



Herzlich Willkommen im Fontana Restaurant

Essen bei und mit Freunden

Liebe Gäste,

der Herbst hat bei uns Einzug gehalten und mit ihm die Köstlichkeiten dieser goldenen Jahreszeit. Wir haben mit viel Liebe und Sorgfalt eine Auswahl an Klassikern und saisonalen Gerichten für Sie zusammengestellt, die den Herbst in all seinen Facetten widerspiegeln.

Bei uns soll sich jeder wie zu Hause fühlen. Wir freuen uns darauf, Sie in entspannter Atmosphäre zu verwöhnen, sei es mit einem herzhaften Menü nach einer erfolgreichen 18-Loch-Runde auf unserem wunderbaren Platz oder einem Glas Wein am Kaminfeuer nach dem Saunagang. Für uns ist jeder Besuch ein gemeinsames Erlebnis, bei dem Genuss und Wohlfühlen im Mittelpunkt stehen.

Unsere Speisekarte lebt von der Freude am Detail und der Verbundenheit mit der Region. Lassen Sie sich von unseren saisonalen Highlights inspirieren und genießen Sie den Herbst in seiner ganzen Pracht – bei und mit Freunden.



Ihre Gastgeber

Mag. Jennifer Berger (Maitre d'hotel)
& Oliver Hoffinger (Chef de cuisine)
und unser fantastisches Team

Ein Restaurant zu führen, ist stets ein Wettlauf nach den besten und frischesten Zutaten & Spezialitäten. Um immer unter den Ersten zu sein, haben wir aus dem Umkreis und aus aller Welt Firmen, auf die wir zählen.

Partner und Freunde, die uns seit Jahren unterstützen:

Domaine Wolf, Gut Zinsenstein, Gut Strengberg, Höllerschmid, R&S, Bäckerei Eder, Bäckerei Graff, Morandell, Leo Aumann und viele andere.

Freunde & Partner



FONTANA
RESTAURANT

Aperitif

Fiero Sprizz Martini Fiero Prosecco Frizzante	7,5
Limoncello Sprizz Pallini Limoncello Prosecco Frizzante	7,5
Rosensprizz Fentimans Rose Lemonade Prosecco Frizzante	7,5
Wermuth Sprizz Motif Wermuth Prosecco Frizzante	7,5
Aperol Sprizz Aperol Prosecco Frizzante	9,5
Hugo	7,5
Campari Orange	7,5
Vermouth rot rosa weiß 4cl Vermouth Tonic 4cl	6,5 7,5
Gin Tonic Classic Bombay Sapphire Red Bull Organics Tonic	13,5
Gin Tonic Citrón Bombay Citron Pressé Red Bull Organics Tonic	13,5
Gin Tonic Berry Bombay Bramble Red Bull Organics Tonic	13,5

Virgin Mojito Soda Minze Limette Läuterzuckersirup	9
The Golfer Bitterlemon Grapefruitsaft Zitrus	6,5
Fontana Limonade 0,5l Soda Orange Orangensaft Zitrone Ingwer	6,5
Italienischer Prosecco Frizzante vom Fass 0,1 0,25 0,5	6 13 28
Prosecco Spumante/Rosé 0,1l Kattus Classic Kattus Rosé	7 7,5
Champagne des Tages 0,1	16
Champagne Heidsieck Brut Reserve 0,7l Rosé 0,7l Champagne Charles Heidsieck, Reims, Frankreich	120 150
Champagne La Cuvée Brut 0,7l Champagne La Cuvée Rosé 0,7l Maison Laurent Perrier, Frankreich	120 220

Alkoholfrei

Prickelndes



Speisekarte

Suppen, Salate & Snacks

Rindsuppe	7
Frittaten Schnittlauch Gemüse ^{L,O,A,C,G}	
Bunter Herbstsalat (vegan)	13
Hausdressing Rüben Cocktail Tomaten Nüsse ^{O,H}	
Fontana Salat	16
French Dressing Croutons ^{A,G,M,B}	
Mit Hühnerstreifen	19
Mit Garnelen	24
Mit Rinderfilet	24
Gebackene Burrata ^G	15
Tomatenmarmelade	
Carpaccio Rind	20
Alter Balsamico Parmesan Rucola Pignole ^{H,G}	
Carpaccio Lachs	20
Miso Wasabi Rucola ^{D,F,G,N}	
Pommes Frites (vegan)	5
Ketchup Majo	

