

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 & Küchenchef

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



Gourmetmenü

Hausgemachtes Brot

Gruß aus der Küche

Wildfang Attersee-Reinanke
Absinth-Fenchelfond

Karotten-Passionsfruchtschaumsuppe
Knusprige Sesamgarnele

Erfrischendes Bergamotte-Zitronensorbet
Prosecco Val d'oca

Beiried vom Black Angus Rind
Tatakimarinade, Pak Choi, Wan Tan

Nougat
Gewürzorange, Whisky-Karamelleis

Käse vom Tölzer Kasladen

Süßer Abschluss

serviert ab 2 Personen

6-Gang-Gourmetmenü € 85, Weinbegleitung € 40

5-Gang-Gourmetmenü € 75, Weinbegleitung € 35
ohne Käse

Gedeck € 3,90 pro Person

Genussmenü

Hausgemachtes Brot

Gruß aus der Küche

Tafelspitzraviolo
Prosciutto, Parmesan

Karotten-Passionsfruchtschaumsuppe
Knusprige Sesamgarnele

Erfrischendes Bergamotte-Zitronensorbet
Prosecco Val d'oca

Zart geschmortes Kalb
Chicorée, Erdäpfelnockerl

Multivitamin im Glas
Mango, Ananas, Kokos, Banane, knuspriges Schokotascherl

Käse vom Tölzer Kasladen

Süßer Abschluss

6-Gang-Genussmenü € 68

5-Gang-Genussmenü € 54

Vorspeise / Suppe / Sorbet / Hauptspeise / Dessert

4-Gang-Genussmenü € 49

Vorspeise / Suppe oder Sorbet / Hauptspeise / Dessert

Gedeck € 3,90 pro Person

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 – Schloss Gobelsburg

Cuvee Zena 2017 (CS/BF) – 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-Menü

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!