

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

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 Südsteiermark DAC Sauvignon Blanc

Jaunegg , Südsteiermark

1/8 Glas € 6

2018 Grüner Veltliner Federspiel Kirchpoint

Mauritiushof Gritsch, Wachau

1/8 Glas € 5,90

2016 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

Hausgemachtes Sauerteigbrot

Gruß aus der Küche

Hausgemachtes Burrataraviolo

im Paradeiserfond, mit Pinienkerne, & Wulka Prosciutto Pannonico

Mandel-Zucchinischaumsuppe

mit Zitrone, Couscous, Zucchiniblüte & Minze

Filet vom Attersee-Wildfang

mit Dim Sum, Dashi & Daikon

Erfrischender „Bellini“

weißes Pfirsichsorbet mit Basilikum & Prosecco

Filetkopf vom Hausruckrind in Chianti

mit Artischocke, Frischkäsekräpferl & Sauce Choron

Vahlrona Azélia Törtchen

mit Schartner-Kirsche

Gereifter Käse

mit Walnussbrot

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 € 169** für 2 Personen
- 6-Gang-Genussmenü € 147** für 2 Personen
- 5-Gang-Genussmenü € 125** für 2 Personen
- 4-Gang-Genussmenü € 115** für 2 Personen

Gedeck € 3,90 pro Person

Menü für 2 – Weinauswahl*

2019 Steinfeder Grüner Veltliner Gneis+Löss – Domäne Wachau

2018 Blaufränkisch classic – Remushof Jagschitz-Oslip

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.

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!