Steirische Backhendlbowl	23
Jasminreis Salat Kürbiskernmayo Kürbiskerncrunch ^{A,C,G,O,M}	
Garnelenbowl	26
Jasminreis Salat Crunchy Glasnudeln Cocktailsauce ^{B,C,G,O,M}	
Avocadobowl (vegan)	23
Jasminreis Salat Cockailtomaten Sesamdressing ^{N,E,O}	

Bowls

Ein Mitbringsel aus Rom

Römische Pinsa	15
Fior di latte Pesto Tomatensauce ^{A,G,L,O,D}	
Mit Salami Diavola	18
Mit Räucherlachs	19
Mit Antipasti Gemüse	17

Pinsa

Sie können sich nicht entscheiden? Müssen Sie auch nicht.
Mit unseren frei wählbaren 4- und 5-Gang Optionen können Sie sich Ihr Menü selbst zusammenstellen.

Menü 4 Gang

65

Menü 5 Gang

75

Tipp: Das **Carte Blanche Menü** bietet Ihnen fünf überraschende Gänge, die Sie so nicht in der Karte finden. Bitte informieren Sie das Service vorab über Ihre Vorlieben und Unverträglichkeiten.

Carte Blanche 4 Gang 70

Unsere Menüs



Speisekarte

Hauptspeisen

Clubsandwich Toast Hühnerbrust gebraten Ei Cheddar Zwiebel Speck Cocktailsauce <small>A,C,G,O,M</small>	20
Steaksandwich Toast Rinderfilet gebraten Ei Cheddar Zwiebel Cocktailsauce <small>A,C,G,O,M</small>	22
Fontana Burger Dry aged Patty Cheddar Ketchup Senf Trüffel-Schmorzwiebel Pickles <small>A,C,G,O,M</small>	25
Vegi Burger Beyond Patty Salat Tomaten Senf Ketchup Pickles <small>A,O,M,F</small>	25
Wiener Schnitzel vom Kalb Zitrone <small>A,C,G</small>	25
Schnitzel vom Steirer Huhn Zitrone <small>A,C,G</small>	16
Überbackene Schinkenfleckerln <small>A,C,G</small>	19
Rinderfilet 300g	39
Rinderfilet Ladys Cut 180g	28

Creme brulee Fruchtsorbet <small>C,G</small>	10
Topfen-Kaiserschmarrn Sous Vide Apfel <small>A,C,G</small>	12
Marmeladepalatschinken 2 Stk. <small>A,C,G</small>	10
Zweierlei Schokomousse <small>C,G</small>	10
Eiskaffee Eisschokolade	8,5
Käsevariation Brot Chutney <small>A,G</small>	12

Dessert & Käse

<i>Gedeck</i>	
Gruß aus der Küche Brot Butter Aufstriche <small>A,G</small>	6

Ernährungsspecials

Sie ernähren sich vegetarisch, vegan, glutenfrei
oder haben Unverträglichkeiten?

Wenden Sie sich gern an unser Serviceteam -
gemeinsam finden wir bestimmt Ihr neues
Lieblingsgericht.

Beilage dazu?

