

CULINARIO.CAMPUS

CAM-PUS

/ 'kampʊs/

Luogo di incontro, di apprendimento, di comprensione, di unione e con noi della CMA anche luogo di divertimento. Il nostro menu è moderno, insolito e preparato con prodotti regionali di alta qualità. Lasciati ispirare e vizia le tue papille gustative.

DREIKLANG-TRIADE

CMA collega la musica con le persone. Se ami la musica, questo è il posto che fa per te. La „triade“ tra accademia, hotel e ristorante è una meravigliosa simbiosi e chiude il cerchio con il „Culinary.Campus Ossiach“.



:cMa

Triade

Stift Ossiach
Ossiach 1
9570 Ossiach

ACADEMIA
RISTORANTE
ALBERGO

www.restaurant-cma.at



CMA SPECIALE PRIMAVERA

SPECIALE PRIVAMERA

Consommè di cervo 9.5

canederli di ginepro e cagliata | verdure
(A, C, G, L, M, O)

Ragù di cervo 24

pasta | broccoli
(A, C, G, L, M, O, P)

Orzo arrotolato dalla Carinzia 17

con pane di segale fatto a casa
(A, G, L, M, O, P)



BOWLERY

Freddo: Quinoa 16.5

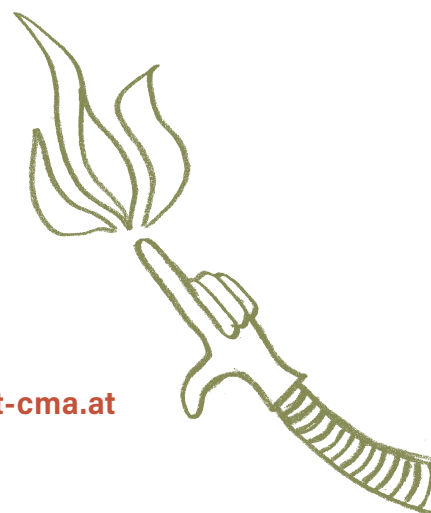
yogurt | Antipasti
(G, H, L, M, O)

Caldo: Fregola Sarda 19

asparago | brodo di gamberetti | pomodori secchi | rucola
(A, B, C, D, G, L, M, O)

Dolce: Pasta lievietata carinziana 12

fava Tonka | bacca
(A, C, G, O)



www.restaurant-cma.at

„CAMPUS“ 3-PORTATE

Cetriolo marinato

insalate di erbe armoniche | verdure primaverili | semi di lino biologici
(A, L, M, O)



A richiesta, è possibile arricchire il cetriolo marinato con i seguenti prodotti regionali:

formaggio di capra

di Radenthein Kaslabn (G)

trota affumicata

di Feld am See, caldo (D)

Riso farro biologico

di Tomic con asparagi | funghi di faggio | erbe primaverili
(A, L, M, O)

A richiesta, è possibile arricchire il riso farro con i seguenti prodotti regionali:

Guancia di manzo brasata

(G, L, M, O)

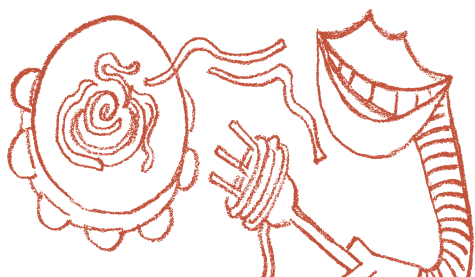
Filetto di Waller | Grasso di senape

(D, M)

Rabarbaro

vaniglia | cioccolato bianco
(A, C, G)

MENÙ 39



OVERTURE



MONTAGNA E LAGO

Cetriolo marinato 17

insalate di erbe armoniche | verdure primaverili | semi di lino biologici (A, L, M, O)

A richiesta, è possibile arricchire il cetriolo marinato con i seguenti prodotti regionali:

formaggio di capra 21

di Radenthein Kaslabn (G)

trota affumicata 22

di Feld am See, caldo (D)

Manzo cotto 20

salsa all'erba cipollina | olio di semi carinziano | verdure sott'aceto (A, L, M, O)

CON CALORE

Brodo di manzo 7.5

di manzo Angus di Villach, opzionale con gnocco di fegato | gnocco di semolina | frittella a fette (A, C, G, L, M)

Zuppa cremosa d'aglio selvatico 9

trota | pane fatto a casa (A, D, G, L, M, O, P)

Siamo aperti!

