



Herzlich Willkommen im

Fontana



LA DOLCE VITA im
Herzen von Würzburg

**EISCAFÉ
CAFÉ BAR
RESTAURANT
PIZZERIA
VINO THEK**



UNSER REZEPT IST GANZ EINFACH: FÜR SIE NUR DAS BESTE!

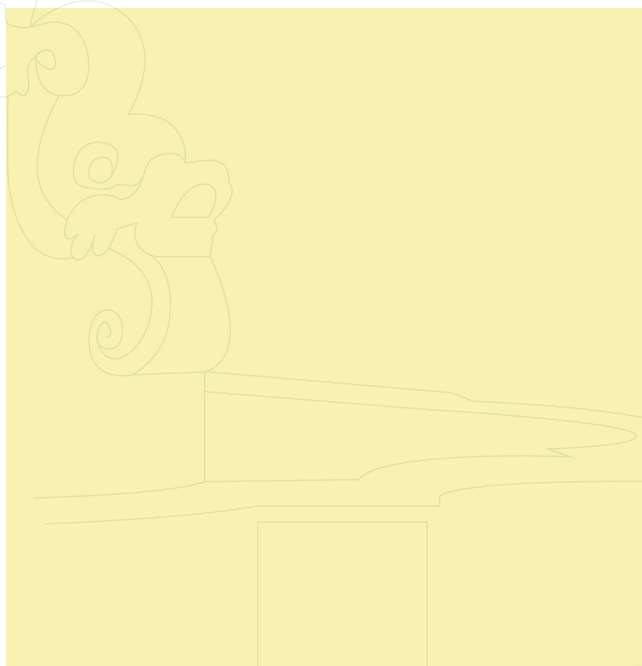
Auf die Auswahl erstklassiger Produkte legen wir höchsten Wert. Natürlich, nachhaltig und – soweit möglich – regional.

So werden unsere Gerichte nicht nur besonders lecker, sondern auch gesund.

Neben wunderbaren Eis- und Café-Spezialitäten bieten wir Ihnen moderne mediterrane Küche: Frisch, leicht und richtig lecker!

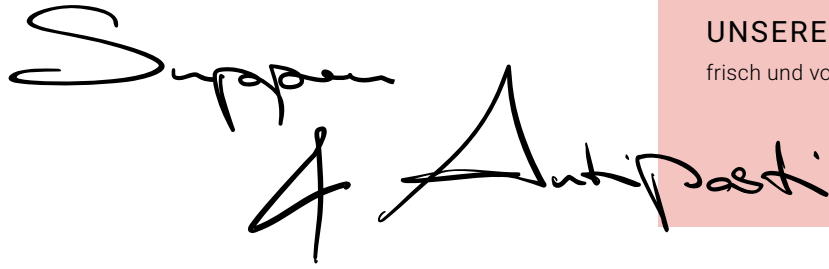
Genießen Sie „la dolce vita“ im Herzen von Würzburg

Ihr Fontana-Team



Unsere Empfehlungen

Unsere Empfehlungen



UNSERE VORSPEISEN immer
frisch und von höchster Qualität. Purer Genuss!

SUPPEN mit unserem hausgebackenen Ofenbrot serviert

Créma di Pomodoro ^{a,g,i,k} Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	5,90
Minestrone ^{a,i,k} frische Gemüsesuppe mit Pasta	5,90

ANTIPASTI

Hausgebackenes Ofenbrot ^{a,k}	2,00
Knoblauch-Kräuterbrot ^{a,k}	4,90
Pizza-Pane ^{a,k}	5,90
Bruschetta Pomodoro ^{a,i,k,9,5}	6,50
geröstetes Ciabattabrot aromatisierte Tomaten Knoblauch Petersilie natives Olivenöl extra vergine	
Bruschetta Avocado ^{a,g,h,9,5}	6,70
geröstetes Ciabattabrot hausgemachte Avocadocrème Mandelblättchen Kirschtomaten natives Olivenöl extra vergine frischer Basilikum	
Bruschetta Tonno ^{a,d,g,9}	6,90
geröstetes Ciabattabrot Thunfisch rote Zwiebeln Giganti verdi Oliven natives Olivenöl extra vergine	
Trombini ^a gerollte Pizzateigstangen	6,50
Caprese ^{a,g,h,k,12}	9,90
Mozzarella Tomaten frischer Basilikum natives Olivenöl extra vergine mit frischem Ofenbrot	
Caprese Mozzarella di Bufala ^{a,g,h,k,8,9,12}	12,90
Mozzarella di Bufala D.O.P. Kirschtomaten Rucola Giganti Verdi Oliven natives Olivenöl extra vergine mit frischem Ofenbrot	
Insalata di Rucola ^{a,c,g,5,9}	8,90
Rucola Kirschtomaten Grana Padano Giganti verdi Oliven natives Olivenöl extra vergine mit frischem Ofenbrot	
Antipasti di Verdura ^{a,k,8,9,12}	12,90
verschiedene Gemüse mariniert mit mediterranen Kräutern mit frischem Ofenbrot	
Gegrillte Rindersteakstreifen ^{a,c,f,g,j,k,5}	14,90
Rucola Kirschtomaten frischer Basilikum Grana Padano mit frischem Ofenbrot	

KNACKIG, FRISCH & HAUSGEMACHT! Salat und Gemüse kaufen wir täglich frisch und – sofern möglich – natürlich aus der Region. Mit würzigen Kräutern und selbstgemachten Dressings verfeinert sind unsere Salate nicht nur richtig lecker, sondern auch gesund. Abgerundet mit tollen Kombinationen – von Büffelmozzarella bis zu flambierten Garnelen – lassen Sie es sich schmecken!

