

Charles' & Frank's

Kunstvoller Hochgenuss

Das Restaurant steht ganz im Zeichen von erlesenem Geschmack. Exquisites Essen und charakterstarkes Architekturdesign bilden eine eindrucksvolle Kombination, die es ermöglicht, Kulinarik neu zu entdecken.

Unsere Küche bietet puristische Gerichte mit asiatischen oder italienischen Akzenten, verfeinert mit besten Ölen und Gewürzen. Wir denken nachhaltig und beziehen deshalb unsere Lebensmittel so weit wie möglich aus der Region. Ob Eier, Gemüse oder Fleisch vom Biobauern, Fisch aus nachhaltigem Fang oder hochwertige Edelbrände, unsere regionalen Partner beliefern uns mit bester Qualität.

Wir kreieren Hochgenuss – von Hausgemachtem wie Brot, Nudeln und Aufstrichen bis zu kunstvollen mehrgängigen Gourmetmenüs.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend bei uns!

Ihr Robert Bauer

Geschäftsführer & Chefkoch

Aperitif Empfehlung

Fuchs & Hase

Pet Nat Jurtschitsch, Arndorfer
0,1 l € 5,70

Rosé Crémant de Bourgogne

Vitteaut-Alberti, Rully
0,1 l € 6,90

Riesling vom Schiefer

Ansgar Clüsserath, Trittenheim, Mosel
1/8 Glas € 5,80

Meisterstück Pils

Bierschmiede, Steinbach am Attersee
Flasche 0,33 l € 4,50

Apfel-Quitte Secco

Alkoholfrei, Van Nahmen, Hamminkeln
0,1 l € 4,90

Holunderblüte & Rot

Aperitif-Cocktail
€ 5,90

Glasweise Weine

2017 Gelber Muskateller

Matthias Trummer, St. Nikolai

1/8 Glas € 5,70

2017 Grüner Veltliner Kamptal DAC

Schloss Gobelsburg, Langenlois

1/8 Glas € 5,30

2017 TO Velich

Heinz Velich, Neusiedlersee

1/8 Glas € 6,10

2016 Zweigelt Zena

Remushof Jagschitz, Neusiedlersee-Hügelland

1/8 Glas € 4,80

2016 Cuvée K+K

(Blaufränkisch/Zweigelt/Cabernet Sauvignon/Merlot/Syrah)

Kirnbauer, Mittelburgenland

1/8 Glas € 5,10

2015 Riesling Auslese

Phillip Wittmann, Westhofen / D

1/16 Glas € 7,00

Das Coravin-System ermöglicht uns, besondere Weine für Sie zu öffnen und diese glasweise zu servieren. Unser Serviceteam informiert Sie gerne!

Charles' & Frank's

Einzigartige Gaumenfreuden



I. Genussmenü

Hausgemachtes Brot
mit Bauertopfen & Kalamata-Oliven

Gruß aus der Küche

Saiblingsfilet aus der Region mit Zuckererbsen

Gelbe Curryschaumsuppe mit Garnele

Erfrischung von Rhabarber und Prosecco

Gebratenes Reinankenfilet

oder

2erlei vom Rind mit cremigem Safranrisotto

Schokolade mit Exotischen Früchten

Süßer Abschluss

Gedeck € 3,50 pro Person

**Für den perfekten Abend bieten wir Ihnen das Genussmenü
in zwei speziellen Angebotsformen:**

Girls' Day

Mi

**Jede Dame wird zu unserem Genussmenü
auf ein Glas Prosecco eingeladen!**

3-Gang-Genussmenü

€ 38 Suppe / Hauptgang / Dessert

3-Gang-Genussmenü

€44 Vorspeise / Hauptgang / Dessert

4-Gang-Genussmenü

€ 49 VSP / Suppe od. Sorbet / Haupt / Dessert

5-Gang-Genussmenü

€ 54 komplett

Gedeck € 3,50 pro Person

Menü für Zwei

Mi-Sa

**Inklusive einer Flasche Wein und
einer Flasche Mineral!**

3-Gang-Genussmenü € 93 für 2 Personen

4-Gang-Genussmenü € 103 für 2 Personen

5-Gang-Genussmenü € 113 für 2 Personen

Weinauswahl

Gemischter Satz, Ecker / Grüner Veltliner, Hebenstreit
TRIE rot, Günther Triebaumer / Zweigelt Zena, Jagschitz

Gedeck € 3,50 pro Person

Änderungen im Menü oder eine Barablöse der Weine sind nicht möglich.

Das Genussmenüangebot ist nicht kombinierbar mit unserem Gourmetmenü oder À-la-carte-Gerichten.

II. Gourmetmenü

Hausgemachtes Brot
mit Bauerntopfen & Kalamata-Oliven

Gruß aus der Küche

Jakobsmuschel in Yuzu-Karottenfond

Tom Kha mit Kaisergranat

Erfrischung von Kombucha und Zitronengras

Lammrücken
Kichererbse

Zitrusfrucht

Schokolade

Käse

Süßer Abschluss

ab 5-Gängen bieten wir Ihnen folgende Menüangebote:

5-Gang-Gourmetmenü € 62

Vorspeise / Suppe / Sorbet / Hauptgang / Dessert

6-Gang- Gourmetmenü € 72

Vorspeise / Suppe / Zwischengang / Sorbet / Fleisch / Dessert

7-Gang- Gourmetmenü € 82 komplett

Gedeck € 3,50 pro Person

Weinbegleitung

Unser Sommelier hat eine erlesene Auswahl an Weinen für Sie vorbereitet,
pro Gang wird 1/16 l Wein gereicht.

Begleitung zu Menü 5 Gang € 30 / 6 Gang € 35 / 7 Gang € 40

Tapas-Überraschungsmenü

Mittwoch bis Samstag – nur tischweise mit Reservierung möglich

Unsere kulinarische Entdeckungsreise:
als Degustationsmenü in 9 Gängen serviert
€ 90 pro Person

Weinbegleitung € 51
pro Gang 1/16 l Wein

Gedeck € 3,50 pro Person

Für Ihr exklusives Event

Sie können unser Restaurant, die Seminarräume sowie das Foyer der Firma Peneder für Ihre Feier, Seminare oder Veranstaltung auch außerhalb unserer Öffnungszeiten exklusiv buchen.

Reservierungen: Tel. +43 (0) 50 / 56 07 25 00

Menü- & Wertgutscheine sind für alle Angebote erhältlich!