Wählen Sie für die obenstehenden Hauptspeisen aus diesen Beilagen:

Pommes Frites	5	Ketchup, Majonnaise, Senf	1,5
Bratkartoffeln, Petersilerdäpfel	5	Chili Öl	1,5
Reis	3	BBQ Sauce	1,5
Grüner oder gemischter Salat	6	Pfeffersauce	3,5
Grillgemüse	7	Kräuterbutter	1,5



Beilagen

*Gerne können Sie die Beilagen Ihrer Gerichte austauschen.
Sind Ihre gewählten Beilagen bei anderen Speisen zu finden, ändert sich
der Preis Ihrer Speise nicht (kein Aufpreis, keine Preisverringerung).*

*Beilagen, die zusätzlich zubereitet werden müssen,
erhöhen den Preis Ihrer Speise um 2 Euro pro Portion.*

*Selbstverständlich können Sie Ihre Gerichte auch um
zusätzliche Beilagen erweitern. Die Möglichkeiten sehen Sie hier:*

Pommes Frites	5	Ketchup	1,5
Bratkartoffeln	5	Mayonnaise	1,5
Petersilerdäpfel	5	Senf	1,5
Reis	3	Chili Öl	1,5
Grüner oder gemischter Salat	6	BBQ Sauce	1,5
Grillgemüse	7	Pfeffersauce	3,5
Garnele 1 Stk.	4	Kräuterbutter	1,5
Garnele Portion	14	Parmesan	1,5



DOMAINE 1196

Unsere Weine

Genießen Sie unsere Marken Domaine Wolf und Muster. Gamlitz, Dreisiebner vereint unter unsere Dachmarke Domaine 1196.

Das Projekt 1196 wurde von Siegfried Wolf und seiner Familie ins Leben gerufen, mit unschätzbaren Beiträgen unseres mehrfachen Weltmeister-Winzers Reinhard Muster für Weißweine und Spirituosen sowie des legendären Albert Gesellmann für die Vinifikation von Rotweinen.

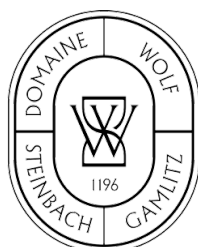
Der Name „1196“ bezieht sich auf die erste urkundliche Erwähnung des Weinbaus in der Region, in der sich unser neuer, hochmoderner Keller befindet. Fast tausend Jahre nach diesem ersten Eintrag bekräftigt und sichert unser Einsatz von 1196 als Markenzeichen

unseres Projekts und unserer Partnerschaft die ununterbrochene Fortsetzung eines tief verwurzelten steirischen Erbes österreichischer Handwerkskunst.

Als ein realer Ort ist „1196“ ein neuer unglaublicher Keller, der ein Engagement und Investitionen in hochwertige österreichische Handwerkskunst widerspiegelt. Der Standort, der sich auf dem historischen Weinberg Domaine Wolf in Steinbach 35, Gamlitz, Steiermark, befindetet, beherbergt nun die Produktion, Lagerung und Lieferung all unserer Produkte, Teams und Marken, um sicherzustellen, dass sie mit größter Sorgfalt und Qualität hergestellt werden. Besuchen Sie uns gerne online unter 1196.at oder in unserem neuen Keller vor Ort in Gamlitz.

Sprechen Sie uns gerne auf die Möglichkeit der Mitnahme zu Ab-Hof Preisen an.

Für Daheim



*Besondere Weinberge.
Besondere Winzer.
Sensationeller Wein.*



DOMAINE 1196

Weißwein

2023 Illyricus Cuvée, Domaine Wolf, Steiermark Cuvée 80% gelb. Muskateller, 10% Welschriesling, 10% Sauvignon Blanc	6 32
2021 Grauburgunder, Domaine Wolf, Ried Hochsernau, Gamlitz, Südsteiermark DAC	7 42
2021 Sauvignon Blanc, Domaine Wolf, Ried Hochsernau, Gamlitz, Südsteiermark DAC	7 42
2019 Chardonnay Reserve, Domaine Wolf, Ried Hochsernau, Gamlitz, Südsteiermark DAC	12,5 70
2021 Gelber Muskateller STYRIA, Muster.Gamlitz Steiermark Österreich	36
2020 Sauvignon Blanc Ried Grubthal, zweifache Weltmeisterriede, Muster.Gamlitz Steiermark Österreich	107