Salate



mit unserem hausgebackenen Ofenbrot serviert

VEGETARISCH

Insalata Mista ^{a,c,j,k,l}	8,90
knackige Blattsalate Tomate Gurke Weißkraut Karotte Mais Hausdressing	
Insalata Mista Mozzarella ^{a,c,g,j,k,l,12}	10,90
knackige Blattsalate Tomate Gurke Weißkraut Karotte Mais Mozzarella Hausdressing	
Insalata Verdure ^{a,c,j,k,l}	12,90
knackige Blattsalate Tomate Gurke Weißkraut Karotte Mais gebratenes Gemüse mit mediterranen Kräutern Hausdressing	
Insalata Roma ^{a,c,g,h,j,k,l}	11,90
knackige Blattsalate Tomate Gurke Weißkraut Karotte Mais frische Honigmelone hausgemachte Avocadocrème Rucola geröstete Mandeln Hausdressing	
mit paniertem Hirtenkäse	14,90
mit gegrilltem Ziegenkäse	15,90
mit Mozzarella die Bufala D.O.P.	15,90

MIT FLEISCH

Insalata Pousitana ^{a,c,f,g,j,k,l,12}	13,90
knackige Blattsalate Tomate Gurke Weißkraut Karotte Mais mariniertes Hähnchenfilet vom Grill Mozzarella Hausdressing	
Insalata Barbarossa ^{a,c,f,g,j,k,l,5}	15,90
knackige Blattsalate Tomate Gurke Weißkraut Karotte Mais Rindersteakstreifen gegrillt mit Kirschtomaten & Basilikum Rucola Grana Padano Hausdressing	
Insalata Parma ^{a,c,g,j,k,l,12}	13,90
knackige Blattsalate Tomate Gurke Weißkraut Karotte Mais Parmaschinken frische Honigmelone Rucola Grana Padano Hausdressing	
Insalata Italia ^{a,c,g,j,k,l,6,12}	12,90
knackige Blattsalate Tomate Gurke Weißkraut Karotte Mais Mozzarella Prosciutto Cotto Artischocke Ei Hausdressing	

Salate



mit unserem hausgebackenen Ofenbrot serviert

Insalata Fontana ^{a,c,f,g,j,k,l,5} 15,90

knackige Blattsalate | Tomate | Gurke | Weißkraut | Karotte | Mais |
mariniertes Hähnchenfilet vom Grill | gegrillte Süßkartoffeln | hausgemachte Avocadocrème |
gerösteter Sesam | Rucola | Grana Padano | Hausdressing

Insalata Della Casa ^{a,c,f,g,j,k,l} 16,90

knackige Blattsalate | Tomate | Gurke | Weißkraut | Karotte | Mais |
mariniertes Hähnchenfilet vom Grill | Mozzarella di Bufala D.O.P. | frische Honigmelone |
hausgemachte Avocadocrème | Rucola | Hausdressing

Insalata Delizia ^{a,c,f,g,j,k,l,5} 16,90

knackige Blattsalate | Tomate | Gurke | Weißkraut | Karotte | Mais |
Rindersteakstreifen gegrillt mit Kirschtomaten & Basilikum | marinierte Süßkartoffeln |
hausgemachte Avocadocrème | gerösteter Sesam | Rucola | Grana Padano | Hausdressing

Insalata Emilia ^{a,c,g,j,k,l} 16,90

knackige Blattsalate | Tomate | Gurke | Weißkraut | Karotte | Mais | Parmaschinken |
Mozzarella di Bufalo D.O.P. | hausgemachte Avocadocrème | frische Honigmelone | Rucola | Hausdressing

AUS DEM MEER

Insalata Gamberi ^{a,b,j,k,l,13,14} 15,90

knackige Blattsalate | Tomate | Gurke | Weißkraut | Karotte | Mais | flambierte Garnelen |
marinierter Ingwer | frische Honigmelone | gerösteter Sesam | Balsamico-Vinaigrette

Insalata Tonno ^{a,c,d,g,j,k,l} 12,90

knackige Blattsalate | Tomate | Gurke | Weißkraut | Karotte | Mais | Thunfisch |
rote Zwiebeln | Ei | hausgemachte Avocadocrème | Hausdressing

Insalata Calamari ^{a,j,k,l,n,13} 14,90

knackige Blattsalate | Tomate | Gurke | Weißkraut | Karotte | Mais | marinierter Ingwer |
ganze Calamari Tube vom Grill | frische Honigmelone | gerösteter Sesam | Balsamico-Vinaigrette

Insalata Norvegia ^{a,d,g,j,k,l} 16,90

knackige Blattsalate | Tomate | Gurke | Weißkraut | Karotte | Mais | gegrillte Süßkartoffeln |
norwegisches Lachsfilet vom Grill | hausgemachte Avocadocrème | Balsamico-Vinaigrette

