

FONTANA ist mehr als ein  
Golfplatz. FONTANA ist eine  
sattgrüne Insel

im unruhigen Fahrwasser  
des Alltags, *ein Ruhepol in  
einer stressigen Zeit, die  
richtige Portion Aufregung  
und Abwechslung im  
Ambiente der Extraklasse.*  
FONTANA ist ein Lebensstil

# FONTANA RESTAURANT

*Informationen und aktuelle Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage*

**[www.fontana.at](http://www.fontana.at)**

## Aperitif

Pol Roger Champagner 0,1l

Pol Roger

€ 14,00

Frizzante Rosé 0,1l

Krug, Gumpoldskirchen

€ 6,00

Kattus Spumante 0,1l

€ 6,00

Lillet Spritz

Aperitifwein | Hollunder | Gurke | Soda

€ 5,50

Lillet Rosé Spritz

Aperitifwein | Beeren | Soda

€ 6,00

Hugo Weißwein | Prosecco

Minze | Holunder | Soda

€ 5,50 | € 6,00

Aperol Weißwein | Prosecco

€ 6,00 | € 6,50

Campari Soda | Campari Orange

€ 4,90



FONTANA

## Vorspeisen

### Beef Tartar<sup>B,N,O,R</sup>

Topinambur | Kerbel

€ 16,80

### Hirschterrine<sup>A, C, M, H</sup>

Balsamico- Zwiebel Marmelade | Chili | Marille | Senf

€ 14,80

### Bunter marinierter Blattsalat & Wiesenkräuter<sup>L,M,O</sup>

€ 10,50

Hühnerfiletstreifen<sup>G,L,M,O</sup> | mit Garnelen<sup>B,G,L,M,O</sup>

€ 13,90 | € 19,80

## Suppen

### Kräftige Rindsuppe vom Bio-Weiderind<sup>A,C,G,L,O</sup>

Frittaten | Kas- Speckknödel | Grießnockerl

€ 5,90

### Zweierlei von der Petersilie<sup>A, C, G, O</sup>

Rucolaravioli | Steinpilzöl

€ 6,90

## Zwischengerichte

### Tagliolini Aglio e Olio (scharf)<sup>A,B,C,G,O</sup>

€ 13,90

wahlweise 3 Stück Garnelen € 19,90

### Rotes Curry<sup>E,H,L</sup>

Basmatireis | Cashewkerne (vegan)

€ 15,80

wahlweise mit Hühnerfleisch<sup>E, H, G, L</sup>

€ 17,80

## Empfehlung unseres Küchenchefs

### Chateaubriand 600 Gramm | 1.000 Gramm<sup>A,C,G,L,O</sup>

Trüffelnocchi | Grillgemüse | Braterdäpfel | Thymianjus |  
grüner Pfeffersauce | Knoblauchrahm | Blattsalat

