



FONTANA  
RESTAURANT

*Speisekarte*  
2022



**FONTANA**  
RESTAURANT

*Schaumwein*

<b>Laurent Perrier La Cuvee 0,1l</b> Laurent Perrier	€18,00
<b>Frizzante Rosé 0,1l</b> Krug, Gumpoldskirchen	€6,60
<b>Kattus Spumante 0,1l</b>	€6,90

*Aperitif*

<b>Lillet Winter Vive</b> Aperitifwein   Tonic   Zimt	€6,90
<b>Negroni</b> Motif Wermut rosso   Campari   Rick Gin	€8,10
<b>Hugo Weißwein   Prosecco</b> Minze   Holunder   Soda	€6,50   €6,90
<b>Aperol Weißwein   Prosecco</b>	€6,50   €6,90
<b>Campari Soda   Campari Orange</b>	€5,80

*Aperitif Alkoholfrei*

<b>The Golfer</b> Bitterlemon   Grapefruitsaft   Zitrus	€4,90
<b>Jus d'amour</b> Viva Mate   Holunder   Beeren	€5,50
<b>Innocent Gin Tonic</b> Rick Free Non Alcoholic   Tonic Water   Zitrus	€5,90
<b>Virgin Mojito</b> Holunder   Soda   Minze   Limette	€6,50



## FONTANA RESTAURANT

### *Vorspeisen*

**Beef Tartar vom Bio Weiderind** €17,90  
Moux Senf-Mayonnaise | eingelegter Zwiebel |  
Radieschen | Butters toast <sup>C,G,0</sup>

**Bunter mariniertes Blattsalat** €10,50  
Wiesenkräuter <sup>L,M,0</sup>  
wahlweise:  
Hühnerfiletstreifen <sup>L,M,0</sup> €14,90  
Garnelen <sup>B,G,L,M,0</sup> €19,90

### *Suppen*

**Kräftige Rindsuppe vom Bio Weiderind** €5,90  
Frittaten | Leberknödel | Kaspressknödel <sup>A,C,G,L,0</sup>  
wahlweise- alle Einlagen €7,60

**Topinambur-Cremesuppe** <sup>A,L,G,0,F,H</sup> €8,20  
Gebeizte Entenbrust

### *Zwischengerichte*

**Tagliolini Aglio e Olio [scharf]**  
Knoblauch | Olivenöl | Petersilie €13,90  
wahlweise 3 Stück Garnelen €19,90  
<sup>A,B,C,G,0</sup>

**Massaman Curry**  
Basmatireis | Cashewkerne- vegan <sup>E,H,L</sup> €15,90  
wahlweise mit Hühnerfleisch <sup>E,H,G,L</sup> €18,90



**FONTANA**  
RESTAURANT

*Empfehlung unseres Küchenchefs*

**Saibling im Ganzen -Gut Strengberg-**  
Mandel-Brokkoli | Krautfleckerl<sup>D,C,O,G,A</sup>

€26,90

*Hauptspeisen*

**Rinderfilet-Black Angus** €35,90  
Pfeffersauce | getrüffeltes Erdäpfelkuchen<sup>A,C,G,L,O</sup>

**Rosa Gebratener Wildschweinerücken im  
Grünen Mantel** €26,90  
Sellerie | Wildpreiselbeere | Sautiertes  
Babygemüse | Thymianjus<sup>A,C,G,L,O</sup>

**Sigi's Kalbsnatureschnitzel** €25,90  
Zotter Premium Kalb | Bratkartoffel |  
buntes Gemüse<sup>A,G,L,O</sup>

*Fontana Klassiker*

**Wr. Schnitzel | Zotter Premium Kalb** €25,90  
Erdäpfelsalat | Preiselbeeren<sup>A,C,G,L,M,O</sup>

**Rostbraten | Zotter Premium Rind** €25,90  
Bratkartoffel | Röstzwiebel<sup>A,G,L,O</sup>

**Schinkenfleckerl** €13,90  
Blattsalat<sup>C,A,G,M</sup>

**Fontana Club Sandwich** €14,90  
Crispers<sup>C,A,G,M</sup>



## FONTANA RESTAURANT

### *Desserts & Käse*

<b>Zitronentarte</b> Baiser   Himbeer <sup>A,C,G,O</sup>	€11,90
<b>Hausgemachte Mehlspeise</b> Schlagobers <sup>A,C,G</sup>	€4,90
<b>Käsevariation</b> Feigensenf   Brot vom Bäcker Graf	€10,50
<b>Hausgemachtes Eis Oder Sorbet</b> <sup>A,C,G</sup>	€2,90

