



Herzlich Willkommen im Fontana Restaurant

Essen bei und mit Freunden

Treten Sie ein, nehmen Sie Platz und fühlen Sie sich wohl in einem traumhaften Ambiente, mit exklusivem Service und köstlichen Speisen.

Genießen wir gemeinsam die warme Jahreszeit an unserem türkisblauen See!

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie uns dabei unterstützen, unser Servicepersonal effizient zu entlasten, unsere Küchenprozesse nachhaltig zu gestalten und Ihre Wartezeit zu verkürzen. Hier sind ein paar Tipps, wie Sie dazu beitragen können:

Bitte denken Sie daran, alles, was Ihnen einfällt, auf einmal zu bestellen. Wenn Ihr Bier halbleer ist und jemand am Tisch gerade ein Cola bestellt, wäre es eine große Hilfe, wenn Sie gleich Ihr nächstes Bier mitbestellen.

Zögern Sie nicht, Ihre Sonderwünsche direkt bei der Bestellung anzugeben. Möchten Sie beispielsweise Eiskwürfel zu Ihren Getränken oder einen Salat zu Ihrem Steak? Je mehr Informationen wir von Anfang an haben, desto besser können wir Ihre Wünsche erfüllen und den Service optimieren.

Wir freuen uns auf die neue Saison mit Ihnen als unsere wunderbaren Gäste.

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	7,5	Italienischer Prosecco vom Fass 0,1 0,25 0,5	6 13 28
Hugo	7,5	Champagne Drappier Brut 0,1	16
Campari Orange	7,5	Champagne Heidsieck Brut Reserve 0,7l	120
Vermouth rot rosa weiß 4cl	6,5	Rosé 0,7l	150
Vermouth Tonic 4cl	7,5	Champagne Charles Heidsieck, Reims, Frankreich	
Gin Tonic	12,5	Prosecco Spumante 0,1l Kattus Classic	7
Alkoholfrei		Prosecco Rosé 0,1l Kattus Rosé	7,5
Virgin Mojito	9		
Soda Minze Limette Läuterzuckersirup			
The Golfer	6,5		
Bitterlemon Grapefruitsaft Zitrus			
Fontana Limonade 0,5l	6,5		
Soda Orange Orangensaft Zitrone Ingwer			
Pago Pop 0,33l	4,5		
Erdbeere Minze			
Marille Basilikum			
Mango Ingwer			

Prickelndes



Speisekarte

Suppen, Snacks & Salate

Rindsuppe	7
Frittaten Schnittlauch Gemüse ^{L,O,A,C,G}	
Bunter Sommersalat (vegan)	13
Hausdressing Karotten Cocktail Tomaten Gurken ⁰	
Fontana Salat	16
French Dressing Croutons ^{A,G,M,B}	
Mit Hühnerstreifen	19
Mit Garnelen	24
Mit Rinderfilet	24
Carpaccio Rind	20
Alter Balsamico Parmesan Rucola Pignole ^{H,G}	
Carpaccio Oktopus	20
Rosa Pfefferdressing Rucola Zitronenöl ^{R,0}	
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 Cocktailtomaten Sesamdressing ^{N,E,0}	

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
Mac 'n' Cheese Hörnchen mit cremiger Parmesansauce überbacken <small>A,C,G</small>	18
Rinderfilet 300g	39
Rinderfilet Ladys Cut 180g	28

Creme brulee Himbeeren <small>C,G</small>	10
Sacher-Kaiserschmarrn Marillensorbet <small>A,C,G</small>	12
Crepe Suzette Gran Manier Schokoladeneis <small>A,C,G,O</small>	12
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	XO-Sauce, 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).*

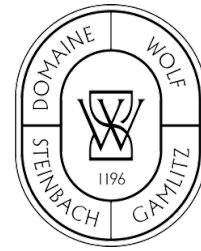
*Beilagen, die zusätzlich zubereitet werden müssen,
erhöhen den Preis Ihrer Speise um 2 Euro pro Portion.*

*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	XO-Sauce	1,5
Grillgemüse	7	BBQ Sauce	1,5
		Pfeffersauce	3,5
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.

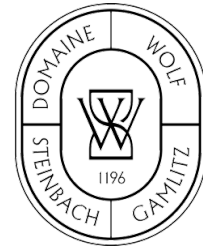
Die Expertise zweier preis-gekrönten Winzer - zusammen mit den einzigartigen Weingärten und Ressourcen der Domaine Wolf - kreieren Wein für die Ewigkeit.

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	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 Viva Mate Black Orange Purple Berry Ginger Beer	5,5
Rauch Eistee 0,33l Zitrone Pfirsich	4	Pago Pop 0,33l	4,5
Coca Cola 0,33l Classic Zero	4	Erdbeere Minze Marille Basilikum Mango Ingwer	
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	Tee von Afro 0,4l	5
Großer Brauner	5	Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unsere ausgewählten Teesorten.	
Cappuccino	5		
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