

PIZZA ALLA CASA

J&O

Sauce aus gelben Datterini, Fior di Latte, scharfe kalabrische Salami Spianata, rote eingelegte Datterini, Straciatella, Pinienkerne, Chilihonig | ^{A,G,H} | 18,50

Cardinale

Tomaten, Fior di Latte, Beinschinken ^{A,G} | 15,00

Salami Milano oder Diavola

Tomaten, Fior di Latte, scharfe kalabrische Salami Spianata oder Milano, Chiliöl ^{A,G} | 15,50

Verdure

Tomaten, Antipastigemüse, Balsamicozwiebel, Olivenöl, Basilikum, ^{A,G} | 15,00

Prosciutto

Tomaten, Fior di Latte, Rucola, Prosciutto, Parmesan (kalt belegt) ^{A,G} | 16,00

Margherita

Tomaten, Fior di Latte, Basilikum, Olivenöl ^{A,G} | 13,50

Tuna

Tomatensauce, Fior de Latte, Prosciutto, Thunfischcreme, eingelegte Zwiebel^{A,G,D} | 23,50

Truffle supreme

Creme fraiche, Fior di Latte, Trüffelpesto, Petersilie, frischer Trüffel ^{A,G} | 23,50

Easy Cheesy

Tomaten, Fior di Latte, Gorgonzola DOP, Fontina DOP, Parmigiano Reggiano DOP ^{A,G} | 18,00

DIY

Pizza mit Tomaten oder Creme fraiche: 12,00

Beinschinken | Balsamicozwiebel | veganer Käse | Prosciutto | Salami Milanese | scharfe Salami | Mais | Thunfisch | Datterini | Antipasti Gemüse | Rucola | Parmesan | Pesto je +1,50

Trüffelcreme | Räucherlachs | Pinienkerne je +3,00

Burrata | Trüffel | Lachskaviar je +7,00

DOLCI

Panna Cotta

Nonnas Originalrezept aus Monte Grotto ^G | 10,00

Schokomarmor

Weißes und dunkles Schokolademousse mit Amarenakirschen ^{C,G,H,D} | 10,00

Tiramisu

Klassisches, hausgemachtes Kaffeedessert^{A,C,G} | 10,00

Lava Cake

Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Pistazienobers ^{A,C,G,H} | 10,00

Dessert-Variation für 2 Personen

Panna Cotta | Tiramisu | Lava Cake | 22,50

CUCINA



FONTANA

DRINKS

Zum Anstoßen

Italienischer Prosecco Frizzante vom Fass
0,1l - 6,00 | 0,25l - 13,00 | 0,5l - 28,00

Champagne des Tages | 0,1l 16,00

Champagne Charles Heidsieck

Brut Reserve | 0,75l - 120,00

Rosé | 0,75l - 150,00

Champagne Laurent Perrier

Brut Reserve | 0,75l - 120,00

Rosé | 0,75l - 220,00

Kattus Prosecco Spumante

Brut 0,1l- 7,00 | 0,75l - 36,00

Rosé 0,1 - 7,50 | 0,75l - 39,00

Bier

Birra Moretti

0,33l - 4,80

Gösser Bier BIOSTOFF

0,2l - 3,00 | 0,3l - 4,50 | 0,5l - 5,60

Edelweiß Weizenbier | 0,5l - 5,60

Edelweiß Weizenbier Alkoholfrei | 0,5l - 5,60

Gösser Naturradler

0,2l - 3,20 | 0,3l - 4,50 | 0,5l - 5,60

Gösser Alkoholfrei | 0,33l - 4,50

Kaffeespezialitäten

Espresso | 3,50

Doppelter Espresso | 5,00

Schwarz/Weiß | 5,00

Latte | 6,50

Heiße Schokolade | 5,00

Tee von Afro 0,4l | 5,00

Alle Heißgetränke auf Wunsch mit Hafer-, Soja- oder Mandelmilch

Wein

Fragen Sie unser Serviceteam nach den Spezialitäten unseres Weinguts Domaine 1196 in Gamlitz.