GiO-DO - ristorante dalle 11.00 alle 22.00

Cucina dalle 11.30 alle 20.30

Siamo felici di prendere il tuo ultimo ordine alle 20:30

CON ANIMA

Insalate di primavera miste 15

con funghi e verdure in salamoia (L, M, O, P) opzionale con

Straccetti di pollo di Arriach al forno 20

(A, C, L, M)

Straccetti di pollo di Arriach alla griglia 19

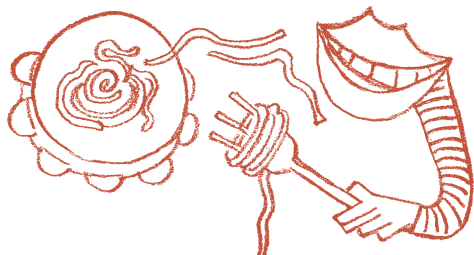
(L, M)

Falafel 18

(L, M, O)

Insalata mista 6

aceto d'erba e olio (L, M, O)



GRAZIOSO

Colorato e vegetariano

Pasta ripiene CMA 18

burro bruno | olio di erba cipollina
(A, C, G)

Cavatelli fatto a casa 21

sugo di cervo | spinaci novelli marinati | mirtilli
(A, C, G, L, M, O)



ALPE ADRIA

Sinfonia di una regione

„Wiener Schnitzel“ originale 28.5

di vitello dall' Austria | patate al prezzemolo | mirtilli
(A, C, G, O)

Riso farro biologico 20

di Tomic con asparagi | funghi di faggio | erbe pimaverili
(A, L, M, O)

A richiesta, è possibile arricchire il riso farro con i seguenti prodotti regionali:

Guancia di manzo brasata 27

(G, L, M, O)

Filetto di Waller | Grasso di senape 25

(D, M)

STELLE DELLA MUSICA DI DOMANI per bambini

Pasta 9.5

con salsa ai pomodori o con ragù
(A, C, G, L)

Straccetti pi pollo di Arriach al forno 11.5

con patatine fritte (A, C, G)

„Wiener Schnitzel“ di maiale dalla Carinzia 12.5

con patatine fritte (A, C, G)

FINALE CON DOLCE



FINALE CON DOLCE

Rabarbaro 12

vaniglia | cioccolato bianco
(A, C, G)

Seemifreddo carinziano 11

mirtilli | granola
(A, C, G, H)

Informazioni allergeni nel rispetto delle raccomandazioni Codex:

A = Grains containing gluten

B = Crustaceans

C = Egg

D = Fish

E = Peanuts

F = Soy

G = Milk or Lactose

H = Edible nuts

L = Celery

M = Mustard

N = Sesame

O = Sulphites

P = Lupines

R = Molluscs



Dal **prato** alla **bottiglia**

Le erbe fresche per i nostri sciroppi vengono raccolte intorno al Palzerhof, selezionate a mano e mescolate solo con acido citrico e un po' di zucchero. I limoni utilizzati per questo provengono da coltivazioni puramente biologiche e vengono portati principalmente all'Arriacher Hof dalla vicina Italia. Solo i migliori ingredienti e tanto amore vanno nel bicchiere.

**Palzerhof
Arriach**



Sciroppo del Palzerhof a Arriach:

AnanasSalvia 0,4l

Sambuco 0,4l

senza gas **3.6** con gas **3.9**

Campus.Sciroppo

Mirtilli/Sambuco

o **Rabarbaro/Mirtilli rossi** 0,4l

senza gas **3.6** con gas **3.9**

Miscela colorata. Desideri uno dei nostri sciroppi fatti in casa? Il nostro personale di servizio sarà lieto di consigliarvi e preparare la vostra bevanda preferita fresco per lei.



Campus.Acqua

Acqua "Carinthia"

0,33 l senza gas **3.4** con gas **3.4**

0,75 l senza gas **6.5** con gas **6.5**

SUGGERIMENTO:

Limone/Cardamomo/Foglia di tiglio

con gas piccolo **2.9** con gas grande **3.8**

COCA COLA. IL PIÙ NATURALE COSA DEL MONDO.



