

*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

---

### **Weizenguss „Bio-Weißbier“**

Brauhaus Gusswerk, Hof bei Salzburg  
Flasche 0,33 l € 4,60

---

### **Alt-Bier**

#### **1. Platz Staatsmeister 2019**

Zeller Craft Bier, Zell am Pettenfirst  
Flasche 0,33 l € 6,00

---

### **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**

Mauritiusshof Gritsch, Wachau

1/8 Glas € 5,90

---

**2016 Riesling vom Schiefer**

Ansgar Clüsserath, Trittenheim, Mosel

1/8 Glas € 5,80

---

**2017 Zweigelt classic**

Philipp Grassl, Carnuntum

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 Zitronenraviolo**

mit Eierschwammerl, Parmesan & Wulka Prosciutto Pannonicco

**Leichte Petersilwurzelschaumsuppe**

mit geblämmter Jakobsmuschel & Erdäpfelkas

**Gebratener Atterseewildfang**

„Finest Fish“ von Ulrike Huber

mit Kalamansi-Kürbisfond

Dim Sum

**Erfrischendes Litschisorbet**

mit Prosecco, Minze & Rosa Pfeffer

**2erlei vom Angusrind**

**Beiried & Fledermaus**

mit Steinpilzkroketten & Rotweinessigjus

**Schokoladendessert**

mit Mango-Limettensorbet

**Käse**

mit Nussbrot & Paradeiser-Olivenmarmelade

**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 Gemischter Satz Matzner Bär Ried Auflangen – Wenzl

2018 Blaufränkisch classic– Remushof Jagschitz, Leithaberg

---

## 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!**