### *Digestif*

<b>Fernet Branca</b>	€4,50	<b>Grappa Poli Sarpa di Poli</b>	€6,50
<b>Averna</b>	€4,50	<b>Gölles Alter Apfel</b>	€8,00
<b>Schlossbrand XO Schloss Halbturn</b>	€9,50	<b>Gölles Alte Zwetschke</b>	€8,00
<b>Ardberg Single Malt</b>	€7,00	<b>Rochelt Gravensteiner Apfel</b>	€20,00
<b>Torres Brandy 30 years old- 4cl</b>	€17,00		
<b>Courvoisier Cognac VSOP- 4cl</b>	€10,00	<b>Hämmerle Herzstück Mispel</b>	€12,50
<b>Zacapa Rum 23yr</b>	€8,00	<b>Hämmerle Herzstück Traubenkirsche</b>	€15,00
<b>Havana Club Selection de Maestros</b>	€9,50	<b>Hämmerle Vogelbeere</b>	€9,00
<b>Glenfiddich 15years- 4cl</b>	€10,50	<b>Hämmerle Fontana Reserve Himbeere</b>	€7,00
<b>Dalmore-4cl</b>	€12,50	<b>Hämmerle Fontana Reserve Marille</b>	€7,00
<b>Hibikki Japanese Harmony-4cl</b>	€11,00	<b>Hämmerle Fontana Reserve Williams</b>	€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.

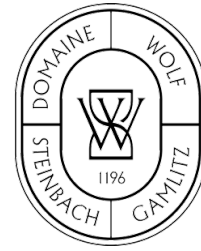
Die Expertise zweier preis-gekrönter Winzer - zusammen mit den einzigartigen Weingärten und Ressourcen der Domaine Wolf - kreieren Wein für die Ewigkeit.

Domaine Wolf bietet Ihnen Wein Lieferungen 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.

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

**2020 Grauburgunder, Ried Steinbach, Gamlitz, Südsteiermark DAC** €6,50 | €38,00  
Möchte man das Wort „Harmonie“ erläutern: dieser Wein wäre die beste Erklärung dafür.

**2018 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** 5,50 | €34,00  
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, Burgenland** €7,50 | €36,00  
Ein kräftiger erdiger Typ, der keine Sekunde daran zweifeln lässt, dass er sich mit halben Sachen nicht zufrieden gibt.

**2017 Blaufränkisch Ried Hochberg Reservé, Mittelburgenland DAC** €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

### *Bier*

<b>Gösser Bier</b> 0,2l   0,3l   0,5l	€3,10   4,20   €5,50	<b>Gösser Naturradler</b> 0,2l   0,3l   0,5l	€3,10   4,20   €5,50
<b>Schladminger Weizenbier</b> 0,2l   0,3l   0,5l	€3,10   €4,20   €5,50	<b>Gösser Alkoholfrei 0,33l</b>	€4,20

### *Alkoholfreie Getränke*

<b>Soda Zitrone   Himbeer   Holunder</b> 0,25l   0,5l	€2,50   €4,50	<b>Almdudler 0,35l</b>	€3,80
<b>Vöslauer still   prickelnd</b> 0,33l   0,75l	€2,90   €5,90	<b>Traubensaft „HH3“ Heinrich Hartl</b> 0,25l   0,25l gespr. €3,20   €3,00 0,5l gespr. €5,60	
<b>San Pellegrino 0,75</b> <b>Evian 0,75l</b>	€6,50 €6,50	<b>Naturtrüber Apfelsaft</b> 0,25l   0,25l gespr. €3,50   €3,20 0,5l gespr. €5,60	
<b>Rauch Eistee 0,33l</b> Zitrone   Pfirsich	€3,80	<b>Red Bull</b>	€4,90
<b>Coca Cola 0,33l</b> Classic   Light   Zero	€3,80	<b>ORGANICS LIFETIME DRINKS</b> Simply Cola   Bitter Lemon   Tonic Water   Ginger Ale   Viva Mate   Black Orange   Purple Berry   Ginger Beer	€4,90

### *Hausgemachte Limonaden*

<b>Wöthersee Soda   Wasser 0,5l</b> Soda   Wasser   Holunder   Zitrone	€4,50   €4,00	<b>Fontana Limonade 0,5l</b> Ingwersirup   Limettensaft   Orange   Minze	€5,90
---	---------------	---	-------

### *Kaffeespezialitäten*

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