



FONTANA
RESTAURANT

Speisekarte
2021



FONTANA
RESTAURANT

Aperitif

Laurent Perrier La Cuveé 0,1l Laurent Perrier, Champagne	€14,00	Lillet Rosé Spritz Aperitifwein Beeren Soda	€6,50
Frizzante Rosé 0,1l Krug, Gumpoldskirchen	€6,60	Strawberry Rosé Spritz Rosé Frizzante Erdbeersirup Erdbeeren Minze	€5,90
Kattus Spumante 0,1l	€6,60	Aperol Weißwein Prosecco	€6,50 €6,90
Hugo Weißwein Prosecco Minze Holunder Soda	€6,50 €6,90	Campari Soda Campari Orange	€5,80
Lillet Spritz Aperitifwein Holunder Gurke Soda	€6,50		



FONTANA RESTAURANT

Vorspeisen

Beef Tartar vom Bio- Weiderind €17,90

Moux Senf- Mayonnaise | eingelegter Paprika |
Buttertoast ^{C,G,O}

In Kamille gebeizter Lachs €17,90

Rosen- Apfel- Chili | Erbseneis | Salbei
^{A, C, D, G, L, O}

Bunter marinierter Blattsalat €10,50

Wiesenkräuter ^{L,M,O}

wahlweise:

Hühnerfiletstreifen ^{L,M,O} €14,90

Garnelen ^{B,G,L,M,O} €19,90

Suppen

Kräftige Rindsuppe vom Bio Weiderind €5,90

Frittaten | Leberknödel | Kaspressknödel ^{A,C,G,L,O}

wahlweise- alle Einlagen €7,60

Steinpilz- Madeira- Cappuccino €7,90

gehobelte Maroni ^{E, G, H, L, O}

Vietnamesische Pho Suppe €8,80

Rindfleisch | Koriander ^{A, B, C, D, F, G, L, N}

Zwischengerichte

Tagliolini Aglio e Olio [scharf]

Knoblauch | Olivenöl | Petersilie €13,90

wahlweise 3 Stück Garnelen €19,90

^{A,B,C,G,O}

Massaman Curry

Basmatireis | Cashewkerne- vegan ^{E,H,L} €15,90

wahlweise mit Hühnerfleisch ^{E,H,G,L} €18,90

Gegrillter Oktopus

€22,90

Kürbispüree | buntes Gemüse ^{B,D,G,H,O}

Kürbisrisotto

€15,90

Hokkaido | Kirschtomaten | karamellisierte

Maroni | Grana ^{A, G, L, O, H}



FONTANA RESTAURANT

Empfehlung unseres Küchenchefs

Chateaubriand

Steinpilz- Panzerotti | Grillgemüse | Braterdäpfel | Thymianjus |
grüne Pfeffersauce | Knoblauchrahm | Blattsalat ^{A,C,G,L,O}

600g € 89,00
1000g € 159,00

Steinpilz- Panzerotti

Grana | Rucola ^{A, C, G, L, O}

€ 17,90

Hauptspeisen

Rinderfilet 200g oder Ribeye 250g €35,90

Kürbis | Babygemüse | Thymianjus ^{A, C, G, L, O}

Gebatener Kabeljau mit Hobelkäsekruste €24,90

Basilikumrisotto | Hummersud ^{A, B, C, E, G, L, H, O}

FONTANA Pasta €18,50

Kalb | Fettuccine | knackiges Gemüse |
Pecorino ^{A, C, G, L, O}

Rosa Entenbrust €24,90

Süßkartoffel- Blinis | karamellisierte Brüssler |
Orange | Brombeere ^{A, C, G, L, O}

Steak Sandwich €18,50

Coleslaw | Zwiebelcreme |
Moux- Senf- Mayonnaise ^{A,C,G,L,O}

Fontana Klassiker

Wr. Schnitzel | Zotter Premium Kalb €25,90

Petersilkkartoffel | Preiselbeeren ^{A,C,G,L,M,O}

Rostbraten | Zotter Premium Rind €25,90

Bratkartoffel | Röstzwiebel ^{A,G,L,O}

Sigi's Kalbsnatureschnitzel €25,90

Zotter Premium Kalb | Bratkartoffel |
gegrilltes Gemüse ^{A,G,L,O}

Schinkenfleckerl €13,90

Blattsalat ^{C,A,G,M}

Fontana Club Sandwich €14,90

Crispers ^{C,A,G,M}



FONTANA RESTAURANT

Desserts & Käse

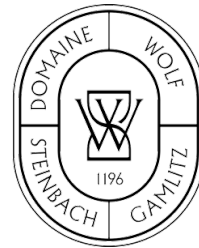
Schoko- Kokoscreme- Kuppel Himbeeren Schokocrumbles Mango ^{A, C, G, F}	€11,90	Käsevariation Feigensenf Brot vom Bäcker Graf	€10,50
Preiselbeer- Griesschnitte Portweinfeige Baiser Nougateis ^{A, C, F, G, H, O}	€9,90	Eiskaffee gerührt ^{A, C, G}	€6,90
Hausgemachte Mehlspeise Schlagobers ^{A,C,G}	€4,90	Hausgemachtes Eis Oder Sorbet ^{A, C, G}	€2,90
Mohnschupfnudeln Zwetschkeneis ^{A, C, G, O}	€ 9,20		