Insalata Mediterranea ^{a,b,j,k,l,13,14} 15,90

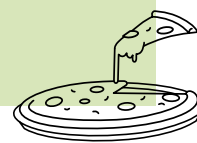
knackige Blattsalate | Tomate | Gurke | Weißkraut | Karotte | Mais | marinierter Ingwer |
Hähnchenbrustfiletstreifen & Garnelen gebraten in Curcuma-Weißwein-Sauce |
frische Honigmelone | gerösteter Sesam | Balsamico-Vinaigrette

Insalata Salmone ^{a,d,j,k,l,13} 16,90

knackige Blattsalate | Tomate | Gurke | Weißkraut | Karotte | Mais | marinierter Ingwer |
norwegisches Lachsfilet vom Grill | frische Honigmelone | gerösteter Sesam | Balsamico-Vinaigrette

EINFACH ZUM GENIESSEN! Sorgfältig ausgewählte Grundzutaten garantieren unser Geschmacks-erlebnis: Mehl aus den besten Mühlen Italiens, sonnengereifte Tomaten aus San Marzano bei Neapel und dazu frischer „fior di latte“ Mozzarella aus Salento. Das Ganze mit Liebe zubereitet, frischen Kräutern verfeinert und im Steinofen für Sie knusprig gebacken.

Steinofen Pizza



VEGETARISCH

Pizza Bufalina ^{a, g, 12} 13,90

Tomatensauce | Mozzarella di Bufala D.O.P. | Fior di Latte Mozzarella | mariniertes Gemüse mit mediterranen Kräutern verfeinert | Oliven

Pizza Caprese ^{a, g, 12} 12,90

Tomatensauce | Mozzarella di Bufala D.O.P. | Kirschtomaten | Rucola | frischer Basilikum

Pizza Funghi ^{a, g, 12} 9,50

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella | Champignons

Pizza Margherita ^{a, g, 12} 9,50

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella | frischer Basilikum

Pizza Quattro Formaggi ^{a, c, g, 5, 12} 13,50

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella | Grana Padano | Gorgonzola | Mozzarella di Bufala D.O.P.

Pizza Spinaci ^{a, g, 9, 12} 10,90

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella | Spinat | Hirtenkäse | Oliven

Pizza Vegetariana ^{a, g, 9, 12} 12,90

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella | mariniertes Gemüse mit mediterranen Kräutern verfeinert | Oliven

AUS DEM MEER

Pizza Catalana ^{a, b, g, l, 6, 12, 14} 13,90

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella | Kirschtomaten | Garnelen gebraten in Weißwein-Kräuter-Öl | Rucola | rote Zwiebeln

Pizza Frutti di Mare ^{a, b, g, n, 12, 14} 14,90

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella | Calamari | Garnelen | Muscheln | Kirschtomaten | frischer Basilikum

Pizza Salmone Bianca ^{a, d, g, 12} 14,90

Kräuter-Crème-Fraîche-Sauce | Fior di Latte Mozzarella | Lachsfilet | Spinat | rote Zwiebeln | Rucola

Pizza Sole del Mare ^{a, d, g, n, 12} 13,90

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella | Thunfisch | Calamares | Kapern | Kirschtomaten | rote Zwiebeln

Pizza Tonno ^{a, d, g, 9, 12} 12,90

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella | Thunfisch | rote Zwiebeln | Oliven

Steinofen Pizza

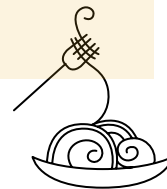


MIT FLEISCH

Pizza Capricciosa <small>a, g, 6, 9, 12</small>	12,90
Tomatensauce Fior di Latte Mozzarella Prosciutto Cotto Artischocken Champignons Oliven	
Pizza Diavolo <small>a, g, 1, 5, 8, 9, 12</small>	12,90
Tomatensauce Fior di Latte Mozzarella Salami Salsiccia piccante Oliven Peperoni	
Pizza Elsässer <small>a, g, 6, 12</small>	11,50
Kräuter-Crème-Fraîche-Sauce Fior di Latte Mozzarella Prosciutto Cotto Speck Schnittlauch rote Zwiebeln	
Pizza Hawaii <small>a, g, 6, 12</small>	10,90
Tomatensauce Fior di Latte Mozzarella Prosciutto Cotto Ananas	
Pizza Campania <small>a, g, 5, 12</small>	14,90
Tomatensauce Mozzarella di Bufala D.O.P. Parmaschinken Kirschtomaten Rucola	
Pizza Parma <small>a, g, 5, 12</small>	13,90
Tomatensauce Fior di Latte Mozzarella Parmaschinken Rucola Kirschtomaten Grana Padano	
Pizza Passione <small>a, g, 6, 9, 12</small>	14,50
Tomatensauce Mozzarella di Bufala D.O.P. Prosciutto Cotto Oliven Artischocken frischer Basilikum	
Pizza Pollo Supreme <small>a, f, g, j, 12</small>	14,90
Tomatensauce Fior di Latte Mozzarella gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen Ananas Mais rote Zwiebeln	
Pizza Prosciutto <small>a, g, 6, 12</small>	10,90
Tomatensauce Fior di Latte Mozzarella Prosciutto Cotto Champignons	
Pizza Speciale <small>a, g, 5, 6, 12</small>	12,90
Tomatensauce Fior di Latte Mozzarella Prosciutto Cotto Salami Salsiccia piccante Champignons Peperoni	
Pizza Salame <small>a, g, 5, 8, 12</small>	10,90
Tomatensauce Fior di Latte Mozzarella Edelsalami Champignons	
Pizza Calzone <small>a, g, 8, 5, 6, 12</small>	12,90
Tomatensauce Fior di Latte Mozzarella Prosciutto Cotto Edelsalami Champignons	
Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Pizzen einen	
Beilagensalat <small>c, j, l</small>	4,90

VON KLASSISCH BIS AUSGEFALLEN! Ob mit unserem hausgemachten Basilikumpesto oder Saucen, mit frischem Gemüse und Kräutern verfeinert – lassen Sie es sich bei uns schmecken.