€ 89,00 | € 159,00

### Trüffelnocchi<sup>A, C, E, G</sup>

Parmesan | Herbsttrüffel

€ 19,90

## Hauptspeisen

### Rinderfilet-Black Angus <sup>A,C,G,L,O</sup>

Erdäpfel-Trüffelpüree | wilder Brokkoli

€ 34,90

### Gegrilltes Lachsfilet <sup>A, B, C, D, G, L</sup>

Kürbis | wilder Brokkoli | Schlutzkrapfen

€ 22,90

### Hirschbutterschnitzerl <sup>A, C, E, G, M</sup>

Topinambur | Braeburn- Apfel

€ 16,90

### Rosa gebratener Wildschweinrücken <sup>A, E, H, L, O</sup>

Kohlsprossen | Pastinake | schwarze Nüsse |

Brioche

€ 26,90



FONTANA

## Fontana Klassiker

### Wr. Schnitzel | Zotter Premium Kalb <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

Kartoffelsalat | Preiselbeeren

€ 24,90

### Rostbraten | Zotter Premium Rind <sup>A,G,L,O</sup>

Bratkartoffel | Röstzwiebel

€ 24,90

### „Sigi's Kalbsnatureschnitzel“ <sup>L,O,G</sup>

Bratkartoffel | Pfannengemüse

€ 24,90

### Schinkenfleckerl <sup>C,A,G,M</sup>

Blattsalat

€ 13,90

### Fontana Club Sandwich <sup>C,A,G,M</sup>

Crispers

€ 13,90

## Desserts & Käse

### Müsliriegel <sup>A, C, G, H, F</sup>

Joghurt | Orange | Karotte | Schokolade | Nuss

€ 11,20

### Schoko- Preiselbeerpalatschinken <sup>A, C, G, H, F</sup>

Schlagobers | Mohneis

€ 8,90

### Hausgemachte Mehlspeise <sup>A,C,G,H,E</sup>

Schlagobers

€ 4,90

### Hausgemachtes Eis oder Sorbet <sup>C,G</sup>

€ 2,90

### Käsevariation

Feigensenf | Brot vom Bäcker Graf

€ 9,50

### Eiskaffee | Schlagobers <sup>A,C,G</sup>

€ 6,90

Aus dem hauseigenem Weingut

FONTANA Weine

Weißweine

2016 Chardonnay Reserve

„Ried Steinbach“

Domäne Wolf, Gamlitz, Südsteiermark DAC

€ 8,90

2018 Sauvignon Blanc

„Ried Steinbach“

Domäne Wolf, Gamlitz

€ 6,20

2018 Grauburgunder Reserve

„Ried Steinbach“

Domäne Wolf, Gamlitz, Südsteiermark DAC

€ 5,70

2019 Illyricus „Präsidentenachterl“

Weingut Fontana, Gamlitz, Südsteiermark DAC

€ 4,60

Rotweine

2016 Fontana „Reserve“

Domäne Wolf, Mittelburgenland DAC

€ 9,00

2015 Blaufränkisch „Fontana“

Domäne Wolf, Mittelburgenland DAC

€ 8,00

Hausgemachte Limonaden

Wörthersee Soda | Wasser

Soda | Wasser | Holunder | Zitrone

€ 4,50 | € 4,00

Fontana Limonade

Ingwersirup | Limettensaft | Soda | Orange |

Minze | Ingwer

€ 5,80

Alkoholfreie Getränke

Soda Zitrone | Himbeer | Holunder

0,25l | 0,50l

€ 2,50 | € 4,50

Vöslauer still | prickelnd

0,33l | 0,75l

€ 2,90 | € 5,90

Rauch Eistee 0,33l

Zitrone | Pfirsich

€ 3,80

Coca Cola 0,33l

Classic | Light | Zero

€ 3,60

Almdudler 0,35l

€ 3,60

Traubensaft „HH3“ Heinrich Hartl

0,25l | 0,25l gespr. | 0,5l gespr.

€ 3,20 | € 3,00 | € 5,60

Carpe Diem Kombucha Classic

€ 3,50

Ellixir-Happytizer-Früchte-Cuvée (alkoholfrei)

(Granatapfel, Traube, Holunder und Apfel)

€ 5,90

Red Bull | Red Bull Organics

€ 4,90

Naturtrüber Apfelsaft

0,25l | 0,25l gespr. | 0,5l gespr.

€ 3,50 | € 3,20 | € 5,80

## FONTANA RESTAURANT

### Weißweine

#### 2019 Grüner Veltliner „Ried Neuberg“

Weingut Müller, Krustetten, Kremstal DAC

€ 4,50

#### 2019 Steirischer Satz

Weingut Scheucher, Labuttendorf, Südstmk. DAC

€ 4,20

#### 2019 Gelber Muskateller

Weingut Biegler, Gumpoldskirchen, Thermenregion

€ 5,30

#### 2019 Scheurebe

Weingut Scheucher, Labuttendorf, Südstmk. DAC

€ 3,80

#### 2019 Weißburgunder

Weingut Muster, Gamitz, Südstmk. DAC

€ 4,50

#### 2019 Welschriesling „Retro“

Weingut Muster, Gamitz, Südstmk. DAC

€ 4,50

#### 2017 Rotgipfler „HH3“

Heinrich Hartl, Oberwaltersdorf, Thermenregion

€ 5,20

#### 2014 Rotgipfler Beerenauslese

Weingut Alphart, Traiskirchen, Thermenregion

€ 6,00

### Rotweine

#### 2018 Cuvée Klassik

Weingut Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion

€ 4,80

#### 2018 Zweigelt

Weingut Hartl, Oberwaltersdorf, Thermenregion

€ 5,50

#### 2016 Pinot Noir Exclusiv

Weingut Gisperg, Tattendorf, Thermenregion

€ 5,50

#### 2017 St. Laurent Exclusiv

Weingut Gisperg, Tattendorf, Thermenregion

€ 5,50

### Rosé

#### 2019 Zweigelt Rosé

Weingut Müller, Krustetten, Kremstal

€ 4,60

### Bier

#### Gösser Bier

0,2l | 0,3l | 0,5l |

€ 2,90 | € 3,90 | € 4,90

#### Schladminger Weizenbier

0,2l | 0,3l | 0,5l

€ 2,90 | € 3,90 | € 4,90

#### Sodaradler

0,3l | 0,5l

€ 3,20 | € 4,20

#### Gösser Naturradler

0,3l | 0,5l

€ 3,90 | € 4,90

#### Gösser Alkoholfrei 0,33l

€ 3,90

### Kaffeespezialitäten

„Dark & Elegant“ Afro-Coffee“

#### FONTANA iced coffee € 4,10

Espresso | kalte Milch | Erdbeersirup

Espresso | € 3,00

Doppelter Espresso | € 4,30

Kleiner Brauner | € 3,30

Großer Brauner | € 4,70

Cappuccino | € 4,50

Melange | € 4,50

Verlängerter | € 4,00

Latte Macchiato | € 5,20

Heiße Schokolade ohne Schlagobers | € 4,20  
mit Schlagobers | € 5,20

Tee von RONNEFELDT 0,4l

€ 4,80

Unser Servicepersonal informiert

Sie gerne über unsere ausgewählten Teesorten.

# FONTANA RESTAURANT

## Unser Couvert im Restaurant:

weißes Gedeck | frisches Hausbrot | Butter | Aufstrich & Chips

Pro Person 4,90

### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Unsere geschulten Fachkräfte geben Ihnen gerne eine 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](http://www.fontana.at)