Digestif- 2cl

Fernet Branca	€4,50	Gölles Alter Apfel	€8,00
Averna	€4,50	Rochelt Grafensteiner Apfel	€20,00
Grappa Poli Sarpa di Poli	€6,50		
Ardberg Single Malt	€7,00	Hämmerle Herzstück Mispel	€12,50
Zacapa Rum 23yr	€8,00	Hämmerle Herzstück Traubenkirsche	€15,00
Schlossbrand XO Schloss Halbturn	€9,50	Hämmerle Vogelbeere	€9,00
Glenfiddich Projekt XX- 4cl	€9,50	Hämmerle FONTANA Reserve Himbeere	€7,00
Courvoisier Cognac VSOP- 4cl	€10,00	Hämmerle FONTANA Reserve Marille	€7,00
Torres Brandy 30 years old- 4cl	€17,00	Hämmerle FONTANA Reserve Williams	€7,00



FONTANA
RESTAURANT



DOMAINE WOLF
Ried Steinbach | Ried Hochberg

Unsere Spezialweine

In der südsteirischen Großriede Steinbach in Gamlitz befindet sich ein Jahrhunderte alter Weinberg (est. 1197), der jedoch lange Zeit nicht zur Bewirtschaftung von Reben genutzt wurde.

Im Jahr 2015 beschloss Siegfried Wolf den historischen Weingarten zu übernehmen und diesen wieder zur Wein-Bereitung zu nutzen.

Die Böden wurden neu aufbereitet, die Fläche mit Reben bestockt. Die 28 Hektar Rebfläche sind von sonnigen, steilen Hanglagen und hochwertigen Sand und Muschelkalkböden geprägt. Für die Produktion ist der Sauvignon Blanc-Weltmeister Reinhard Muster zuständig.

Domaine Wolf besitzt außerdem 10 Hektar Anbaufläche in Deutschkreutz im Mittelburgenland. Die Bewirtschaftung der Weingärten und die Wein-Produktion übernimmt dort Spitzenwinzer Albert Gesellmann.

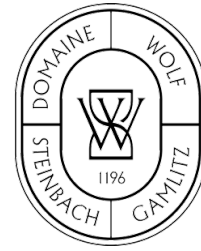
Die Expertise zweier preis-gekrönter Winzer - zusammen mit den einzigartigen Weingärten und Ressourcen der Domaine Wolf - kreieren Wein für die Ewigkeit.

Domaine Wolf bietet Ihnen Weinlieferungen innerhalb eines Tages in ganz Österreich! Ihre Kellnerin/ Ihr Kellner informiert Sie gerne über unsere aktuellen Wein-Angebote und wie Sie einen Domaine Wolf Online-Account erstellen!

*Besondere Weinberge.
Besondere Winzer.
Sensationeller Wein.*



FONTANA
RESTAURANT



DOMAINE WOLF
Ried Steinbach | Ried Hochberg

Neueste Erscheinungen

Weißwein

2020 Illyricus Cuvée, Steiermark €4,90 | €28,00
Ein Steirer wie aus dem Bilderbuch: kernig und dabei leichtfüßig, aromatisch und dabei ernsthaft.

2019 Grauburgunder, Ried Steinbach, Gamlitz, Südsteiermark DAC €6,50 | €38,00
Möchte man das Wort „Harmonie“ erläutern: dieser Wein wäre die beste Erklärung dafür.

2020 Sauvignon Blanc, Ried Steinbach, Gamlitz, Südsteiermark DAC €6,50 | €38,00
Ein Wein wie ein Alpensportler: muskulös aber schlank, erfrischend und dabei kräftig.

2017 Chardonnay Reserve, Ried Steinbach, Gamlitz €10,50 | €60,00
Verhängnisvolle Schönheit. Ein Wein, der durch seine Widersprüche unglaublich anziehend wirkt. Dichte und Finesse, Frische und Reife, Opulenz und Verspieltheit. Einfach unwiderstehlich.

Rotwein

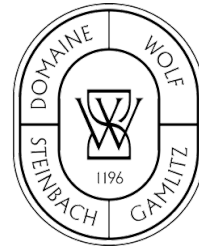
2017 Pannonica. Burgenland 4,90 | €28,00
Ein Wein, der aus dem Vollen schöpft: tiefe Fruchtigkeit mit dem Duft von Weichseln und dunklen Beeren, sehr samtige Tannine und viel Molligkeit.