Pasta



PASTA

Linguine Aglio, Olio e Peperoncino pikante <small>a, g, i, k</small>	9,90
Linguini Knoblauch Peperoni natives Olivenöl extra vergine	
mit Hähnchenbrustfilet	13,90
mit Garnelen <small>b, 14</small>	14,90
Linguine al Pesto Genovese <small>a, c, g, h, i, l, 5</small>	11,90
Linguini Basilikumpesto Pecorino Kirschtomaten Grana Padano	
mit Hähnchenbrustfilet	15,90
mit Garnelen <small>b, 14</small>	16,90
Rigatoni Napoli <small>a, c, g, i, l, 5, 12</small>	9,90
Rigatoni Tomatensauce Pecorino Mozzarella Basilikum Grana Padano	
Rigatoni Arrabiata <small>a, c, g, i, l, 5</small>	10,90
Rigatoni Tomatensauce Peperoncino Pecorino Basilikum Grana Padano	
mit Hähnchenbrustfilet	14,90
mit Garnelen <small>b, 14</small>	15,90
Tagliatelle Carbonara <small>a, c, g, i, l, 5, 6, 8</small>	11,90
Tagliatelle Prosciutto cotto Speck Pecorino Ei frische Petersilie Grana Padano	
Tagliatelle al Salmone <small>a, c, d, g, i, l, 5</small>	16,50
Tagliatelle Lachsfilet frischer Spinat Austernpilze Aurora-Sauce Grana Padano	
Linguine frutti di mare <small>a, c, b, g, i, l, n, 5</small>	16,90
Linguini Garnelen Calamares Muscheln Zucchini Oliven Tomatensauce Grana Padano	
Tagliatelle Madagaskar <small>a, c, g, h, i, l, 5</small>	15,90
Tagliatelle Hähnchenbrustfilet frischer Spinat Broccoli Walnüsse Pfeffer-Gorgonzola-Sauce Grana Padano	

Pasta



PASTA AL FORNO

Hausgemachte Lasagne Bolognese <small>a, c, g, i, l, 5, 12</small>	12,90
Bolognesesauce vom Rind Tomaten Fior di Latte Mozzarella	
Hausgemachte Lasagne vegetarisch <small>a, c, g, i, l, 5, 12</small>	12,90
frisches Gemüse der Saison Tomaten Béchamelsauce Fior die Latte Mozzarella	
Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Pasta-Gerichten einen Beilagensalat <small>c, j, l</small>	4,90

vom Grill

VOM GRILL

Hähnchensteak	
Grillgemüse Beilagensalat <small>c, j, l</small>	16,90
knusprige Rosmarinkartoffeln Beilagensalat <small>c, j, l</small>	16,90
Calamares	
ganze gegrillte Calmari-Tuben	
Grillgemüse Beilagensalat <small>c, j, l, n</small>	16,90
knusprige Rosmarinkartoffeln Beilagensalat <small>c, j, l, n</small>	16,90
Norwegisches Lachsfilet	
Grillgemüse Beilagensalat <small>c, d, j, l</small>	24,90
knusprige Rosmarinkartoffeln Beilagensalat <small>c, d, j, l</small>	24,90

Gerne können Sie zu unseren Grillgerichten eine andere Beilage auswählen – hierfür berechnen wir **3,50**

