



FONTANA  
RESTAURANT

*Speisekarte*  
2022



**FONTANA**  
RESTAURANT

*Schaumwein*

<b>Laurent Perrier La Cuvee 0,1l</b> Laurent Perrier	€16,00
<b>Kattus Spumante 0,1l</b>	€6,90
<b>Frizzante Rosé 0,1l</b> Krug, Gumpoldskirchen	€6,60

*Aperitif*

<b>Strawberry Spritz</b> Erdbeer-Sirup   Frizzante Rosé   Erdbeeren   Minze	€7,10
<b>Italicus Spritz</b> Italicus Rosolio Di Bergamotto Likör   Prosecco   Oliven	€6,90
<b>Campari Soda   Campari Orange</b>	€5,80

*Aperitif Alkoholfrei*

<b>The Golfer</b> Bitterlemon   Grapefruitsaft   Zitrus	€4,90
<b>Innocent Gin Tonic</b> Rick Free Non Alcoholic   Tonic Water   Zitrus	€5,90
<b>Virgin Mojito</b> Soda   Minze   Limette   Läuterzucker	€6,50
<b>Fruit Punch</b> Maracujasaft   Orangensaft   Limette   Guave   Beeren	€7,10



## FONTANA RESTAURANT

### *Vorspeisen*

<b>Beef Tartar vom Bio Weiderind</b> <sup>A, C, G, O, L, M</sup>	€17,90
Radieschen   eingelegtes Gartengemüse   Senfmayonnaise   Butters toast	
<b>Bunter mariniertes Blattsalat</b> <sup>L, M, O</sup>	€10,50
wahlweise:	
Hühnerfiletstreifen <sup>L, M, O</sup>	€15,90
Garnelen <sup>B, G, L, M, O</sup>	€19,90
<b>Burrata</b> <sup>G</sup>	€16,90
Tomate   Basilikum   Balsamico	

### *Suppen*

<b>Kräftige Rindsuppe vom Bio Weiderind</b>	€5,90	
Frittaten   Leberknödel   Kaspressknödel <sup>A, C, G, L, O</sup> wahlweise- alle Einlagen		€7,60
<b>Sauerkirsch- Joghurt- Suppe</b> <sup>A, C, G, O</sup>	€8,20	
Topfenpalatschinken   Minzcreme		

### *Zwischengerichte*

<b>Tagliolini Aglio e Olio [scharf]</b>		
Knoblauch   Olivenöl   Petersilie		€13,90
wahlweise 3 Stück Garnelen		€19,90
<small>A, B, C, G, O</small>		
<b>Massaman Curry</b>		
Basmatireis   Cashewkerne- vegan <sup>E, H, L</sup>		€15,90
wahlweise mit Hühnerfleisch <sup>E, H, G, L</sup>		€19,90
<b>Panciotti</b> <sup>A, C, G, O, L</sup>		€18,90
Spargelspitzen   Mascarpone   Grana		
<b>Gegrillter Oktopus</b> <sup>G, O, L, R</sup>		€23,90
Paprika   Erdäpfel   Zitrone		
<b>FONTANA Pasta</b> <sup>A, C, G, O, L</sup>		€19,90
Fettuccine   Kalb   knackiges Gemüse   Pecorino		



## FONTANA RESTAURANT

### *Empfehlung unseres Küchenchefs*

#### **Chateaubriand**

Spargel Panciotti   Grillgemüse   Braterdäpfel   Thymianjus   grüne Pfeffersauce   Knoblauchrahm   Blattsalat	600g	€ 99,00
	1000g	€ 179,00

### *Hauptspeisen*

**Rinderfilet-Black Angus** <sup>A, C, G, L, O</sup> €36,90  
Pfeffersauce

#### **Beilagen zur Auswahl:**

Grillgemüse	€5,00
Erdäpfel Chips	€3,80
gemischter Salat	€3,80
grüner Spargel	€6,50
Fisolen mit Speck	€5,50
Erdäpfel- Trüffel- Püree	€5,20