Alkoholfreier Genuss

Virgin Mojito | 9,00

Soda | Minze | Limette | Läuterzuckersirup

The Golfer | 6,50

Bitterlemon | Grapefruitsaft | Zitrus

Fontana Limonade | 0,5l - 6,50

Soda | Orange | Orangensaft | Zitrone | Ingwer

Pfanner Säfte | 0,2l - 4,50

Marille | Johannisbeer

Lemon Soda | Lemon Soda Mojito 0,33l | 4,50

Soda Zitrone | 0,25l - 3,50l | 0,5l - 5,00

Soda Himbeer | 0,25l - 3,50l | 0,5l - 4,50

Soda Holunder | 0,25l - 3,50l | 0,5l - 4,50

Römerquelle still | prickelnd

0,33l - 3,00 | 0,75l - 7,00

San Pellegrino | 0,75l - 8,00

Eistee Zitrone | 0,33l - 4,00

Eistee Pfirsich | 0,33l - 4,00

Coca Cola | Zero | 0,33l - 4,00

Almdudler | 0,33l - 4,00

Traubensaft „HH3“ Heinrich Hartl

0,25l - 4,00

gespritzt 0,25l - 3,50 | 0,5l - 6,00

Naturtrüber Apfelsaft

0,25l - 4,00

gespritzt 0,25l - 3,50 | 0,5l - 6,00

Red Bull | Sugarfree - 0,25l - 5,50

Organics Lifetime Drinks - 0,25l - 5,50

Simply Cola | Bitter Lemon | Tonic Water | Ginger

Ale | Black Orange | Purple Berry | Ginger Beer

Ernährungsspecial

Sie ernähren sich vegetarisch, vegan, glutenfrei oder haben Unverträglichkeiten? Wenden Sie sich gern an unser Serviceteam. Gemeinsam finden wir bestimmt Ihr neues Lieblingsgericht.

CUCINA FONTANA

MAMA MIA

Italienischer Tischbrunch wie bei der Nonna. Tauchen Sie ein in die italienische Lebensart mit unserem einzigartigen Foodsharing-Erlebnis! Antipasti, Pasta, Pizza, Fisch oder Fleisch & Dessert

Ab 2 Personen, 59,00 pro Person

Öffnungszeiten

Montag - Sonntag
11.30 - 21.00

CUCINA



FONTANA



www.fontana.at

ANTIPASTI

Variation

Prosciutto, Antipastigemüse, Salami, Focaccia ^{A,D,G,H,M} | 19,90

Prosciutto di Parma

Hauchdünn und schmilzt am Gaumen, mit Gnocco fritto - einem fluffigen Polsterzipf serviert ^A | 15,90

Antipastigemüse

Gegrillt, hausgemacht, mit Kräutern und bestem Olivenöl mariniert | 13,50

Burrata

Cremige Mozzarellabombe mit hausgemachtem Pesto und eingelegten Tomaten ^{G,H} | 14,50

Carpaccio

Der Klassiker: Hauchdünnes Rinderfilet italienisch mariniert ^{A,D,G,H,M} | 18,50

Di Mare: Butterweicher Oktopus mit fruchtig leichter Limettenmarinade ^{A,R} | 21,90

Vitello Tonnato

Zartes, rosa gebratenes Kalbfleisch mit leichter Thunfischcreme und knusprigen Kapern ^{D,G,H,M} | 17,50

Pizza Brot

mit dreierlei Saucen ^{A,D,G,H,M} | 8,50

Cucina Salat

Rucola, Parmesan und fruchtige Cocktailtomaten
Das herrlich ausgewogene Balsamicodressing wird separat serviert ^G | 15,90

Wählen Sie gerne Ihr Topping:

Tagliata – Rosa gebratenes Rinderfilet +8,50

Garnelen ^B +8,50

Gegrillte Hühnerbruststreifen +5,50

Burratabombe ^G +5,50

Tortellini in Brodo

Hausgemachte Tortellini mit Fleischfülle in kräftiger Rindsuppe ^{A,C,L} | 9,50

Zuppa Toscana

Toskanische Gemüsesuppe mit Rosmarin und Focaccia ^{A,L,O} | 8,00

CUCINA



FONTANA

PASTA + SAUCEN

Wählen Sie Ihre Lieblingspasta und eine Sauce dazu.

