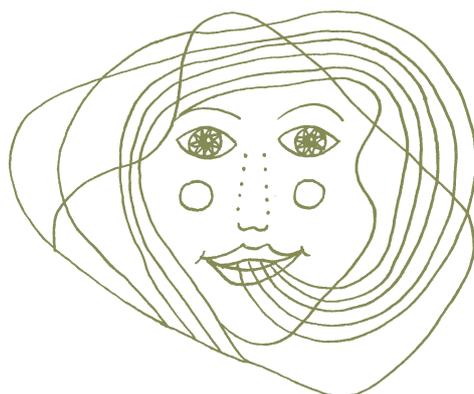


Kulinarik

CAMPUS.OSSIACH

LA COSA BUONA È COSÌ VICINA. E VIENE DIRETTA- MENTE DALLA RE- GIONE.

Di cosa siamo particolarmente orgogliosi al Kulinarik.Campus.Ossiach? Alla domanda sull'origine dei nostri prodotti possiamo quasi sempre rispondere con una sola frase: "Direttamente dal do", infatti siamo partner di Genussland Carinzia dal 2024 e acquistiamo la maggior parte dei nostri ingredienti proprio qui. Ciò significa che potrete gustare ogni piatto con la coscienza pulita. Vi auguriamo "buon appetito"!



:cMa

Triade
in armonia

ACCADEMIA
RISTORANTE
ALBERGO

Stift Ossiach
Ossiach 1
9570 Ossiach

www.restaurant-cma.at



 @cmakulinarik

@cma_kulinarikcampusossiach 

Panino „Cubano“ 13

*panino di grano | pastrami fatto in casa | specialità di prosciutto carinziano dalle Nockberge
formaggio di Kaslabn Radenthein | senape di Dijon | peperoncini fatti in casa*

(A, C, G, O)

Panino „Cubano“ vegetariano 12

*panino di grano | 3 varietà di formaggio biologico di Kaslabn Radenthein
rapa acida | senape di mele cotogne fatta in casa*

(A, C, G, O)

Zuppa di gulasch piccante fatta in casa 10.5

*manzo locale | patate di St. Egyden | spezie biologiche di Sonnentor
pane del panificio naturale Naturbäckerei Lagler*

(A, C, G, O)

Toast „Campus“ 8.5

*pane toast fatto in casa | specialità di prosciutto carinziano dalle Nockberge
formaggio burro biologico di Kaslabn Radenthein | anelli di cipolla | insalata*

(A, C, G, O)

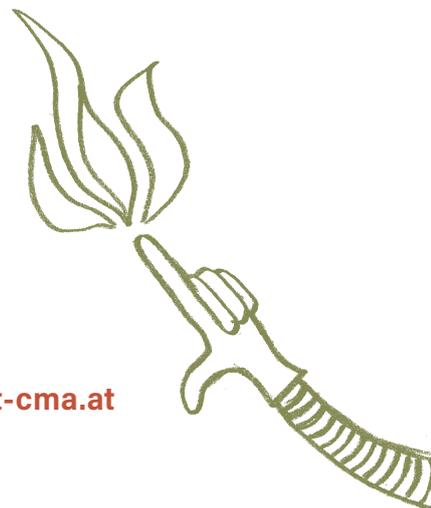
Toast al formaggio „CMA“ 8

*pane toast fatto in casa | specialità di formaggio di Kaslabn Radenthein
anelli di cipolla | insalata*

(A, C, G, O)



www.restaurant-cma.at



OVERTURE



MONTAGNA E LAGO

Tartare di verdure di stagione 18

*oovo di quaglia | Waldstaude biologica di Eberndorf
(A, C, L, M, O)*

Su richiesta, puoi arricchire il tartare con il seguente prodotto:

Fette di prosciutto crudo di manzo di Arriach 21

Cetriolo marinato 17

*semi di senape bio di Sonnentor | erba cipollina bio della Diakonie de la Tour di Treffen | semi di lino bio di Eberndorf erbe e insalate estive
(A, L, M, O)*

Su richiesta, puoi arricchire il cetriolo con il seguente prodotto:

Fette di „salmone di Mirnock“ di Feld am See 21

(D, L, M, O)

CON CALORE

Zuppa cremosa 9.5

*ai tre tipi d`aglio
con crostini di pane a lievitazione naturale fatti in casa
(A, G, L, M, O)*

Zuppa di manzo locale 8

*opzionale con
gnocco di fegato (3 pezzi) | gnocco di semolina (3 pezzi)
o frittella a fette
(A, C, G, L, M, O)*

Siamo aperti!