**Geschmorte Ochsenbackerl** <sup>G, L, O</sup> €26,90  
Erdäpfel- Trüffel- Püree | Shimeji Pilze

**Sigi's Kalbsnatschnitzel** €26,90  
Zotter Premium Kalb | Braterdäpfel |  
buntes Gemüse <sup>A, G, L, O</sup>

**im Ganzen gegrillte Goldbrasse** €24,90  
Fenchel | Zitrone | Erdäpfel <sup>D, O, L</sup>

### *Fontana Klassiker*

**Wr. Schnitzel | Zotter Premium Kalb** €26,90  
Erdäpfelsalat | Preiselbeeren <sup>A, C, G, L, M, O</sup>  
Wr. Schnitzel vom Kalb klein €17,90

**Schnitzel vom Huhn** €16,90  
Erdäpfelsalat | Preiselbeeren <sup>A, C, G, L, M, O</sup>  
Schnitzel vom Huhn klein €10,90

**Rostbraten | Zotter Premium Rind** €26,90  
Braterdäpfel | Röstzwiebel <sup>A, G, L, O</sup>

**Schinkenfleckerl** €14,90  
Blattsalat <sup>C, A, G, M</sup>

**Fontana Club Sandwich** €15,90  
Erdäpfel Chips <sup>C, A, G, M</sup>



## FONTANA RESTAURANT

### *Desserts & Käse*

<b>Holunder- Mandelschnitte</b> <sup>A, C, G, H, O</sup> Minze   Honigeis   Erdbeeren	€11,90	<b>Eiskaffee</b> <sup>C, G</sup>	€6,90
<b>Schokotarte</b> Kokoseis   Brombeere   Crumble <sup>A, C, G, O</sup>	€9,80	<b>Käsevariation</b> Feigensenf   Brot vom Bäcker Graf	€10,50
<b>Eispalatschinken</b> Vanilleeis   Himbeere   Schokosauce   Schlagobers <sup>A, C, G, O</sup>	€9,80	<b>Hausgemachtes Eis oder Sorbet</b> <sup>A, C, G</sup>	€2,90

### *Digestif*

<b>Gölles Alter Apfel</b>	€8,00	<b>Grappa Poli Sarpa di Poli</b>	€6,50
<b>Gölles Alte Zwetschke</b>	€8,00	<b>Grappa Poli Sarpa di Poli O´ro</b>	€6,50
<b>Rochelt Gravensteiner Apfel</b>	€20,00	<b>Schlossbrand XO Schloss Halbturn</b>	€9,50
<b>Hämmerle Herzstück Mispel</b>	€12,50	<b>Ardberg Single Malt</b>	€7,00
<b>Hämmerle Herzstück Traubenkirsche</b>	€15,00	<b>Torres Brandy 30 years old- 4cl</b>	€17,00
<b>Hämmerle Vogelbeere</b>	€9,00	<b>Courvoisier Cognac VSOP- 4cl</b>	€6,50
<b>Hämmerle Fontana Reserve Himbeere</b>	€7,00	<b>Havana Club Selection de Maestros</b>	€9,50
<b>Hämmerle Fontana Reserve Marille</b>	€7,00	<b>Glenfiddich 15years- 4cl</b>	€10,50
<b>Hämmerle Fontana Reserve Williams</b>	€7,00	<b>J.H. Single Malt- 4cl</b>	€9,50
<b>Zacapa Rum 23yr</b>	€8,00	<b>Landy Cognac XO- 4cl</b>	€10,50
<b>El Dorado Rum 25yr</b>	€10,00		



**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.

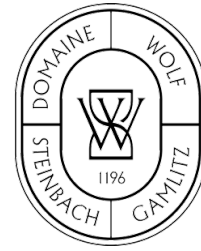
Die Expertise zweier preis-gekrönter Winzer - zusammen mit den einzigartigen Weingärten und Ressourcen der Domaine Wolf - kreieren Wein für die Ewigkeit.

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*

**2021 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 | €70,00  
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> Soda   Limette   Orangensaft   Zitrone   Ingwer	€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 Afro/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, 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**