

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 € 4,90

Apfel-Quitte Secco

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

Holunderblüte & Rot

Aperitif-Cocktail
€ 5,90

Mei Wermut95

Classic mit Zitrone & Olive 5cl
€ 7,10

Glasweise Weine

2017 Gelber Muskateller

Daniel Jaunegg, Südsteiermark

1/8 Glas € 6

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 Classic

Philipp Grassl, Carnuntum

1/8 Glas € 5,20

2016 Barco Reale di Carmignano

Capezzana, Toscana

1/8 Glas € 5,90

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

Gruß aus der Küche

Hausgemachte Ricotta-Spargelravioli

mit Paradeiserfond, Blattspinat & Grana Padano € 16

Zuckererbsenschaumsuppe

mit Zitronenverbene, Forellentartar & Yuzukohlrabi

€ 7

Erfrischendes Gin-Tonicsorbet

€ 7

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

oder

Zart gegartes Saiblingsfilet aus dem Almtal

auf cremigem Safran-Zucchiniisotto, Cherrytomaten & Chicorée

€ 24

Knuspriges Milchrahmsoufflé

mit Beeren, Vanille & Kalamansisorbet

€ 13

Süßer Abschluss

5-Gang-Genussmenü € 54

4-Gang-Genussmenü € 49

Vorspeise / Suppe oder Sorbet / Hauptspeise / Dessert

3-Gang-Genussmenü € 44

Vorspeise / Hauptspeise / Dessert

3-Gang-Genussmenü € 38

Suppe / Hauptspeise / Dessert

Gedeck € 3,50 pro Person

II. Hausruckwagyu-Menü

Hausgemachtes Brot

Gruß aus der Küche

Roh mariniertes vom Hausruckwagyu
mit Salatrollen & Wasabidip
€ 20

Kraftsuppe vom Hausruckwagyu
mit Wagyustreifen, Pac Choi & Shii Take
€ 12

Erfrischendes Yuzu-Zitronensorbet
mit Parzmair's Zitronengrasgeist
€ 7

Hausruckwagyu geschmort & kurzgebraten
geschmortes Flat Iron & gebratenes Hüferschwanzl
mit jungem Ingwer-Brokkoli, Miso-Maltese & Wan Tan
€ 36

Luftiges Milchrahmsoufflé
mit Beeren, Vanille & Kalamansisorbet
€ 13

Schokoladendessert
mit Litschisorbet, Mango & Basilikum
€ 15

Käse vom Tölzer Kasladen
€ 16

Das Hausruckwagyu-Menü wird ausschließlich tischweise serviert.

7-Gang-Gourmetmenü € 95, Weinbegleitung € 40

6-Gang-Gourmetmenü € 85, Weinbegleitung € 35
ohne Milchrahmdessert

5-Gang-Gourmetmenü € 75, Weinbegleitung € 30
ohne Milchrahmdessert & Käse

Gedeck € 3,50 pro Person

Steaks vom Hausruckwagyu-Ochsen à la carte

Ribeye 200g € 90

Beiried 200g € 90

Girls' Day

Mittwoch

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

Nicht kombinierbar mit dem Menü für Zwei Angebot

Menü für Zwei

Mittwoch bis Samstag

Genussmenü für 2 Personen inkl. einer Flasche Wein 0,75l* und Mineralwasser

5-Gang-Genussmenü € 113 für 2 Personen

4-Gang-Genussmenü € 103 für 2 Personen

3-Gang-Genussmenü € 93 für 2 Personen

Gedeck 3,50 pro Person

Menü für 2 – Weinauswahl*

Prämierter Bio Apfel-Birnen-Jungmost, BioApfelHof Stögermayr - Wolfsegg

Rosé – Kripfel, Gelber Muskateller Jaunegg,

Sämling88 – Muster, Grüner Veltliner Löss – Schloss Gobelsburg

Zweigelt – Florian Eschlböck, K+K Cuvee - Kirnbauer

Das Menü für 2-Angebot ist nicht kombinierbar mit unseren Gourmetmenü-Gerichten.
Änderungen im Menü oder eine Barabläse der Weine sind zu dem Menüpreis nicht möglich.

Tapas-Überraschungsmenü

Mittwoch bis Samstag – nur tischweise mit Reservierung möglich

Unsere kulinarische Entdeckungsreise:

als Degustationsmenü in 9 Gängen serviert

€ 90 , Weinbegleitung € 51

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!