

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 € 5,20

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 Steinpilzravioli

mit Muskatkürbisschaum, Grana Padano & Rohschinken

Pikante Zitronengras-Kokossuppe

mit Goldbrasse, Jungzwiebel & Brokkoli

Moscow Mule

Erfrischendes Gingerbeer-Sorbet

mit Limette & Vodka

Gedämpftes Lachsfilet mit Erdnusskruste

und rotem Thai-Curryschaum

oder

Backerl vom Hofkulturschwein

im asiatischem Fond geschmort

mit gebratenem Gemüse & knusprigen Wantan

Luftiges Avocado-Bananenmousse

mit Schokoladen-Ganache & Litschisorbet

Süßer Abschluss

5-Gang-Genussmenü um € 54

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

II. Gourmetmenü

Hausgemachtes Brot

Gruß aus der Küche

Paella in Texturen

mit Hühnerkeule, Muschelpraline, Vongole & Garnele

Mediterrane Muschelsuppe

mit Bouchot-Muschel, Paradeiser, Basilikum und Adlerfischfilet

Erfrischendes Sorbet von der Bergamotte

mit Prosecco

Duett von Jakobsmuschel und Kalb

gebratene Jakobsmuschel & geschmorte Kalbsbackerl
mit Maroni, Sellerie & Erdäpfelcavatelli

Valrohna-Schokoladendessert

mit Quitte & Haselnussbrandeis

Käse vom Tölzer Kasladen

Süßer Abschluss

Gourmet-Menü serviert ab 2 Personen

6-Gang-Gourmetmenü € 85, Weinbegleitung € 35

5-Gang-Gourmetmenü € 75, Weinbegleitung € 30

ohne Käse

Gedeck € 3,90 pro Person

Steak à la carte

Rinderfiletsteak

€ 34

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*

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,
Riesling Petronilla 2018 – Eschlböck,
Blaufränkisch classic 2016 – Remushof Jagschitz,
Valpolicella Regions Collection DOC 2016 – Zonin

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!