Penne

röhrenförmige Pasta,
passend zu allen Saucen ^{A,C}

Spaghetti

Der Klassiker, perfekt zu leichten Saucen ^A

Pappardelle

Breite Bandnudeln, passen gut zu cremigen Saucen und Ragù ^A

Strozzapreti

Der gedrehte Priesterkragen, nehmen viel Sauce auf ^{A,C}

Gnocchi

Die hausgemachte
Kartoffelalternative +2,00

Ravioli Ricotta e Spinaci

Cremiger Ricotta in handgemachter Teighülle
^{A,C,G}, +3,00

Risotto

Cremiges Risotto mit Acquerello Carnaroli
Reis, dem Besten der Welt. ^{G,L,O} | 12,50

Pur oder mit Ihrem Lieblingstopping?

Tagliata du manzo – Rosa Rinderfilet +8,50

Garnelen ^B +8,50

Gegrillte Hühnerbruststreifen +5,50

Ravioli Ricotta e Spinaci

Ein Traum
Pur mit brauner Butter und Parmesan ^{A,C,G} | 17,90

Aglio e Olio

Gerösteter Knoblauch, ligurisches Olivenöl und spicy Peperoncini. Achtung: scharf! | 13,90

Arrabbiata

Scharfe Tomatensauce aus Rom mit Knoblauch und Petersilie | 14,90

Amatriciana

Scharfe Tomatensauce mit Guanciale, Pecorino und schwarzem Pfeffer | 16,50

Bolognese

Sauce aus sechs Stunden in Rotwein, Gemüse und Kräutern geschmortem Rindfleisch ^{M,O,L}
20,90

Cacio e Pepe

Römische Spezialität aus nur zwei Zutaten:
Pecorino und schwarzem Pfeffer ^G | 18,50

Carbonara

Der Klassiker mit Pecorino, Parmesan, Eidotter und Guanciale. Ganz ohne Obers. ^{G,C} | 19,90

Napoli

Tomate pur! Sauce aus sonnengereiften Tomaten und Kräutern | 13,90

Pesto Genovese

Hausgemachtes Basilikum-Pesto aus Genua ^{D,G,H,M} | 15,90

HAUPTGERICHTE

Filetto di Branzino

Filet vom adriatischen Wolfsbarsch in Olivenöl gebraten ^{A,D} | 18,90

Pollo alla Milanese

Gebackene Hühnerbrust ^{A,C} | 15,90

Calamari fritti

Extra knusprig gebackener Tintenfisch mit Aioli ^{A,C,G,R} | 16,50

Tagliata di Manzo

Rosa gebratenes Rinderfilet, aufgeschnitten serviert mit Rucola und Parmesan ^G | 24,90

Gegrillte Hühnerbrust

Saftige Maishendl mit Rosmarin gebraten | 15,90

Clubsandwich a la Cucina

Knuspriger Clubklassiker mit Hühnerbrust, Spiegelei, Pesto und Prosciutto ^{A,C,G,H,M} | 19,90

Rinderfilet Classic oder Ladys Cut

Heimische Spitzenqualität von Höllerschmid, nach Wunsch gebraten | 220g - 38,90 | 180g - 27,90

Smashed Burger

Brioche-Parmesan-Bun mit zartem Smashed Dry Adged Patty vom Rind, Käse, BURGERSAUCE, Salat, Tomate, Essiggurkerl | ^{A,G} | 24,90