Ristorante Giovedì a Domenica

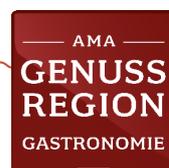
GIO-SAB dalle ore 11 alle 21

DO dalle ore 10 alle 18

Cucina Giovedì a Domenica

GIO-SAB dalle ore 11.30 alle 20

DO dalle ore 11.30 alle 15



CON ANIMA

Per la vostra insalata potete scegliere tra i seguenti condimenti:

- *aceto di mele - olio di semi di girasole carinziano*
- *french dressing*
- *yogurt alle erbe*

Insalate d`estate 16

verdure di stagione (L, M, O, P)

Su richiesta, puoi arricchire l`insalata con i seguenti prodotti regionali:

Filetto di pesce carinziano scottati 23 (D)

oppure

Straccetti di pollo locale impanati 21

(A, C, L, M)

oppure

Straccetti di pollo locale alla griglia 20

(L, M)

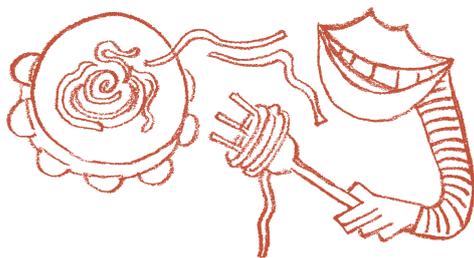
oppure

Polpette di patate mediterranee

al forno (vegano) 19 (L, M, O)

Insalata mista 6.5

(L, M, O)



GRAZIOSO

„Risotto“ stile carinziano 21

con farro biologico di Eberndorf
zucchine | peperoni | pomodori
timo limone biologico di Sonnentor
Pamore della Latteria della Carinzia
(A, G, L, M, O)

Su richiesta, puoi arricchire il risotto con uno dei seguenti prodotti:

Filetto di Huchen carinziano di Feld am See 32

(D, G, L, M)

oppure

Brasato di manzo Wagyu „Itohira Doi“ di Lavanttal 34

(G, L, M, O)

„Wiener Schnitzel“ 31

di vitello locale | patate di St. Egyden al prezzemolo
mirtilli rossi

(A, C, G, O)

Pasta ripiena di carne 19.5

con insalata di cavolo e strutto di manzo Wagyu „Itohira Doi“
di Lavanttal

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

Pasta ripiena di Guttaring 18.5

con patate e cagliata | burro marrone | erba cipollina

(A, C, G)

Pasta fatta in casa

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

Su richiesta, puoi arricchire la pasta con uno dei seguenti prodotti:

Pesce affumicato -

Salsa cremosa allo zafferano

pesce affumicato della Fam. Hofer di Feld am See
spinacino fresco

piccola 18/grande 24

oppure

Salsa di pomodoro

piccola 12/grande 14

oppure

Salsa Bolognese

macinato di maiale carinziano, vitello austriaco e manzo
carinziano

piccola 14/grande 16

STELLE DELLA MUSICA DI DOMANI Menu bambini

Straccetti di pollo locale 12.5

con patatine fritte (A, C, G)

„Wiener Schnitzel“ di maiale della Carinzia 12.5

con patatine fritte (A, C, G)





FINALE CON DOLCE

Caffè freddo „CMA“ 9.5

caffè speziato al caramello | gelato alla vaniglia
panna montata
(A, C, G, H)