Weltmeister 2024

Rotwein

2018 Pannonica, Burgenland	6,5 36
2017 Blaufränkisch, Mittelburgenland DAC	7 42
2017 Merlot, Burgenland	7 42
2017 Blaufränkisch Reserve, Ried Hochberg, Deutschkreutz	12,5 70



FONTANA RESTAURANT

Digestif

Gölles Alter Apfel 2cl	8	Bacardi Reserva Ocho 8years 4cl 0,7l	7 120
Gölles Alte Zwetschke 2cl	8	Zacapa Solera Gran Reserva 23 4cl	8
Gölles Williams 2cl	8	Diplomatico 15y 4cl	10
Gölles Vogelbeere 2cl	13		
Gölles Himbeer 2cl	12		
		<i>Special aus der Nachbarschaft</i>	
Rochelt Gravensteiner Apfel 2cl	20	Hummingbird Rum Aumann 4cl	12
		El Dorado Rum 15y 4cl 0,7l	13 175
Hämmerle Vogelbeere 2cl	9	Matusalem Rum 15y 4cl	15
Hämmerle Fontana Reserve Himbeere 2cl	7		
Hämmerle Fontana Reserve Marille 2cl	7	Torres Brandy Jaime I. 30 4cl	13
Hämmerle Fontana Reserve Williams 2cl	7	Hennessy Cognac 4cl 0,7l	8 90
Grappa 2cl	6,5	Loch Lomond Single Malt 4cl	13
		Rochus 2002	13
Grey Goose Vodka 4cl	12	Chivas Regal 4cl 0,7l	11 85
Absolut Vodka 4cl	10	Jack Daniels 4cl	9
Belvedere Vodka 4cl 0,7l	11 85	Jameson 4cl	9
		J.H. Single Malt 4cl	9,5
Silver Patrón Tequila 4cl	7		
		Cynar 4cl	6,5
Bombay Saphir Gin 4cl	7	Averna Amaro Siciliano 4cl	6,5
Hendricks Gin 4cl	12	Ramazotti Amaro 4cl	6,5
		Fernet Branca 4cl	6,5



FONTANA RESTAURANT

Bier

Gösser Bier BIOSTOFF 0,2l 0,3l 0,5l	3,2 4,5 5,6	Gösser Naturradler 0,2l 0,3l 0,5l	3,2 4,5 5,6
Weizenbier 0,5	5,6	Gösser Alkoholfrei 0,33l	4,5
Weizenbier Alkoholfrei 0,5	5,6		

Alkoholfreie Getränke

Soda Zitrone 0,25l 0,5l	3,5 5	Traubensaft „HH3“ Heinrich Hartl 0,25l 0,25l gespr. 0,5l gespr.	4 3,5 6
Soda Himbeer Holunder 0,25l 0,5l	3,5 4,5	Naturtrüber Apfelsaft 0,25l 0,25l gespr. 0,5l gespr.	4 3,5 6
Vöslauer still prickelnd 0,33l 0,75l	3 7	Red Bull Sugarfree	5,5
San Pellegrino 0,75	8	ORGANICS LIFETIME DRINKS Simply Cola Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale Black Orange Purple Berry Ginger Beer	5,5
Rauch Eistee 0,33l Zitrone Pfirsich	4		
Coca Cola 0,33l Classic Zero	4		
Almdudler 0,35l	4		

Hausgemachte Limonaden

Wöthersee Soda Wasser 0,5l Soda Wasser Holunder Zitrone	5 4	The Golfer Bitterlemon Grapefruitsaft Zitrus	6,5
Fontana Limonade 0,5l Soda Limette Orangensaft Zitrone Ingwer	6,5		

Kaffeespezialitäten

Espresso	3,5	Heiße Schokolade ohne Schlagobers	5
Doppelter Espresso	5	Heiße Schokolade mit Schlagobers	6
Kleiner Brauner	4		
Großer Brauner	5		
Cappuccino	5	Tee von Afro 0,4l	5
Melange	5	Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unsere ausgewählten Teesorten.	
Verlängerter Schwarz	4		
Verlängerter Braun	4,5		
Latte Macchiato	6,5		



FONTANA RESTAURANT

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