, fruchtig

Blütenmuskateller

29.5

Leichte Säure, Restsüße

Sternberg Weingut Egger

Wernberg 21 km entfernt

0,75l

Traminer

37

Kandierte Früchte, lebendige Säure

Terra Montis

39.5

Chardonnay, Sauvignon Blanc

Reife Früchte, angenehme Säure

Cuvée Rot

35.5

St. Laurent, Zweigelt, Pinot Noir

Holzig-fruchtig, präsent

Weingut Maltschnig

Liebenfels 32 km entfernt

0,75l

Roesler Barrique

35.5

Holznote, fruchtig-würzig, leicht im Abgang

Weinzierlei Lippitz

Lavanttal 78 km entfernt

0,75l

Grüner Veltliner

29

Grüner Apfel, leichte Säure

Weinhof vlg. Ritter

Lavanttal 90 km entfernt

0,75l

Chardonnay Josefberg

34.5

Aromen von Birnen, belebendes Säurespiel

Sauvignon Blanc Steinbruch

35.5

Zarte Würze, leichte Säure

Cuvée Granat

39.5

Blauburgunder, Rotburger

Würzig, aromatisch, dunkle Beeren

Pinot Noir

39.5

Leichtfüßig, dunkle Frucht



Unsere **offenen**
Weine



Weißwein

0,1l

Weißer Zweigelt

4.8

TrippelGUT, Feldkirchen

Traminer

5.6

Sternberg Weingut Egger, Wernberg

Roséwein

0,1l

Roesler Rosé

4.9

Weinbau Köck, Feldkirchen

Rotwein

0,1l

Zweigelt

4.9

TrippelGUT, Feldkirchen

Cuvée Granat

5.9

Weinhof vlg. Ritter, Lavanttal



Die **letzte** Runde 
für diese edlen Tröpfchen.

Frizzante Spumante | Sekt

0,75l

Carinthischer Sommer Festival Frizzante
Weinbau Köck, Feldkirchen

39.5

Frizzante Mediterran
Szigeti, Göls, Burgenland
trocken

34.5

Spumante DOC Prosecco TV
Millesimato extra dry
Vigna Dogarina, Treviso

37.5

Birnen Frizzante
Weinbau Köck, Feldkirchen

34.5

Flaschenweine weiß

0,75l

Gelber Muskateller Classic 2022
Bauer, Gamlitz - Südstmk
trocken

31

Sauvignon blanc 2022
Weingut Bauer, Gamlitz - Südsteiermark

31

Grüner Veltliner Wagram 2021
Bauer Stefan, Königsbrunn - NÖ
trocken

29.5





Flaschenweine rot

0,75l



Pinot Noir BIO 2020

32

Reinisch - Johanneshof, Tattendorf - NÖ
trocken

Flaschenweine AlpeAdria

0,75l

Slowenien

Pinot Noir Tinja 2017

34.5

Vina Klen´Art, Skofije

Alle Weine sind trocken. Alle Weine
enthalten Sulfite. Alle Preise verstehen sich in Euro.
Jahrgänge können variieren. Änderungen vorbehalten.