2017 Blaufränkisch, Mittelburgenland DAC €7,50 | €36,00
Ein kräftiger erdiger Typ, der keine Sekunde daran zweifeln lässt, dass er sich mit halben Sachen nicht zufrieden gibt.

2017 Ried Hochberg Reservé, Ried Hochberg, Deutschkreutz €12,50 | €70,00
Wenn sich Kraft und Struktur über die Jahre zu Vollkommenheit vereinen. Ein perfekter Jahrgang & eine herausragende Lage & eine großartige Rebsorte: ein umwerfender Wein.



FONTANA
RESTAURANT



DOMAINE WOLF
Ried Steinbach | Ried Hochberg

Legacy-Jahrgänge

Weißwein

2018/17 Grauburgunder, Ried Steinbach, Gamlitz, Südsteiermark DAC	€6,50 €38,00
2018 Sauvignon Blanc, Ried Steinbach, Gamlitz, Südsteiermark DAC	€6,50 €38,00
2016 FONTANA Chardonnay Reserve, Ried Steinbach, Gamlitz	€10,50 €60,00

Rotwein

2015 Blaufränkisch Fontana	€7,50 €36,00
2016 FONTANA Reservé, Ried Hochberg, Deutschkreutz	€12,50 €70,00



FONTANA
RESTAURANT

Weitere offene Weine

2019 Grüner Veltliner Tassilo
Weingut Müller, Wachau/Kremstal

€4,90

2017 Rotgipfler „HH3“
Henrich Hartl, Oberwaltersdorf

€5,20

2017 Pinot Noir Exclusiv
Weingut Gisperg, Tattendorf

€5,50

2017 St. Laurent Exclusiv
Weingut Gisperg, Tattendorf

€5,50

Rosé

2019 Zweigelt Rosé
Weingut Müller, Krustetten

€4,60



FONTANA RESTAURANT

Bier

Thalheimer 0,3l Flasche	€4,80		
Gösser Bier 0,2l 0,3l 0,5l	€3,10 4,20 €5,50	Sodaradler 0,3l 0,5l	€3,10 €4,20
Schladminger Weizenbier 0,2l 0,3l 0,5l	€3,10 €4,20 €5,50	Gösser Naturradler 0,2l 0,3l 0,5l	€3,10 4,20 €5,50

Alkoholfreie Getränke

Soda Zitrone Himbeer Holunder 0,25l 0,5l	€2,50 €4,50	Traubensaft „HH3“ Heinrich Hartl 0,25l 0,25l gespr. 0,5l gespr.	€3,20 €3,00 €5,60
Vöslauer still prickelnd 0,33l 0,75l	€2,90 €5,90	Carpe Diem Kombucha Classic	€3,50
San Pellegrino 0,75 Evian 0,75l	€6,50 €6,50	Red Bull	€4,90
Rauch Eistee 0,33l Zitrone Pfirsich	€3,80	Organics Lifetime Drinks Bitterlemon, Ginger Beer, Wild Berry, Tonic, Ginger Ale, Cola	€4,90
Coca Cola 0,33l Classic Light Zero	€3,80	Naturtrüber Apfelsaft 0,25l 0,25l gespr. 0,5l gespr.	€3,50 €3,20 €5,60
Almdudler 0,35l	€3,80		

Hausgemachte Limonaden

Wöthersee Soda Wasser 0,5l Soda Wasser Holunder Zitrone	€4,50 €4,00
FONTANA Limonade 0,5l Ingwersirup Limettensoft Orange Minze	€5,90

Kaffeespezialitäten

Espresso	€3,00	Heiße Schokolade ohne Schlagobers	€4,20
Doppelter Espresso	€4,30	Heiße Schokolade mit Schlagobers	€5,20
Kleiner Brauner	€3,30		
Großer Brauner	€4,70	Tee von Ronnefeldt 0,4l	€4,80
Cappuccino	€4,50	Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unsere ausgewählten Teesorten.	
Melange	€4,50		
Verlängerter	€4,00		
Latte Macchiato	€5,50		



FONTANA RESTAURANT

Unser Couvert im Restaurant

weißes Gedeck | frisches Hausbrot | Butter | Aufstrich & Chips

€4,90 pro Person

Allergene

Glutenhaltiges Getreide	A	Schalenfrüchte	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Eier	C	Senf	M
Fische	D	Sesamsamen	N
Erdnüsse	E	Schwefeldioxid und Sulphite	O
Sojabohnen	F	Lupinen	P
Milch	G	Weichtiere	R

Unsere geschulten Fachkräfte geben Ihnen gerne Auskunft über die Allergene in den Speisen.

*Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Ei, Fisch, Erdnuss, Soja, Milch Laktose, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere
Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.*

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern.

Weiter Informationen & unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage

www.fontana.at