Sterz e caffè 11.5

polenta gialla | kombucha al caffè fatto in casa
latte intero della Carinzia | fava tonka
(A, C, G, H)

Frutti di bosco e frutta 12.5

marinati con succhi diretti „Terra Mater“
caramello | vaniglia
(A, C, G, H)

Gelato soft to go/servito 3.9

vari gusti

*Voglia di qualcosa di dolce? Nella nostra vetrina
vi aspettano deliziose torte e crostate -chiedete pure al
nostro staff!*

Informazioni allergeni nel rispetto delle raccomandazioni Codex:

A = Glutine

B = Crostacei

C = Uova

D = Pesce

E = Frutta secca e a guscio

F = Soia

G = Latte e Lattosio

H = Frutta a guscio

L = Sedano

M = Mostarda

N = Senape

O = Solfiti

P = Lupino

R = Molluschi



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

Le erbe fresche per i nostri sciroppi vengono raccolte selezionate a mano e mescolate solo con acido citrico e un po' di zucchero. I limoni utilizzati per questo provengono da coltivazioni puramente biologiche. Solo i migliori ingredienti e tanto amore vanno nel bicchiere.



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 | con gas **3.5**

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

Campus.Sciroppo

Bicchiere

0,4l senza gas **3.6** | con gas **3.9**

Caraffa

1l senza gas **7.6** | con gas **8.6**

Acqua

Bicchiere d`acqua **0.8**

Caraffa con acqua **1.8**



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?

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.

Coerente

Softdrinks

NELLA BOTTIGLIA

Flora Cola

0,33l senza caffeina **4.7**

Flora Citron

0,33l **4.7**

Hirter Almrausch

0,33l **4.5**

Coca Cola naturale Hoobert

0,33l con caffeina **4.9**

Makava Ice tea Mate limone

0,33l **4.9**

Lobsters Tonic

0,2l **4.9**



Apo Fruchtsäfte GmbH | Millstatt



Hoobert Natur Kola | Salzburg



Succhi regionali

NELLA BOTTIGLIA

Apo Albicocca | Ribes

0,2l **3.9**

Apo Albicocca | Ribes spruzzato

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

Apo Succo di mela

naturalmente torbido

0,2l **3.6**

Apo Succo di mela spruzzato

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

Sonnentor tè freddo

Preparato fresco ogni giorno

con Sonnentor Mary Grey Tea e Sonnentor 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 **3.9**

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 **3.4**

Caffè **3.5**

Caffè con latte **3.7**

Cappuccino **4**

Café Latte **5.3**

Latte alternativo **1**

soia, avena, senza lattosio

Dalla regione **Alpe
Adria**

Fatti a casa Campus.Sprizz

CampusSprizz **7.5**

LimoncelloSprizz **7.5**

VermouthSprizz **7.9**

Gin Tonic

Carginthia **12.5**

Rick **12.5**

Gordons **9.5**

Ginepro **13.5**

Weinbau Köck, Feldkirchen

Analcolico e stimolante

PetalidirosaSprizz **4.8**

Limoncello **4.8**

Classico

Prosecco **5.1**

Frizzante **4.8**

Birnen Frizzante **4.9**

Aperol Spritz **7.2**

Hugo Nero **6.5**

Campari Soda **4.9**

CS Frizzante festival **5.5**

Weinbau Köck, Feldkirchen



Hirter Birra

Hirter Pils dalla botte

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

Hirter 1270 dalla botte

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

Hirter Kellermeister dalla botte

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

Hirter Radler bottiglia

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

Hirter Freigeist analcolico bottiglia

0,5 l **5.3**

Tutte le nostre birre contengono glutine.

Digestivo

Hofbrennerei Ebner dalla Carinzia

Birgnac special **6.2**

Uva | Ciliegia **5.5**

Erbe **4.9**

Prugna **4.9**

Tresterbrand (Grappa) **4.9**

Burgwein Laßnig, Glanegg

Acquavite di pere **4.9**

Weinbau Köck, Feldkirchen

Acquavite di brandy **4.9**

Weinbau Köck, Feldkirchen

La Palma XVII Suave Rum **7.5**

in barca a vela attraverso il mare

Grappa Nonino **4.9**

dall'Italia

Pelinkovac **3.7**

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.

