

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

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

€ 6,60

Mei Wermut95

Classic mit Zitrone & Olive 5cl

€ 7,10

Glasweise Weine

2018 Grüner Veltliner Neuland

Zillinger, Weinviertel

1/8 Glas € 5,50

2018 Grüner Veltliner Federspiel Kirchpoint

Mauritiusshof Gritsch, Wachau

1/8 Glas € 5,90

Riesling vom Schiefer

Ansgar Clüsserath, Trittenheim, Mosel

1/8 Glas € 5,80

2015 Zweigelt

Wagentristl, Leithaberg

1/8 Glas € 5,90

2015 Toscana IGT Cantaloro

Avignonesi, Toskana

1/8 Glas € 6,10

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



Genussmenü

11. März – 21. März 2020

Hausgemachtes Brot

Gruß aus der Küche

Hausgemachte Erdäpfel-Kräuterravioli
mit Prosciutto, Parmesan & bunter Kresse

Sellerie-Yuzuschaumsuppe
mit Jakobsmuschel

Filet vom Atterseewildfang
Wilder Brokkoli, Dim Sum, asiatischer Fond

Erfrischendes Litschisorbet
mit Prosecco Val d'oca

Filet vom Alpenrind
mit Erdäpfelspirale & Chicorée

Schokoladendessert
mit Mango-Limettensorbet

Käse vom Tölzer Kasladen

Süßer Abschluss



7-Gang-Genussmenü komplett € 78

6-Gang-Genussmenü € 68

Vorspeise / Suppe / Fisch / Sorbet / Haupt / Dessert

5-Gang-Genussmenü € 54

Vorspeise / Suppe / Sorbet / Hauptspeise / Dessert

4-Gang-Genussmenü € 49

Vorspeise / Suppe oder Sorbet / 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*

- 7-Gang-Genussmenü € 162** für 2 Personen
- 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
Zweigelt KG - Markowitsch

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!