Limonaden & Säfte

LIMONADEN & SÄFTE

CocaCola ^{1,3,12} 0,3 lt 3,30 0,5 lt 4,40

CocaCola Zero ^{1,3,4,12,13} 0,3 lt 3,30 0,5 lt 4,40

Fanta ^{3,8,12} 0,3 lt 3,30 0,5 lt 4,40

Sprite ¹² 0,3 lt 3,30 0,5 lt 4,40

Mezzo-Mix ^{1,3,8,12} 0,3 lt 3,30 0,5 lt 4,40

Thomas Henry Bitter Lemon ^{2,8,12,14} 0,2 lt 3,30

Thomas Henry Mystic Mango ^{8,12,14} 0,2 lt 3,30

Thomas Henry Pink Grapefruit ^{8,12,14} 0,2 lt 3,30

Thomas Henry Schorle 0,5 lt 4,40

Bitter Lemon, Mystic Mango oder Pink Grapefruit

Tafelwasser medium 0,3 lt 2,50 0,5 lt 3,60

Adelholzener Mineralwasser 0,25 lt 2,80 0,75 lt 4,90

spritzig oder still

Apfelsaft 0,2 lt 3,00

Orangensaft 0,2 lt 3,00

Bananennektar 0,2 lt 3,00

Kirschnektar 0,2 lt 3,00

Johannisbeernektar 0,2 lt 3,00

Maracujanektar 0,2 lt 3,00

Rhabarbernektar 0,2 lt 3,00

Saftschorle 0,3 lt 3,30 0,5 lt 4,40

Kiba 0,2 lt 3,00 0,5 lt 4,90

Kirsch- Bananensaft

HOMEMADE LEMONADE

Limette-Gurke 0,4 lt 3,90

Mango-Maracuja ^{3,12} 0,4 lt 4,50

Erdbeer-Minze ^{3,12} 0,4 lt 4,50

Zitrone-Basilikum ^{8,12,14} 0,4 lt 4,50

HOMEMADE ICETEA

Mango-Maracuja ^{1,3,12} 0,4 lt 4,50

Pfirsich ^{1,12} 0,4 lt 4,50

Erdbeere ^{1,3,12} 0,4 lt 4,50

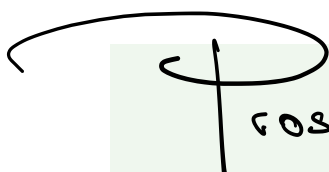
Aperitivo

MIT ALKOHOLO

Aperol Sprizz ^{2,3,L}	0,25 lt	6,50
Aperol Prosecco Soda Orange Eis		
Aperol Lemon ^{2,3,8,12,14,L}	0,25 lt	6,50
Aperol Thomas Henry Bitter Lemon Limette Minze Eis		
Lillet Fragola ^{3,12,L}	0,25 lt	6,90
Lillet rosé Prosecco Thomas Henry Wild Berry Erdbeersaft Minze Eis		
Lillet Mango ^{3,12,L}	0,25 lt	6,50
Lillet blanc Thomas Henry Mystic Mango Minze Eis		
Lillet Wild Berry ^{12,L}	0,25 lt	6,50
Lillet blanc Thomas Henry Wild Berry Waldbeeren Eis		
Lillet White Peach ^{8,12,L}	0,25 lt	6,50
Lillet rosé Schweppes White Peach Orange Eis		
Campari Amalfi ^{2,3,8,12,14,L}	0,25 lt	6,50
Campari Thomas Henry Grapefruit Grapefruit Eis		
Malfy Flamingo ^{8,12,14,L}	0,25 lt	6,90
Malfy Gin Rosa Thomas Henry Pink Grapefruit Rosmarin Grapefruit Eis		
Malfy Sunset ^{12,L}	0,25 lt	6,90
Malfy Gin Rosa Thomas Henry Wild Berry Prosecco Waldbeeren Rosmarin Eis		
Limoncello Sprizz ^{3,L}	0,25 lt	6,50
Limoncello di caffo Prosecco Soda Minze Zitrone Eis		
HUGO ^{12,L}	0,25 lt	6,50
Prosecco Holunderblüte Minze Limette Eis		

ALKOHOLFREI

Moskito ^{2,8,12}	0,25 lt	5,50
Thomas Henry Tonic Water Holunderblüte Limette Minze Eis		
Tonic Tropicale ^{2,8,12}	0,25 lt	5,50
Thomas Henry Tonic Water Maracujasaft Limette Minze Eis		
Crodino Sprizz ^{3,8}	0,25 lt	5,50
Crodino Orangensaft Soda Orange Eis		



Prosecco

Der Name **CONCA D'ORO** steht für Eleganz und Persönlichkeit und macht unseren Prosecco zu einem Erlebnis aus dem Herzen Venetiens – ein prickelnder Aperitif.

Ein edler, aromatischer **PROSECCO** - der sich am Gaumen fruchtig, frisch und fein mit dem Geschmack frischer Äpfel präsentiert.

Conca d'ORO D.O.C. ^L	0,1 lt	4,90	0,75 lt	27,50
Prosecco D.O.C. millesimato spumante extra dry - 11,5 %				
Conca d'ORO rosa ^L	0,75 lt	28,50	-----	
Rosé spumante extra dry - 11,5 %				
Prosecco auf Eis ^L	0,2 lt	5,50	-----	
Prosecco-Schorle ^L	0,25 lt	4,90	-----	

Ein **PROSECCO**, der fruchtige Aromen mit blumiger Eleganz zu einem eleganten Spumante vereint und mit seiner charmanten Art überzeugt.

Biere

BIERE

Lederer Premium Pils vom Fass ^A

..... 0,3 lt 3,50 0,5 lt 4,30

Unser **LEDERER PREMIUM PILS** kommt aus einer der ältesten Brauereien in Nürnberg und besticht durch seinen besonders hopfenaromatischen Geschmack – ein schönes herbes, würziges und frisches Pils vom Fass.

Die Klosterbrauerei **ANDECHS** ist eine der letzten Klosterbrauereien, die von einer Ordensgemeinschaft bis heute völlig unabhängig geführt wird und die Mönche der Abtei stehen für eine besondere Brautradition.

Kloster Andechs Hefeweißbier vom Fass ^A

..... 0,3 lt 3,60 0,5 lt 4,40

Unser **HEFEWEISSBIER VOM FASS** steht für einen feinhefigen, spritzigen und prickelnden Geschmack.

Kloster Andechs Helles vom Fass ^A

..... 0,3 lt 3,50 0,5 lt 4,30

Unser beliebtes **ANDECHSER HELLES VOM FASS** lädt mit leuchtend strohgelber Farbe zum Trinkgenuss ein. Seine Aromatik verbindet milde Malzsüße mit dezenten Hopfennoten – ein leichtes, spritziges und klassisch bayerisches Bier.

