



Herzlich Willkommen im Fontana Restaurant

Essen bei Freunden

Schön, dass Sie hier sind.

Das Restaurant Fontana ist für viele ein zweites Wohnzimmer und ein Ort des gemütlichen Beisammenseins. Auch für uns ist es in den letzten Monaten ein Zuhause geworden, in das wir gerne Rezepte und Ideen von unseren Reisen mitbringen.

Uns ist wichtig, dass wir Ihnen mehr bieten als ein atemberaubendes Ambiente, freundliches Service und eine ausgezeichnete Küche. Wir möchten Ihnen bei jedem Besuch ein Lächeln der Zufriedenheit ins Gesicht zaubern.

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



— Ihre Gastgeber —

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

Aperol Prosecco	7,50	Champagne Heidsieck Brut Reserve 0,1l/0,7l	16,00 120,00
Hugo	7,50	Champagne Charles Heidsieck, Reims, Frankreich	
Campari Orange	7,50		
Winter Vermouth Roter Wermut Prosecco Soda brauner Läuterzuckersirup Orange	7,50	Prosecco Spumante 0,1l Kattus Classic	€7,00
Gin Tonic	12,50	Prosecco Rosé 0,1l Kattus Rosé	€7,50
Alkoholfrei			
Virgin Mojito Soda Minze Limette Läuterzuckersirup	8,00		
The Golfer Bitterlemon Grapefruitsaft Zitrus	6,50		
Fontana Limonade 0,5l Soda Orange Orangensaft Zitrone Ingwer	6,50		

Prickelndes



Speisekarte

Suppen

Rindsuppe
Leberknödel oder Schnittlauchfrittaten |
Gemüse^{L,O,A,C,G}

Samtsuppe vom 12 Stunden Kürbis
Karamellisierte Kürbiskerne |
Kürbiskernöl^{L,H,O}

Pannonische Fischsuppe
Tarhonya | Zander | Sauerrahm^{A,C,D,G,O}

7 Cremige Schinkenfleckerl
vom Ötscherblick Schwein 18
Parmesan | Blattsalat^{A,C,G,O}

Ein Mitbringsel aus Rom

8 Römische Pinsa 13
Fior di latte Pesto | Tomatensauce^{A,G,L,O,D}

Mit Vulcano Schinken 16

Mit Räucherlachs 16

9 Mit Antipasti Gemüse 15

Fontana Salat 16

French Dressing | Croutons^{A,G,M,B}

Mit Hühnerstreifen 19

Mit Garnelen 24

Mit Rinderfilet 24

Ein Glas Traminer dazu?

Hühnerlebermousse 16
Trüffelvinaigrette | eingelegte Marillen^{A,C,G,O}

Taglioline Nero 24

Garnelen 3 Stk. | Tomatenbutter |
Kerbelschaum^{A,B,G,R}

Crispy Calamare 18
XO Sauce | Erbsenschoten-Rucola Salat
^{A,B,F,G,N,R}

Erbsenrisotto 19

Erbsenschaum | Flaschenkürbis |
Estragon | Haselnüsse^{A,C,G,O}

Zwischendurch

Vorspeisen

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 5 Gang 70

Unsere Menüs



Speisekarte

Fleisch

Fisch

Fontana Burger 26
Dry aged Patty | Cheddar | Trüffelcreme |
Pommes | Schmorzwiebel | Pickles ^{A,C,G,O,M}

Das Schwein mit dem Otscherblick

Crispy Bauch vom Kräuterschwein 26
Soja-Malz-Jus | Belugalinsen | Spinat ^{A,G,O}

Wiener Schnitzel vom Kalb 28
Petersilkkartoffel | Preiselbeeren ^{A,C,G,O}

Rosa Entenbrust 32
Hibiskus Schilcher Kraut | Lángos |
Chili Sauerkirschen ^{G,M,O}
Auch vegan möglich 24

Jagd Strengberg

Zweierlei vom Hirsch 34
Getrüffeltes Zellerpüree | Vogelbeeren |
Portweinsauce ^{G, M, O, P}

Rinderfilet 300g 42
Grillgemüse | Kräuterbutter |
Pfeffersauce | Bratkartoffel ^{G, L, M, O}

