

allegro GOES CAMPUS

CAM-PUS

/ 'kampʊs/

Ort der Begegnung, des Lernens, des Verstehens, des Mit-einanders 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 Bistrostyle. 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“ ab.



:cMa

**Dreiklang
im Einklang**

**AKADEMIE
RESTAURANT
HOTEL**

Restaurant allegro
Stift Ossiach
Ossiach 1
9570 Ossiach

www.restaurant-allegro.at



OVERTÜRE



BERG UND SEE

Goldforelle 17.5

aus Feld am See

Rüben | Buttermilch | Sauerteig

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

Carpaccio vom Hirsch 16.5

mit Eingelegtem

Goldhirse | Ossiacher Bröseltopfen geräuchert

(A, G, L, M, O)

Aubergine 15.5

Rollgerste | Ziegenkäse | Bergkräuter

(M, O)

CON CALORE

Kraftbrühe vom Almrind 6.5

wahlweise mit

Leberknödel | Grießnockerl | Frittaten

(A, C, G, L, M)

Kürbiscremesuppe 7.5

Kürbiskern und Kernöl

(G, L, M, O)

We are open!

DO-SO 11.30 bis 22.00

Küche 12.00 bis 20.30 Uhr

Gerne nehmen wir Ihre letzte

Bestellung um 20.30 Uhr ent-

gegen.



CON ANIMA

Bunter Campussalat

wahlweise mit

Gebackenen Hühnerstreifen 16.5

(A, C, G)

Falafel Regionalstyle 16.5

(C, L)

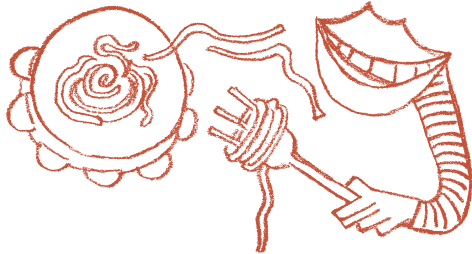
Gemischter Salat | klein 6.5

Gemischter Salat | groß 8.5

Dressing zur Wahl

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

Balsamico Dressing *(L, M, O)*



GRAZIOSO

Kunterbunt und vegetarisch

Kärntner Käsnudeln 16.5

vom Palzerhof Arriach

Braune Butter | frischer Schnittlauch

(A, C, G)

Kürbis in Texturen 14.5

Wildreis | Apfel-Balsamessig

(M, O)

Fregola Sarda 17.5

heimische Pilze und Schwammerl | Junglauch

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



ALPE ADRIA

Sinfonie einer Region

Wiener Schnitzel 24

vom Kalb | Petersilienerdäpfel

Preiselbeeren

(A, C, G)

Geschmorte Schweinsbackerl 21.5

Weißer Gailtaler Polenta | Pastinake | Petersilie

(G, L, M, O)

Tagliolini Sepia 20

Meeresfrüchte | Safran | Tomate

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

Doradenfilet 23.5

Salatherzen | Erdäpfel | Champignons

(D, G, L, M, O)

MUSIKSTARS VON MORGEN Kindermenü

Kinderpasta 9

(A, C, G, L)

Gebackene

Hühnerbruststreifen 10.5

mit Pommes (A, C, G)

www.restaurant-allegro.at

FINALE CON DOLCE



FINALE CON DOLCE

Crème brulee

Lavendel | Zitronenthymian
(A, C, G, H)

11

Birne Helene „allegro“

(A, C, G, H)

11.5

Flaumiger Zwetschkenknödel

Eigener Röster | Vanille
(A, C, G, H)

12

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.

„ALLEGRO“

Goldforelle

aus Feld am See

Rüben | Buttermilch | Sauerteig

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

Kürbiscremesuppe

Kürbiskern und Kernöl

(G, L, M, O)

Doradenfilet

Salatherzen | Erdäpfel | Champignons

(D, G, L, M, O)

Ragout vom heimischen Rotwild

Gebackene Kräuternockerl | Holler | Brokkoli

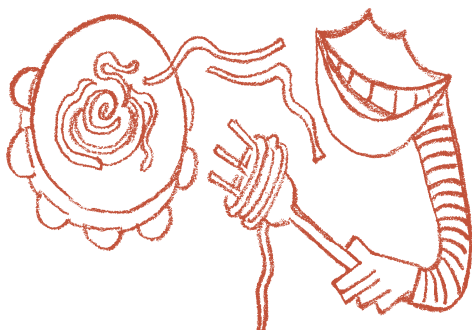
(A, C, G, L, M, O)

Feigen

Portwein | Vanille

(A, C, G)

5-GANG-MENÜ 49



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	32

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**

SÜSSWEINE

Auslese süß

Weingut Hans Tschida, Illmitz, Neusiedlersee Helles goldgelb, am Gaumen kompakte, ausgewogene Süße, gute Fruchtexotik mit Zitrusanklang; Orangenschale, Mandarinen und Rosengelee, aromatischer Fruchtbogen.

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

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.

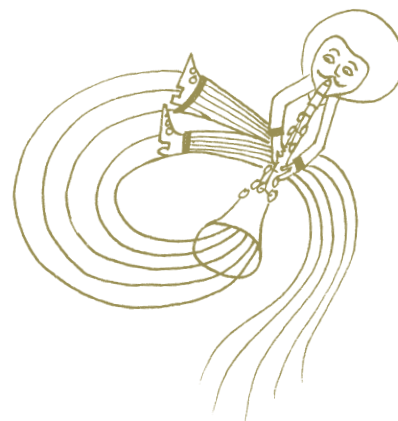
(13,0 Vol.-%)

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

Villacher vom Fass

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

Weihenstephaner Weißbier 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 Alkoholfrei 0,50l **4.6**

Weihenstephaner Alkoholfrei 0,50l **4.9**

Alle unsere Biere enthalten Gluten.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Carinthia Wasser still/prickelnd
0,33l **2.9** 0,75l **5.9**

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 **1.8** gespritzt 0,30l **2.6**

0,50l **2.8** gespritzt 0,50l **3.6**

Himbeersaft

0,30l **1.8** gespritzt 0,30l **2.6**

0,50l **2.8** gespritzt 0,50l **3.6**

Orangensaft

pur 0,25l **2.6**

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

Carinthia Apfelsaft

pur 0,25l **3**

gespritzt 0,30l **3.4** gespritzt 0,50l **4.5**

Fruchtsäfte

(Mango, Marille, Erdbeere, Johannisbeere)

pur 0,20l **3.2**

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

* Enthält eine Phenylalaninquelle.

KAFFEE & TEE

Verlängerter mit Milch **3.1**

Melange (G) **3.2**

Kleiner Espresso **2.7**

Großer Espresso **4.1**

Kleiner Brauner (G) **2.8**

Großer Brauner (G) **4.2**

Cappuccino mit Milch (G) **3.3**

Cappuccino mit Sahne (G) **3.9**

Häferlkaffee (G) **3.6**

Café Latte (G) **4.2**

Heiße Schokolade (F/G) **3.3**

Heiße Schoko mit Sahne (F/G) **3.9**

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**

Gölles Alter Apfel **5.2**

Gölles Hirschbirne **5.2**

Fernet **3.4**

Grappa **4.9**

Ramazotti **3.4**