Als älteste noch bestehende Braustätte der Welt steht die **BAYERISCHE STAATSBRAUEREI WEIHENSTEPHAN** für Qualität und Tradition. Die im Jahre 1040 auf dem Heiligen Weihenstephaner Berg gegründete Brauerei verleiht eine unvergleichbare Identität – und braut dabei Biere von höchster Qualität.

Weihenstephan Hefeweißbier vom Fass alkoholfrei ^A

..... 0,3 lt 3,60 0,5 lt 4,40

Unser gold-gelbes Hefeweißbier alkoholfrei schmeckt wie ein **PREMIUMWEISSBIER** schmecken muss: Spritzig und frisch mit Nuancen von Gewürznelken und Honig sowie einer feinen Hefenote – und das frisch vom Fass.

Weihenstephan Kellerbier 1516 ^A 0,5 lt 4,40

Das **NATURTRÜBE KELLERBIER 1516** besticht durch eine fruchtig-frische Hofenblume und einer angenehmen Karamellnote – in den historischen Gewölbekellern am Weihenstephaner Berg gereift.

Jever fun Pils alkoholfrei ^A 0,33 lt 3,50

Radler ^{12, A}

..... 0,3 lt 3,50 0,5 lt 4,30

Longdrinks & Spirituosen

SPIRITUOSEN 2 cl

Vodka Three Sixty - 36,5 %^L	4,50
diamantgefilterter Vodka mit dem Geschmack von frischem Weizen	
Bacardi Rum - 37,5 %^L	4,50
seit 1862 - das Original aus Puerto Rico	
Sambuca Secolare Caffo - 42 %^L	4,50
milder Holunderlikör aus Süditalien	
Ramazotti Amaro - 30 %^{L,3}	4,50
italienischer Kräuterlikör mit dem Geschmack von Orangenschalen und Lebkuchen	
Limuni Limoncello del Sud Caffo - 28 %^{L,3}	4,90
frischer Zitronenlikör mit den besten Früchten aus Kalabrien - eiskalt serviert	
Borsci Elisir San Marzano - 38 %^{L,3}	4,90
Feigen und Pflaumen verbinden sich mit erlesene Kräutern zu einem edlen Likör.	
Vecchio Amaro del capo Caffo - Italiens eiskalter Genuss - 35 %^L	4,90
goldgelber, aromatischer Kräuterlikör aus Kalabrien mit dem Geschmack von Anis - ein eiskalter Genuss aus dem Hause Caffo	
Fränkischer Weinbergspfirsich - 25 %^L	4,50
eine Spezialität aus Franken - fruchtiger, süßer Likör aus vollreifen Weinbergspfirsichen	
Frangelico liqueur - 20 %^{H,L,3}	4,50
Likör mit Haselnüssen aus dem Piemont - Aroma von Haselnuss, Kaffee, Vanille - ein frischer und süßer Geschmack.	

LONGDRINKS 5 cl Spirituose + 200 ml Filler

Campari Orange	7,50
Campari Orangensaft Orange Eis	
Campari Soda	7,50
Campari Soda Orange Eis	
Vodka Orange	7,50
Vodka Three Sixty Orangensaft Orange Eis	
Vodka Lemon ^{L,2,8}	7,50
Vodka Three Sixty Thomas Henry Bitter Lemon Limette Eis	
Vodka Tonic ^{L,2}	7,50
Vodka Three Sixty Thomas Henry Tonic Water Limette Eis	
Bacardi Cola ^{L,1,3,6,12}	7,50
Bacardi Coca-Cola Eis	
Vodka Berry ^{L,8,12,14}	7,50
Vodka Three Sixty Thomas Henry Wild Berry Limettensaft Eis	
Mystic Spice ^{L,8,12,14}	7,50
Bacardi Thomas Henry Mystic Mango Limettensaft Limette Eis	
Gin Lemon fresh ^{L,2,8}	7,90
Gin Malfy Con Limone Italy Thomas Henry Bitter Lemon Zitrone Eis	
Gin Tonic ^{L,2}	7,90
Gin Malfy Originale Thomas Henry Tonic Water Zitrone Eis	

WHISKEY 4 cl

Tullamore Dew Irish Whiskey	
12 years special reserve ^{L,3} 40 %	7,00

Angenem weicher Irish Whisky – komplexe, perfekt kombinierte Aromen von Rotwein und Zitrusfrüchten – am Gaumen würzig mit einem cremigen Körper und Sherrynoten – im Nachklang intensiv und langanhaltend.

Tomatin Highland Single Malt

Scotch Whiskey ^L 46 %	11,00
---	-------

14 Jahre in den Highlands von Schottland im Eichefass gereift – Bouquet von Vanille & Pfeffer-Geschmack von saftigen Erdbeeren und dunkler Schokolade mit einem fruchtbetonten Finish.