Gamberetti

Per Stuck ^B | 4,00

BEILAGEN

Offenkartoffel mit Rosmarin | Grillgemüse | Cremiges Kartoffelpüree | Pommes

Grüner Beilagensalat | Italienischer Beilagensalat | Focaccia

Jede Beilage 5,00

CUCINA



FONTANA

CUCINA



FONTANA

CUCINA FONTANA

MAMA MIA

Italienischer Tischbrunch wie bei der Nonna. Tauchen Sie ein in die italienische Lebensart mit unserem einzigartigen Foodsharing-Erlebnis! Antipasti, Pasta, Pizza, Fisch oder Fleisch & Dessert

Ab 2 Personen, 59,00 pro Person

Öffnungszeiten

Montag - Sonntag

11.30 - 21.00



www.fontana.at



DRINKS

Zum Anstoßen

Italienischer Prosecco Frizzante vom Fass
0,1l - 6,00 | 0,25l - 13,00 | 0,5l - 28,00

Champagne des Tages | 0,1l 16,00

Champagne Charles Heidsieck
Brut Reserve | 0,75l - 120,00
Rosé | 0,75l - 150,00

Champagne Laurent Perrier
Brut Reserve | 0,75l - 120,00
Rosé | 0,75l - 220,00

Kattus Prosecco Spumante
Brut 0,1l- 7,00 | 0,75l - 36,00
Rosé 0,1 - 7,50 | 0,75l - 39,00

Bier

Birra Moretti
0,33l - 4,80

Gösser Bier BIOSTOFF
0,2l - 3,00 | 0,3l - 4,50 | 0,5l - 5,60

Edelweiß Weizenbier | 0,5l - 5,60

Edelweiß Weizenbier Alkoholfrei | 0,5l - 5,60

Gösser Naturradler
0,2l - 3,20 | 0,3l - 4,50 | 0,5l - 5,60

Gösser Alkoholfrei | 0,33l - 4,50

Kaffeespezialitäten

Espresso | 3,50
Doppelter Espresso | 5,00
Schwarz/Weiß | 5,00
Latte | 6,50
Heiße Schokolade | 5,00
Tee von Afro 0,4l | 5,00

Alle Getränke auf Wunsch mit Hafer-, Soja-
oder Mandelmilch

Wein

Fragen Sie unser Serviceteam nach
den Spezialitäten unseres Weinguts
Domaine 1196 in Gamlitz.

Alkoholfreier Genuss

Virgin Mojito | 9,00

Soda | Minze | Limette | Läuterzuckersirup

The Golfer | 6,50

Bitterlemon | Grapefruitsaft | Zitrus

Fontana Limonade | 0,5l - 6,50

Soda | Orange | Orangensaft | Zitrone | Ingwer

Pfanner Säfte | 0,2l - 4,50

Marille | Johannisbeer

Lemon Soda | Lemon Soda Mojito 0,33l | 4,50

Soda Zitrone | 0,25l - 3,50l | 0,5l - 5,00

Soda Himbeer | 0,25l - 3,50l | 0,5l - 4,50

Soda Holunder | 0,25l - 3,50l | 0,5l - 4,50

Römerquelle still | prickelnd
0,33l - 3,00 | 0,75l - 7,00

San Pellegrino | 0,75l - 8,00

Eistee Zitrone | 0,33l - 4,00

Eistee Pfirsich | 0,33l - 4,00

Coca Cola | Zero | 0,33l - 4,00

Almdudler | 0,33l - 4,00

Traubensaft „HH3“ Heinrich Hartl
0,25l - 4,00

gespritzt 0,25l - 3,50 | 0,5l - 6,00

Naturtrüber Apfelsaft

0,25l - 4,00

gespritzt 0,25l - 3,50 | 0,5l - 6,00

Red Bull | Sugarfree - 0,25l - 5,50

Organics Lifetime Drinks - 0,25l - 5,50

Simply Cola | Bitter Lemon | Tonic Water | Ginger
Ale | Black Orange | Purple Berry | Ginger Beer

Ernährungsspecial

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

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

PIZZA ALLA CASA

J&O

Sauce aus gelben Datterini, Fior di Latte, scharfe kalabrische Salami Spianata, rote eingelegte Datterini, Pinienkerne, Chilihonig | ^{A,G,H} | 18,50