FLORA Naturcola | Völkermarkt

Chi deve sorridere a questa frase apprezzerà ancora di più la nostra COLA. Perché FLORA Naturcola è prodotta senza sostanze chimiche e solo con quattro ingredienti naturali: acqua di sorgente, legno fresco del sud della Carinzia, acido citrico e un po' di

zucchero. Ecco perché la nostra cola è bianca come il nostro gilet. E può facilmente fare a meno della caffeina. non è vero? In alternativa c'è anche la nostra HOOBERT Kola, altrettanto naturale, ma arricchita con caffeina. Prodotto secondo la formula di un'antica farmacia di Salisburgo e imbottigliato direttamente a Millstatt.

Relazione a lunga distanza?

Coerente

Softdrinks

NELLA BOTTIGLIA

Coca Cola naturale Hoobert

0,33l con caffeina **4.9**

Flora Cola

0,33l senza caffeina **4.6**

Flora Citron

0,33l **4.6**

Apo Seeperle Lampono-Limone

0,33l **4.4**

Lobsters Tonic

0,2l **4.9**



Brevi percorsi di consegna non solo fanno risparmiare tempo, ma anche inutili emissioni di Co2.

Ecco perché acquistiamo i nostri succhi di frutta e acqua minerale solo da rivenditori regionali

Non con noi.

come APO di Millstatt, che producono i propri prodotti e imbottigliano anche la nostra HOOBERT Cola o il tè freddo MAKAVA localmente. Naturalmente con fresca acqua di sorgente dei Nockberge.



Apo Fruchtsäfte GmbH | Millstatt



Hoobert Natur Cola | Salzburg



Succhi regionali

Apo Albicocca

0,2l **3.8**

Apo Albicocca con gas

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

Apo Succo di mela naturalmente torbido

0,2l **3.5**

Apo Succo di mela con gas

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

Apo Arancia rossa o ribes

0,33l **4.6**

Makava Ice tea Mate limone

0,33l **4.9**

Sonnenor tè freddo

Preparato fresco ogni giorno con Sonnenor Mary Grey Tea e Sonnenor Peach sciroppo.

0,4l **4.9**

Tè di cui beneficiano solo i commercianti?
Non entrare in nostra
tazza.

Anche le condizioni di lavoro eque e il rispetto per la natura sono importanti per noi quando si tratta dei nostri tè. Ecco perché nel nostro ristorante viene servito solo il tè Alveus. È coltivato biologicamente, raccolto in condizioni di lavoro eque e acquistato direttamente dai coltivatori di tè locali. Ciò garantisce che nessun altro oltre a te tragga beneficio dai frutti del tuo lavoro. Ecco perché Alveus è anche membro dell'Ethical Tea Partnership.



**Alveus
Tee**



Alveus Tè biologico

Earl Grey
English Breakfast Broken
Amour Provence
Menta verde
Vaniglia
Frutti selvatici
tutti i tipi à **3.6**

Evviva, abbiamo
scoperto l'America!

Almeno per il nostro caffè. Perché arriva, molto rispettoso dell'ambiente, in barca a vela attraverso il mare. Dopotutto, il progetto BRIGANTES sostiene consapevolmente una cultura dei trasporti alternativa. E solo con la forza del vento. Anche a bordo: il miglior caffè, proveniente direttamente dai coltivatori, che non solo è sinonimo di buon gusto, ma anche di trattamento attento ed equo delle persone e della natura.



**Caffè
Brigantes**

Caffè Brigantes Blend Nr.2

Espresso **3.1**
Caffè **3.4**
Caffè con latte **3.6**
Cappuccino **3.8**
Café Latte **5.2**

Dalla regione **Alpe
Adria**

Fatti a casa Campus.Sprizz

LimoncelloSprizz **7.5**
PetalidirosaCampusSprizz **7.5**
GinFizzLavanda **9.5**
GinTonic - Your choice **dal 8.5**
Carginthia, Rick, Gordons

Analcolico e stimolante

PetalidirosaSprizz **3.7**
RebelsAranciaSprizz **8.5**
RickGinTonic **12.5**
LavandaSprizz **3.7**

Classico

Campari **4.5**
con soda
Aperol **7.2**
con prosecco
Sambuco **5.4**
con prosecco
Prosecco **5.1**



Hirter Birra

Hirter Pils dalla botte
0,3l **4.4** 0,5l **5.1**

Hirter 1270 dalla botte
0,3l **4.7** 0,5l **5.4**

Hirter Kellermeister bottiglia
0,33l **4.7**

Hirter Radler bottiglia
0,33l **4.5** 0,5l **5.2**

Hirter Freigeist analcolico bottiglia
0,5l **5.2**

Tutte le nostre birre contengono glutine.

