

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

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!

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
Bründlmayer, Kamptal
1/8 Glas € 5,90

2017 TO Velich
Heinz Velich, Neusiedlersee
1/8 Glas € 7

2016 Zweigelt Classic
Philipp Grassl, Carnuntum
1/8 Glas € 5,90

2016 Barco Reale di Carmignano
Capezzana, Toskana
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 Parmesanravioli

mit Parmesanschaum, Blattspinat & Wulka Prosciutto Pannonico

Rote-Thaicurryschaumsuppe

mit knuspriger Kokos-Garnele, Erbsenschoten & Jungzwiebel

Granny Smith Apfel-Tonicsorbet

mit Rosmarin, Wacholder & Gin von Sighardt Donabaum

Gebratenes Forellenfilet aus dem Almtal

mit Frischkäsenockerl & Karotten-Ingwerfond

oder

Beiried vom Black Angus Rind

mit Cichoree, Erdäpfel-Haselnussnockerl, Portweinjus

Schokoladentörtchen

mit Birnen-Ingwersorbet & Gewürz-Mandarine

Käse vom Tölzer Kasladen

Süßer Abschluss

6-Gang-Genussmenü um € 68

5-Gang-Genussmenü um € 54

Vorspeise / Suppe / Sorbet / Hauptspeise / Dessert

4-Gang-Genussmenü um € 49

Vorspeise / Suppe oder Sorbet / Hauptspeise / Dessert

3-Gang-Genussmenü € 44

Vorspeise oder Suppe / Hauptspeise / Dessert

Gedeck € 3,90 pro Person

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*

6-Gang-Genussmenü € 140 für 2 Personen

5-Gang-Genussmenü € 118 für 2 Personen

4-Gang-Genussmenü € 108 für 2 Personen

Gedeck € 3,90 pro Person

Menü für 2 – Weinauswahl*

Grüner Veltliner Löss 2018 – Stadt Krems

Cuvee Ines 2015 (CS/BF) – Remushof Jagschitz

Das Menü für 2-Angebot ist nicht kombinierbar mit unseren Gourmetmenü-Gerichten.
Änderungen im Menü oder eine Barablöse 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
um € 90, Weinbegleitung € 51

Gedeck € 3,90 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!