Cardinale

Tomaten, Fior di Latte, Beinschinken ^{A,G} | 15,00

Salami Milano | Diavola

Tomaten, Fior di Latte, scharfe kalabrische Salami Spianata oder Milano, Chiliöl ^{A,G} | 15,50

Verdure

Tomaten, Antipastigemüse, Balsamicozwiebel, Olivenöl, Basilikum, ^{A,G} | 15,00

Prosciutto

Tomaten, Fior di Latte, Rucola, Prosciutto, Parmesan (kalt belegt) ^{A,G} | 16,00

Margherita

Tomaten, Fior di Latte, Basilikum, Olivenöl ^{A,G} | 13,50

Tuna

Tomatensauce, Fior de Latte, Prosciutto, Thunfischcreme, eingelegte Zwiebel ^{A,G,D} | 23,50

Truffle supreme

Creme fraiche, Fior di Latte, Trüffelpesto, Petersilie, frischer Trüffel ^{A,G} | 23,50

Easy Cheesy

Tomaten, Fior di Latte, Gorgonzola DOP, Fontina DOP, Parmigiano Reggiano DOP ^{A,G} | 18,00

DIY

Pizza mit Tomaten oder Creme fraiche: 12,00

Beinschinken | Balsamicozwiebel | veganer Käse | Prosciutto | Salami Milanese | scharfe Salami | Mais | Thunfisch | Datterini | Antipasti Gemüse | Rucola | Parmesan | Pesto je +1,50

Trüffelcreme | Räucherlachs | Pinienkerne je +3,00

Burrata | Trüffel | Lachskaviar je +7,00

DOLCI

Panna Cotta

Nonnas Originalrezept aus Monte Grotto ^G
10,00

Schokomarmor

Weißes und dunkles Schokolademousse mit Amarenakirschen ^{C,G,H,O} | 10,00

Tiramisu

Klassisches, hausgemachtes Kaffeedessert ^{A,C,G}
10,00

Lava Cake

Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Pistazienobers ^{A,C,G,H} | 10,00

Dessert-Variation für 2 Personen

Panna Cotta | Tiramisu | Lava Cake | 22,50



PASTA + SAUCEN

Wählen Sie Ihre Lieblingspasta und eine Sauce dazu.

Penne

röhrenförmige Pasta,
passend zu allen Saucen ^{A, C}

Spaghetti

Der Klassiker, perfekt zu leichten Saucen ^A

Pappardelle

Breite Bandnudeln, passen gut zu cremigen
Saucen und Ragù ^A

Strozzapreti

Der gedrehte Priesterkragen, nehmen viel
Sauce auf ^{A, C}

Gnocchi

Die hausgemachte glutenfreie
Kartoffelalternative +2,00

Ravioli Ricotta e Spinaci

Cremiger Ricotta in handgemachter Teighülle
^{A, C, G}, +3,00

Risotto

Cremiges Risotto mit Acquerello Carnaroli
Reis, dem Besten der Welt. ^{G, L, O} | 12,50

Pur oder mit Ihrem Lieblingstopping?

Tagliata du manzo – Rosa Rinderfilet +8,50

Garnelen ^B +8,50

Gegrillte Hühnerbruststreifen +5,50

Aglio e Olio

Gerösteter Knoblauch, ligurisches Olivenöl und
spicy Peperoncini. Achtung: scharf! | 13,90

Arrabbiata

Scharfe Tomatensauce aus Rom mit Knoblauch
und Petersilie | 14,90

Amatriciana

Scharfe Tomatensauce mit Guanciale, Pecorino
und schwarzem Pfeffer | 16,50

Bolognese

Sauce aus sechs Stunden in Rotwein, Gemüse
und Kräutern geschmortem Rindfleisch ^{M, O, L}
20,90

Cacio e Pepe

Römische Spezialität aus nur zwei Zutaten:
Pecorino und schwarzem Pfeffer ^G | 18,50