Brandy de Jerez

AUS SPANIEN

CARDENAL MENDOZA, dieser Name steht nicht nur für ein über 200-jähriges, traditionelles Herstellungsverfahren, sondern auch für höchste Qualität, einen unvergesslichen Genuss und zählt zu den bekanntesten Destillieren weltweit. Nicht umsonst besitzen Brandy von Cardenal Mendoza ein ausgereiftes Aroma, welches schier Ewigkeiten in der Nase und im Mundraum währt

Cardenal Mendoza

Carta Real Gran Reserva - Brandy de Jerez ^{L³} 40 %

..... 4 cl 11,00

Der **CARTA REAL GRAN RESERVA** wird höchsten Ansprüchen gerecht und garantiert einen exquisiten Brandy, der 25 Jahre in Eichefässern gealtert ist:

brilliant leuchtendes Mahagoni | im Geschmack rund und elegant | mit Noten von Rosinen und Pflaumen | langanhaltendes & komplexes Finish

Cardenal Medoza

Solera Gran Reserva - Brandy de Jerez ^{L³} 40 %

..... 4 cl 7,00

Ein außergewöhnlicher Brandy de Jerez, der 15 Jahre lang in Eichefässern gealtert ist.

intensive Sherry-Noten | im Geschmack weich mit Noten von Karamell & Vanille | langes & aromatisches Finish

CARLOS I ist einer der ältesten und renommiertesten Wein- und Spirituosenhersteller Spaniens. Von Thomas Osborne 1772 gegründet, produziert, entwickelt und veredelt das Haus seit mehr als zwei Jahrhunderten seine renommierten und authentischen Produkte. Entdecken Sie einen Brandy, der einen königlichen Namen trägt und von Kennern auf der ganzen Welt geschätzt wird.

Carlos I - Brandy de Jerez - Solera Gran Reserva ^{L³} 40 %

..... 4 cl 6,50

Ein facettenreicher Brandy, der im Glas mit einem warmen Bernstein und dezente Goldreflexen schimmert. Das ausgewogene, weiche Aroma von Vanille, gebrannten Mandeln, Schokolade und Rosinen bleibt lange erhalten.

Carlos I Imperial X.O. -

Brandy de Jerez - Solera Gran Reserva ^{L³} 40 %

..... 4 cl 9,00

Der **CARLOS I IMPERIAL X.O.** trägt seinen königlichen Namen nicht zu Unrecht, denn dieser extraordinary Brandy de Jerez reifte 15 Jahre lang in kleinen Fässern aus amerikanischer Eiche. Im Glas funkelt dieser Brandy in einem intensiven Mahagonitönen und dezente Goldreflexen. Weich, harmonisch und mit Aromen von Walnuss, Feige und Haselnuss zeigt sich der Carlos I Imperial X.O. ausgewogen und seidenweich mit einem eleganten Abgang.

Grappas aus Piemont

Im Jahr 1846 fing Filippo Mazzetti an, seine Grappa-Destillerie **MAZZETTI D'ALTAVILLA** aufzubauen. Die Leidenschaft zum Grappa unter der Berücksichtigung alter Traditionen sind die Zutaten für das Erfolgsrezept der Familie Mazzetti und der Grund dafür, dass wir auch heute noch den Geschmack erleben dürfen, der Filippo dazu bewogen hat, seine eigene Grappa-Destillerie zu gründen.

**„1820-21“ Grappa di Moscato affinata
in botte di Porto Mazzetti d'Altavilla** 43 % ^L
..... 2 cl **5,90**

18 Monate im Holzfass und am Ende in Fässern, die zum Ausbau von Portwein verwendet wurden, gelagert. Ein milder Grappa mit einer strohgelben Farbe und interessanten Duftaromen.
feine Portweinaromen | facettenreiche Fruchtaromen | Nüsse

**„7.0“ Grappa Ruché Invecchiata in
Barrique 5 anni Mazzetti d'Altavilla** 43 % ^L
..... 2 cl **6,50**

5 Jahre in Barriques der Rebsorte Ruchè gereift überzeugt dieser bernsteinfarbene Grappa mit einem breiten, floralen Duft nach Veilchen, Jasmin und weißen Blüten. Im Geschmack aromatisch ausbalanciert, weich und dennoch kraftvoll.

**„Alba“ Grappa di Barolo e Erbaluce
invecchiata Mazzetti d'Altavilla** 43 % ^L
..... 2 cl **7,50**

In Holzfässern, die für die Herstellung des weltbekannten Barolo verwendet werden, gereift. Im Glas schimmert leuchtet dieser Grappa bernsteinfarben und verwöhnt mit einem Duft von Sommerfrüchten. Am Gaumen außergewöhnlich weich mit würzigen Noten von Vanille, Tabak und Lakritze.

**„Incanto“ Grappa di Nebbiolo da
Barbaresco invecchiata in Barriques
Mazetti d'Altavilla** 43 % ^L
..... 2 cl **8,00**

Ausgewählte Traubenaus den besten Weinbergen des Piemont reifen in Barriques, die ausschließlich für den Ausbau von Nebbiolo-Trauben aus Barbaresco verwendet wurden. Im Geschmack voll und ausgewogen mit einem honigbetonten Finish.

UNSERE KAFFEE- UND ESPRESSO SPEZIALITÄTEN

können Sie mit gutem Gewissen genießen – unsere Bohnen stammen aus biologischem Anbau und sind dazu noch fairtrade zertifiziert.

