



FONTANA
RESTAURANT

Speisekarte
2022



FONTANA
RESTAURANT

Schaumwein

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

Aperitif

Rhabarber Berry Hausgemachter Rhabarber Sirup Ricks Gin Zitrus Organics Wild Berry Minze	€6,80
Italicus Spritz Italicus Rosolio Di Bergamotto Likör Prosecco Oliven	€6,90
Campari Soda Campari Orange	€5,80

Aperitif Alkoholfrei

The Golfer Bitterlemon Grapefruitsaft Zitrus	€4,90
Innocent Gin Tonic Rick Free Non Alcoholic Tonic Water Zitrus	€5,90
Virgin Mojito Soda Minze Limette Läuterzucker	€6,50
Orange Mate Organics Mate Orangensaft Limette Gurke	€5,90



FONTANA RESTAURANT

Vorspeisen

Beef Tartar vom Bio Weiderind ^{A, C, G, O, L} €17,90
Spargelspitzen | Spargeleis |
Hollandaisecreme | Wildkräuter | Butters toast

Bunter mariniertes Blattsalat ^{L, M, O} €10,50
wahlweise:
Hühnerfiletstreifen ^{L, M, O} €15,90
Garnelen ^{B, G, L, M, O} €19,90

Spargel- Panna- Cotta ^{A, C, G, O, L} €15,90
Bresaola | Wachtelei | Erdbeeren |
Wildkräuter

Suppen

Kräftige Rindsuppe vom Bio Weiderind €5,90
Frittaten | Leberknödel | Kaspressknödel ^{A, C, G, L, O}
wahlweise- alle Einlagen €7,60

Velouté vom Spargel ^{A, C, G, O, L, R} €8,20
Grünschalmuschel

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

Spargelrisotto ^{G, O, L} €15,90
Spargelspitzen | Grana

Gegrillter Oktopus ^{G, O, L, R} €21,90
Erbsen | mediterranes Gemüse



FONTANA RESTAURANT

Empfehlung unseres Küchenchefs

Chateaubriand

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

Hauptspeisen

Rinderfilet-Black Angus ^{A, C, G, L, O} Pfeffersauce Spargel Erbsen Erdäpfel	€38,90
Rosa gebratener Maibockrücken ^{A, C, G, L, O} Spargel Erbsen Erdäpfel	€29,90
Sigi's Kalbsnaturschnitzel Zotter Premium Kalb Braterdäpfel buntes Gemüse ^{A, G, L, O}	€26,90
gegrilltes Saiblingsfilet Spargel Paradeiser Schalotten Gnocchi ^{A, C, D, G, O, L}	€26,90

Fontana Klassiker

Wr. Schnitzel Zotter Premium Kalb Erdäpfelsalat Preiselbeeren ^{A, C, G, L, M, O}	€26,90
Schnitzel vom Huhn Erdäpfelsalat Preiselbeeren ^{A, C, G, L, M, O}	€16,90
Rostbraten Zotter Premium Rind Braterdäpfel Röstzwiebel ^{A, G, L, O}	€26,90
Schinkenfleckerl Blattsalat ^{C, A, G, M}	€14,90
Fontana Club Sandwich Erdäpfel Chips ^{C, A, G, M}	€15,90



FONTANA
RESTAURANT

Desserts & Käse

Joghurtparfait ^{A, C, G, H, O} Erdbeersorbet Himbeere Yuzu Mandel	€11,90	Käsevariation Feigensenf Brot vom Bäcker Graf	€10,50
Schoko- Panna- Cotta Haselnusseis Caramel Baiser ^{A, C, G, H}	€9,80	Hausgemachtes Eis oder Sorbet ^{A, C, G}	€2,90
Eiskaffee ^{C, G}	€6,90		

Digestif

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

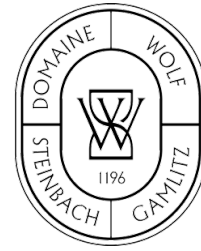
Die Expertise zweier preis-gekrönter Winzer - zusammen mit den einzigartigen Weingärten und Ressourcen der Domaine Wolf - kreieren Wein für die Ewigkeit.

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 | €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

Gösser Bier 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
Schladminger Weizenbier 0,2l 0,3l 0,5l	€3,10 €4,20 €5,50	Gösser Alkoholfrei 0,33l	€4,20

Alkoholfreie Getränke

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

Hausgemachte Limonaden

Wöthersee Soda Wasser 0,5l Soda Wasser Holunder Zitrone	€4,50 €4,00	Fontana Limonade 0,5l Soda Limette Orangensaft Zitrone Ingwer	€5,90
Rosmary Limo 0,5l Soda Rosmarin Zitrone	€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 Afro/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