

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

Hausgemachte Spinatravioli

Wulka Prosciutto Pannonico & Parmesan

Leichte Petersilwurzelschaumsuppe

mit geflammter Jakobsmuschel & Erdäpfelkas

Gebratenes Altal-Forellenfilet

mit Wan-Tan & Kalamansi-Kürbisfond

Erfrischendes Holunderblütensorbet

mit Prosecco, Minze & Rosa Pfeffer

2erlei vom Hausruckrind

mit Steinpilzkroketten & Rotweinessigjus

Knuspriges Topfensoufflé

mit Mango, Banane & Passionsfruchtsorbet

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 Grüner Veltliner Terrassen – Jurtschitsch

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!