Carbonara

Der Klassiker mit Pecorino, Parmesan, Eidotter
und Guanciale. Ganz ohne Obers. ^{G, C} | 19,90

Napoli

Tomate pur! Sauce aus sonnengereiften
Tomaten und Kräutern | 13,90

Pesto Genovese

Hausgemachtes Basilikum-Pesto aus
Genua ^{D, G, H, M} | 15,90

Ravioli Ricotta e Spinaci

Ein Traum

Pur mit brauner Butter und Parmesan ^{A, C, G} | 17,90

HAUPTGERICHTE

Filetto di Branzino

Filet vom adriatischen Wolfsbarsch in Olivenöl gebraten ^{A,D} | 18,90

Pollo alla Milanese

Gebackene Hühnerbrust ^{A,C} | 15,90

Calamari fritti

Extra knusprig gebackener Tintenfisch mit Aioli ^{A,C,G,R} | 16,50

Tagliata di Manzo

Rosa gebratenes Rinderfilet, aufgeschnitten serviert mit Rucola und Parmesan ^G | 24,90

Gegrillte Hühnerbrust

Saftige Maishendl mit Rosmarin gebraten | 15,90

Clubsandwich a la Cucina

Knuspriger Clubklassiker mit Hühnerbrust, Spiegelei, Pesto und Prosciutto ^{A,C,G,H,M} | 19,90

Rinderfilet Classic oder Ladys Cut

Heimische Spitzenqualität von Höllerschmid, nach Wunsch gebraten | 220g - 38,90 | 180g - 27,90

Smashed Burger

Brioche-Parmesan-Bun mit zartem Smashed Dry Adged Patty vom Rind, Käse, Bургersauce, Salat, Tomate, Essiggurkerl | ^{A,G} | 24,90 Antipastigemüse | ^{A,C,G,H,M} | 24,90

Gamberetti

Per Stuck ^B | 4,00

BEILAGEN

Offenkartoffel mit Rosmarin | Grillgemüse | Cremiges Kartoffelpüree | Pommes

Grüner Beilagensalat | Italienischer Beilagensalat | Focaccia

Jede Beilage 5,00



ANTIPASTI

Variation

Prosciutto, Antipastigemüse, Salami, Focaccia ^{A,D,G,H,M} | 19,90

Prosciutto di Parma

Hauchdünn und schmilzt am Gaumen, mit Gnocco fritto - einem fluffigen Polsterzipf serviert ^A | 15,90

Antipastigemüse

Gegrillt, hausgemacht, mit Kräutern und bestem Olivenöl mariniert | 13,50

Burrata

Cremige Mozzarellabombe mit hausgemachtem Pesto und eingelegten Tomaten ^{G,H} | 14,50

Carpaccio

Der Klassiker: Hauchdünnes Rinderfilet italienisch mariniert ^{A,D,G,H,M} | 18,50

Di Mare: Butterweicher Oktopus mit fruchtig leichter Limettenmarinade ^{A,R} | 21,90

Vitello Tonnato

Zartes, rosa gebratenes Kalbfleisch mit leichter Thunfischcreme und knusprigen Kapern ^{D,G,H,M} | 17,50

Pizza Brot

mit dreierlei Saucen ^{A,D,G,H,M} | 8,50

Cucina Salat

Rucola, Parmesan und fruchtige Cocktailtomaten
Das herrlich ausgewogene Balsamicodressing wird separat serviert ^G | 15,90

Wählen Sie gerne Ihr Topping:

Tagliata – Rosa gebratenes Rinderfilet +8,50

Garnelen ^B +8,50

Gegrillte Hühnerbruststreifen +5,50

Burratabombe ^G +5,50

Tortellini in Brodo

Hausgemachte Tortellini mit Fleischfülle in kräftiger Rindsuppe ^{A,C,L} | 9,50

Zuppa Toscana

Toskanische Gemüsesuppe mit Rosmarin und Focaccia ^{A,L,O} | 8,00

