



FONTANA
RESTAURANT

Speisekarte
2023



FONTANA
RESTAURANT

Schaumwein

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

Aperitif

Fontana Winter Apfel Himbeersirup Motif Wermut Organics Purple Berry Granatapfel Rosmarin	€7,20
Limoncello Spritz Limoncello Prosecco Organics Bitter Lemon	€7,10
Campari Soda Campari Orange	€5,80

Aperitif Alkoholfrei

The Golfer Bitterlemon Grapefruitsaft Zitrus	€5,50
Innocent Gin Tonic Rick Free Non Alcoholic Tonic Water Zitrus	€6,00
Virgin Mojito Soda Minze Limette Läuterzucker	€6,80



FONTANA RESTAURANT

Vorspeisen

Superfood Salat	€15,00
Leinsamen Bulgur Feta Kichererbsen Granatapfel Winterkresse ^{G, O, A, F}	
wahlweise:	
Hühnerfiletstreifen ^{L, M, O}	€5,00
Garnelen ^{B, G, L, M, O}	€9,00

Geschmorte Rote Rübe	€16,90
Kohlrabi-Senf Vinaigrette Feta Rucola ^{L, S, G, M, F}	

Suppen

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

Zwischengerichte

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

Massaman Curry	
Basmatireis Cashewkerne- vegan ^{E, H, L} wahlweise mit Hühnerfleisch ^{E, H, G, L}	€15,90 €19,90

Vegetarische Bolognese -pikant-	€16,00
Oricchette Grana ^{A, C, G, O, N, F}	

FONTANA Pasta	€19,90
Fettuccine Kalb knackiges Gemüse Pecorino ^{A, C, G, O, L}	



FONTANA RESTAURANT

Empfehlung unseres Küchenchefs

Chateaubriand 45 Min. Wartezeit

Pilzpasta Braterdäpfel Jus	600g	€ 99,00
grüne Pfeffersauce Knoblauchrahm Blattsalat	1000g	€ 179,00

Hauptspeisen

Rinderfilet-Black Angus €36,90
Pfeffersauce ^{A, C, G, L, O}

Beilagen zur Auswahl:

Grillgemüse	€5,00
Erdäpfel Chips	€4,20
gemischter Salat	€4,20
Fisolen mit Speck	€5,50
Erdäpfel - Püree	€4,90

Geflämmtter Kabeljau €26,90
Blunze | Perlgraupen | Grünkohl
Weisswein-Veloute ^{D, O, L, A, G}

Sigi's Kalbsnatureschnitzel €26,90
Zotter Premium Kalb | Braterdäpfel |
buntes Gemüse ^{A, G, L, O}

Fontana Klassiker

Wr. Schnitzel | Zotter Premium Kalb €26,90
Gemischter Salat | Preiselbeeren ^{A, C, G, L, M, O}
Wr. Schnitzel vom Kalb klein €17,90

Schnitzel vom Huhn €16,90
Gemischter Salat | Preiselbeeren ^{A, C, G, L, M, O}
Schnitzel vom Huhn klein €10,90

Rostbraten | Zotter Premium Rind €26,90
Braterdäpfel | Röstzwiebel ^{A, G, L, O}

Schinkenfleckerl €14,90
Blattsalat ^{C, A, G, M}

Fontana Club Sandwich €15,90
Erdäpfel Chips ^{C, A, G, M}

Wildbratwurst €15,90
Erdäpfel-Püree |
Balsamico-Zwiebel Marmelade | Brot von der
Bäckerei Graf ^{C, A, G, O, L}



FONTANA
RESTAURANT

Desserts & Käse

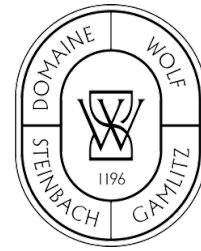
Nougatknödel Zwetschken Röster <small>C, G, H, O, A</small>	€11,90	Eiskaffee <small>C, G</small>	€6,90
Hausgemachtes Eis oder Sorbet <small>A, C, G</small>	€2,90	Käsevariation Feigensenf Brot von der Bäckerei Graf	€10,50

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	Torres Brandy 30 years old- 4cl	€17,00
Hämmerle Herzstück Traubenkirsche	€15,00	Courvoisier Cognac VSOP- 4cl	€6,50
Hämmerle Vogelbeere	€9,00	Havana Club Selection de Maestros	€9,50
Hämmerle Fontana Reserve Himbeere	€7,00	Glenfiddich 15years- 4cl	€10,50
Hämmerle Fontana Reserve Marille	€7,00	Landy Cognac XO- 4cl	€10,50
Hämmerle Fontana Reserve Williams	€7,00	Zacapa Rum 23yr	€8,00
		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.