Kaffee & Milch

KAFFEE & ESPRESSO

Tasse Kaffee ¹	2,60
Tasse Kaffee grande ¹	3,50
Espresso ¹	2,30
Espresso doppio ¹	3,20
Espresso macchiato ^{1, g}	2,50
Espresso doppio macchiato ^{1, g}	3,40
Caffè latte grande ^{1, g}	3,70
Cappuccino ^{1, g}	2,90
Cappuccino grande ^{1, g}	3,90
Latte Macchiato ^{1, g}	3,80
Affogato ^{1, g}	3,90
Espresso mit Vanille-Eis	

MILCH & SCHOKOLADE

Heiße Milch mit Honig ^g	2,00
Heiße Schokolade grande ^g	3,50
mit Sahne	3,90

FONTANA GOURMET'S

Eine unvergleichliche Spezialität mit dem Geschmack eines Espresso, der sich mit einer köstlichen Crème aus Pistazien, Nougat, Vanille oder Cookies verbindet – abgerundet werden unsere Fontana-Gourmets mit Sahne und leckeren Haselnuss-Streuseln – ein einzigartiges Geschmackserlebnis!

ESPRESSO FONTANA GOURMET

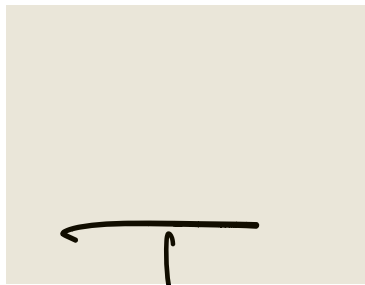
Espresso – Pistaziencrème ^{1, g, h}	3,90
Sahne Haselnuss-Streusel	
Espresso – Nougatcrème ^{1, g, h}	3,90
Sahne Haselnuss-Streusel	
Espresso – Cookies-Crème ^{1, g, h}	3,90
Sahne Cookies	
Espresso – Vanille-Crème ^{1, g, h}	3,90
Sahne Cookies	

LATTE MACCHIATO FONTANA GOURMET

Latte Macchiato – Pistaziencrème ^{1, g, h}	4,90
Latte Macchiato – Nougatcrème ^{1, g, h}	4,90
Latte Macchiato – Cookies-Crème ^{1, g, h}	4,90
Latte Macchiato – Vanille-Crème ^{1, g, h}	4,50

AFFOGATO FONTANA GOURMET

Affogato – Pistazie ^{1, g, h}	5,50
Pistaziencrème Sahne Haselnuss-Streusel	
Affogato – Nougat ^{1, g, h}	5,50
Nougatcrème Sahne Haselnuss-Streusel	
Affogato – Cookies ^{1, g, h}	5,50
Cookies-Crème Sahne Cookies	
Affogato – Vanille ^{1, g, h}	5,50
Vanille-Crème Sahne Cookies	



TEE

Hausgemachter

Ingwer-Limetten-Tee 4,90

Hausgemachter

Minz-Tee 4,50

Dilmah BIO Noble Earl Grey^k

leckerer, purer Schwarztee aus Sri Lanka

Dilmah Ceylon Supreme^k

traditioneller Ceylon Tee – perfekt abgerundet mit lebendigen Aroma

Dilmah Ginger Honey^k

hoch wachsender Ceylon-Tee mit dem würzigen Geschmack von Ingwer und einem Hauch Honig

Dilmah Forest Berry^k

weicher Ceylon-Tee mit dem fruchtigen Aroma von Waldbeeren

Dilmah Blueberry Vanille^k

Ceylon Tee mit dem Aroma von spritziger Heidelbeere & einem Hauch cremiger Vanille

Dilmah Lime and Orange^k

klarer, goldfarbener Ceylon Tee – kombiniert mit der Süße von Orange und einem Hauch Limette

Dilmah Grüner Tee mit Jasmin

milder Grüntee mit echten Jasminblüten – duftend und spannend

Dilmah Infusion Zesty Lemon

Kräutertee mit frischer Zitronennote

Dilmah Chamomile

zarter, goldener Kamille-Kräutertee

Dilmah Natural Rooibos

sehr gut verträglicher Rotbuschtee

im Glas 3,90



Eine große Auswahl erlesener Spitzenweine finden Sie in unserer Weinkarte. Bitte fragen Sie unser Personal



VERSCHENKEN SIE

Qualität
die man schmeckt



Immer eine tolle und leckere Idee!

Überraschen Sie Verwandte, Freunde
und Bekannte mit einem **GUTSCHEIN!**
Bei uns findet garantiert jeder etwas
Passendes! Ab einem Wert von 10 € möglich.



Hat es Ihnen bei uns gefallen?

Wir freuen uns sehr über Ihre Bewertung bei google, facebook, etc.
Besuchen Sie uns auch gerne auf WWW.EISCAFÉ-FONTANA.COM
oder folgen Sie uns auf Instagram [@FONTANAEISCAFÉ](https://www.instagram.com/FONTANAEISCAFÉ).

ALLERGENE

- a Gluten
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnuss
- f Soja
- g Milch
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefeldioxyd
& Sulfite
- m Lupinen
- n Weichtiere

Ab 20 € können Sie gerne mit EC-, VISA- oder Master-Card bezahlen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für ein extra Gedeck eine Aufwandsentschädigung in Höhe von 2,50 € verlangen.

Gerne packen wir Ihnen Ihre Speisen zum Mitnehmen ein – hierfür verwenden wir hochwertiges BIO-Verpackungsmaterial und verrechnen dieses mit 1,00 €.

Ihr Restaurant

Fontana