

## 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](http://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

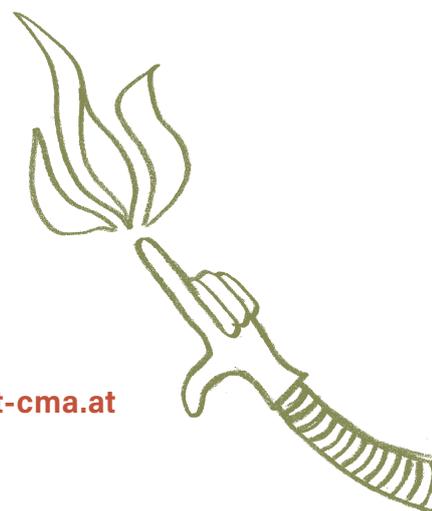
*yogurt | Antipasti*  
(G, H, L, M, O)

### 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](http://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 pimaverili*  
(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)

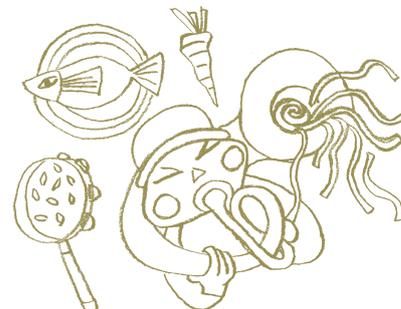
### Filetto di Waller | Grasso di senape

(D, M)

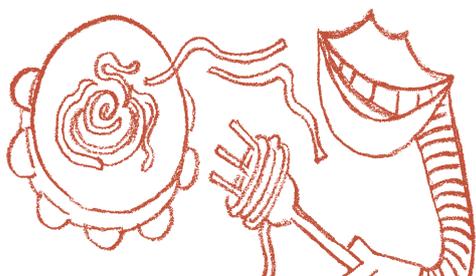
\*\*\*

### 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

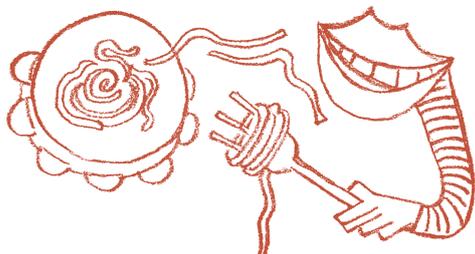
*(L, M)*

### 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.