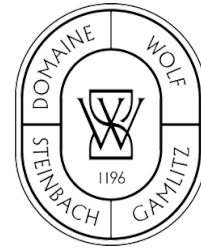
Die Expertise zweier preis-gekrönter Winzer - zusammen mit den einzigartigen Weingärten und Ressourcen der Domaine Wolf - kreieren Wein für die Ewigkeit.

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 €5,00 | €29,00
Ein Steirer wie aus dem Bilderbuch: kernig und dabei leichtfüßig, aromatisch und dabei ernsthaft.

2021 Sauvignon Blanc, Ried Steinbach, Gamlitz, Südsteiermark DAC €7,00 | €42,00
Ein Wein wie ein Alpensportler: muskulös aber schlank, erfrischend und dabei kräftig.

2021 Grauburgunder, Ried Steinbach, Gamlitz, Südsteiermark DAC €7,00 | €42,00
Möchte man das Wort „Harmonie“ erläutern: dieser Wein wäre die beste Erklärung dafür.

2018 Chardonnay Reserve, Ried Steinbach, Gamlitz €12,50 | €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

2018 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 €7,00 | €42,00
Ein kräftiger erdiger Typ, der keine Sekunde daran zweifeln lässt, dass er sich mit halben Sachen nicht zufrieden gibt.

2017 Merlot, Burgenland €7,00 | €42,00
Unser Merlot sollte ein besonderer Wein für unsere Familie und unsere engsten Freunde sein. Er war nie für den Verkauf bestimmt.
Kräftiges Rubingranat, schwarze Beeren, dunkle Kirschen, zartes Karamell.

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	€3,20 4,30 €5,60	Gösser Naturradler 0,2l 0,3l 0,5l	€3,20 4,30 €5,60
Schladminger Weizenbier 0,2l 0,3l 0,5l	€3,20 €4,30 €5,60	Gösser Alkoholfrei 0,33l	€4,30

Alkoholfreie Getränke

Soda Zitrone Himbeer Holunder 0,25l 0,5l	€2,60 €4,80	Traubensaft „HH3“ Heinrich Hartl 0,25l 0,25l gespr. 0,5l gespr.	€3,70 €3,50 €5,90
Vöslauer still prickelnd 0,33l 0,75l	€3,00 €6,30	Naturtrüber Apfelsaft 0,25l 0,25l gespr. 0,5l gespr.	€3,70 €3,50 €5,90
San Pellegrino 0,75	€6,90	Red Bull	€5,50
Rauch Eistee 0,33l Zitrone Pfirsich	€3,90	ORGANICS LIFETIME DRINKS	€4,90
Coca Cola 0,33l Classic Light Zero	€3,90	Simply Cola Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale Viva Mate Black Orange Purple Berry Ginger Beer	
Almdudler 0,35l	€3,90		

Hausgemachte Limonaden

Wöthersee Soda Wasser 0,5l Soda Wasser Holunder Zitrone	€4,80 €4,20
Fontana Limonade 0,5l Soda Limette Orangensaft Zitrone Ingwer	€6,10

Kaffeespezialitäten

Espresso	€3,10	Heiße Schokolade ohne Schlagobers	€4,20
Doppelter Espresso	€4,40	Heiße Schokolade mit Schlagobers	€5,20
Kleiner Brauner	€3,40		
Großer Brauner	€4,80	Tee von Afro/Ronnefeldt 0,4l	€5,00
Cappuccino	€4,80	Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unsere ausgewählten Teesorten.	
Melange	€4,80		
Verlängerter	€4,10		
Latte Macchiato	€5,90		



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