Seesaibling gebraten Gut Zinsenstein 26
Fisolengröstl | Dillcreme | Lado ^{D,G,L,M,O}

Wolfsbarschfilet 32
Hummer-Trüffelgarce |
Safranmuschelsud ^{B,C,D,G,R}

Gnocchi mit Ofentomaten 19
Kapern | Thymian | Mandeln ^{E,O}

Grünes Gemüsecurry 19
Belugalinsen | Shitake | Pak Choi |
Jasminreis ^{E,N}

Risotto mit gebranntem Karifiol 19
Zitronenöl | Cashew ^H

Schokoschnitte 12
Nougatmousse | Butterkeks | Himbeereis ^{A,C,G,H}

Jennys Lieblingsdessert

Maroni Creme 12
Ameretti | Mandarinen | Schokosauce ^{G,H,O}

Topfen Kaiserschmarrn 12
Zwetschkenröster | weißes Zimteis ^{A,C,G,O}

Crème brûlée vom Brie de Meaux 12
Brotsticks ^{A,G}

Gedeck

Gruß aus der Küche 6
Brot | Butter | Aufstriche ^{A,G}

Vegan

Dessert & Käse

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

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

Ernährungsspecials



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).*

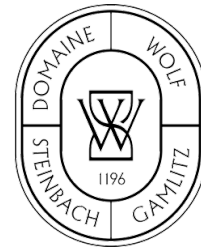
*Beilagen, die zusätzlich zubereitet werden müssen,
erhöhen den Preis Ihrer Speise um 2 Euro pro Portion.*

*Selbstverständlich können Sie Ihre Gerichte auch um
zusätzliche Beilagen erweitern.*

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



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.

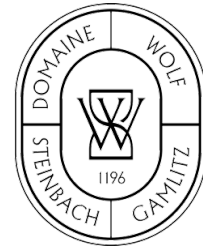
Die Expertise zweier preis-gekrönten Winzer - zusammen mit den einzigartigen Weingärten und Ressourcen der Domaine Wolf - kreieren Wein für die Ewigkeit.

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

2022 Illyricus Cuvée, Steiermark	6 32
2020 Sauvignon Blanc, Ried Steinbach, Gamlitz, Südsteiermark DAC	7 42
2020 Grauburgunder, Ried Steinbach, Gamlitz, Südsteiermark DAC	7 42
2018 Chardonnay Reserve, Ried Steinbach, Gamlitz	12,5 70

Rotwein

2017 Pannonica, Burgenland	6,5 36
2017 Blaufränkisch, Burgenland	7 42
2017 Blaufränkisch Ried Hochberg Reservé, Mittelburgenland DAC	12,5 70



FONTANA
RESTAURANT

Digestif

Gölles Alter Apfel 2cl	8,00	Grappa 2cl	6,50
Gölles Alte Zwetschke 2cl	8,00		
Hämmerle Vogelbeere 2cl	9,00	Tomatin Single Malt 4cl	13,00
Hämmerle Fontana Reserve Himbeere 2cl	7,00	Loch Lomond Single Malt 4cl	13,00
Hämmerle Fontana Reserve Marille 2cl	7,00	Chivas Regal 4cl	11,00
Hämmerle Fontana Reserve Williams 2cl	7,00	Jack Daniels 4cl	9,00
		Jameson 4cl	9,00
Grey Goose Vodka 4cl	12,00	J.H. Single Malt 4cl	9,50
Absolut Vodka 4cl	10,00		
Belvedere Vodka 4cl	11,00		
		Hendricks Gin 4cl	12,00
Diplomatico 15y 4cl	10,00		
Matusalem Rum 15y 4cl	15,00		
El Dorado Rum 15y 4cl	13,00		



FONTANA RESTAURANT

Bier

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

Alkoholfreie Getränke

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

Hausgemachte Limonaden

Wöthersee Soda Wasser 0,5l Soda Wasser Holunder Zitrone	5 4
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	Tee von Afro 0,4l	5
Cappuccino	5	Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unsere ausgewählten Teesorten.	
Melange	5		
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