Weinbau Köck Feldkirchen 13 km di distanza 0,75l

Roesler Rose **28.5**

Piacevole acidità, aromi di ciliegie
e frutti di bosco

Zweigelt Reserve **34.5**

Lieve acidità, finale minerale

TrippelGUT Feldkirchen 15 km di distanza 0,75l

Weißer Zweigelt **27.5**

Aromatico, leggermente rosato, di fine acidità

Gelber Muskateller **28.5**

Acidità equilibrata, nota di fiori di sambuco

Zweigelt **27.5**

Fruttato, elegante al palato

Burgwein Laßnig Glanegg 21 km di distanza 0,75l

Cuvée LoMaLi **27.5**

Chardonnay, Weißburgunder,
Sauvignon Blanc, Muskateller
Acidità equilibrata, fruttato

Blütenmuskateller **29.5**

Leggera acidità, dolcezza residua

Sternberg Weingut Egger

Wernberg 21 km di distanza

0,75l

Traminer

37

Frutta candita, acidità vivace

Terra Montis

39.5

Chardonnay, Sauvignon Blanc

Frutto maturo, gradevole acidità

Cuvée Rot

35.5

St. Laurent, Zweigelt, Pinot Noir

Legnoso-fruttato, incalzante

Weingut Maltschnig

Liebenfels 32 km di distanza

0,75l

Roesler Barrique

35.5

Nota legnosa, fruttato-speziata, finale leggero

Weinzierlei Lippitz

Lavanttal 78 km di distanza

0,75l

Grüner Veltliner

29

Mela verde, leggermente acida

Weinhof vlg. Ritter

Lavanttal 90 km di distanza

0,75l

Chardonnay Josefberg

34.5

Aromi di pere, acidità tonificante

Sauvignon Blanc Steinbruch

35.5

Spezia delicata, leggera acidità

Cuvée Granat

39.5

Blauburgunder, Rotburger

Frutti di bosco speziati, aromatici e scuri

Pinot Noir

39.5

Frutto scuro e dai piedi chiari

I nostri vini aperti

Vino bianco

0,1l

Weißer Zweigelt

4.8

TrippelGUT, Feldkirchen

Traminer

5.6

Sternberg Weingut Egger, Wernberg

Vino rosé

0,1l

Roesler Rosé

4.9

Weinbau Köck, Feldkirchen

Vino rosso

0,1l

Zweigelt

4.9

TrippelGUT, Feldkirchen

Cuvée Granat

5.9

Weinhof vlg. Ritter, Lavanttal

L'ultimo **giro** per
queste nobili gocce.

Frizzante Spumante | Sekt

0,75l

Carinthischer Sommer Frizzante festival

39.5

Weinbau Köck, Feldkirchen

Frizzante Mediterranee

34.5

Szigeti, Göls, Burgenland

secco

Spumante DOC Prosecco TV

37.5

Millesimato extra dry

Vigna Dogarina, Treviso

secco

Frizzante alla pera

34.5

Weinbau Köck, Feldkirchen

Vino bianco

0,75l

Gelber Muskateller Classic 2022

31

Bauer, Gamlitz - Südstmk

secco

Sauvignon blanc 2022

30

Bauer, Gamlitz - Südstmk

secco

Grüner Veltliner Wagram 2021

29.5

Bauer Stefan, Königsbrunn - NÖ

secco



Bottiglia di vino rosso

0,75l



Pinot Noir BIO 2020

Reinisch - Johanneshof, Tattendorf - NÖ
secco

32

Bottiglia di vino AlpeAdria

0,75l

Slovenia

Pinot Noir Tinja 2017

Vina Klen´Art, Skofije

34.5

Tutti i vini sono secchi. Tutti i vini
contengono solfiti. Tutti i prezzi sono in euro.
Gli anni possono variare. Soggetto a modifiche