Digestivo

Hofbrennerei Ebner dalla Carinzia
Brignac speciale **6.2**
Uva/Ciliegia **6.2**
Erbe aromatiche **4.5**
Prugna **4.5**

Hirter marchio di sigari **4.5**
dalla Carinzia

La Palma XVII Suave Rum **7.5**
in barca a vela attraverso il mare

Grappa Nonino **4.9**
dall'Italia

Pelinkovac **3.5**
dalla Croazia

Se sai dove cresce l'uva, il vino ha un sapore doppio. Ecco perché troverai solo varietà raccolte a mano prodotte da viticoltori impegnati provenienti da Austria, Italia e Slovenia. Dopotutto, vogliamo sempre darti una risposta chiara quando si tratta di origine.

Vino della casa rosso/bianco

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
secco

Spumante DOC Prosecco TV Millesimato extra dry

5.1

37.5

Vigna Dogarina, Treviso
Leggero, aromatico e fruttato,
secco

Szigeti Grüner Veltliner Brut/Rosè

39

Szigeti, Burgenland
Note intense di Golden Delicious, secco

Vino bianco

0,1l 0,75l

Gelber Muskateller Classic 2022

Bauer, Gamlitz – Südstmk
secco

4.9 31

Grüner Veltliner Wagram 2021

Bauer Stefan, Königsbrunn – NÖ
secco

4.7 29.5

Gemischter Satz 2021 0,75l

Taggenbrunn, St. Veit – Kärnten
secco

5 31

Sauvignon blanc Klassik Weststeiermark DAC 2021

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

5.8 34

Chardonnay Uferlos 2021 0,75l

Schaller, Podersdorf – Bgld.
secco

4.9 31

Auslese 2021 Süßwein

Angerhof – Tschida, Illmitz – Bgld.. Vino dolce

5 31

Donauriesling 2021

Burgwein Glanegg Familie Laßnig. secco

32.5

Roter Veltliner Fels am Wagram demeter 2020

Familiengut Wimmer Czerny, Wagram – NÖ
Demeter – viticoltura biodinamica
secco

30

Riesling v.d.Terrassen Kremstal DAC demeter 2019 **32.5**


Moser Sepp, Rohrendorf /Krems – NÖ
Demeter – viticoltura biodinamica
secco





Bottiglia di vino rosé

0,1l 0,75l



Rosé Romantik Edition (ZG/S/ME) 2021

4.7 29.5

Bauer Stefan, Königsbrunn – NÖ
secco

Vino rosso

0,1l 0,75l

Zweigelt Classic 2020

5.2 33

Taggenbrunn, St. Veit – Kärnten
secco

Zweigelt Cabernet Reserve 2020

6 35

Aumann Leo, Tribuswinkel – NÖ
secco

Blaufränkisch trocken BIO 2019

5 31

Feiler Artinger, Rust – Bgld.
secco

Heideboden (ZG/St.L) 2021

5.1 32

Schaller, Podersdorf – Bgld.

Merlot Reserve 2020

33

Aumann Leo, Tribuswinkel – NÖ
secco

Cabernet Sauvignon Selection 2021


33

Scheiblhofer Johann, Andau – Bgld.

Pinot Noir BIO 2020

32

Reinisch – Johanneshof, Tattendorf – NÖ
secco



Dalla
regione

AlpeAdria

Bottiglia di vino AlpeAdria

0,75l

Croazia

Malvazija 2022

32

Prelac, Momjan

Slovenia

Pinot Noir Tinja 2017

34.5

Vina KlenčArt, Skofije

Friuli

Pinot Grigio (ramato) DOC BIO 2021

37

Le Vigne Zamó, Manzano

Cabernet Sauvignon Friuli Grave DOC 2019

31

I Magredi, Domanins

Tutti i vini sono secchi. Tutti i vini
contengono solfiti. Tutti i prezzi sono in euro.