

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

Stiegl-Goldbräu vom Fass
0,33l € 3,90

Meisterstück Pils,
Bierschmiede, Steinbach am Attersee
0,33l € 5,10

Rot Specht „Red Ale“
da Deichtherr Zell am Pettenfirst
0,33l € 5,50

Weizenguss „Bio-Weißbier“
Brauhaus Gusswerk, Hof bei Salzburg
0,33l € 4,60

Alt „Staatsmeister 2019“
Zeller Craft Bier, Zell am Pettenfirst
0,33l € 6,00

Brut Rosé
Schloss Gobelsburg, Kamptal
0,1l € 7,00

2019 Prosecco Superiore Millesimato
Val dóca, Valdobbiadene
0,1l € 5,10

Holunderblüte & Rot
Campari, Holunderblütensirup, Prosecco & Minze
€ 6,60

Mei Wermut95 rosé
Mei Wermut95 rosé - Eschlböck / Parzmair,
Prosecco & Rosenblütenlimonade
€ 7,10

Fruchtsecco alkoholfrei
Apfel-Quitte, Van Nahmen
0,1l € 5,00

Pona
Prickelnd. Bio.
Fruchtsaftgetränk ohne Zuckerzusatz
Apfel-Ingwer, Pink Grapefruit, Valencia Orange
0,33 l € 4,50

Hakuma
Premium Grüntee Matcha Iced Tea
0,33 l € 4,80

Glasweise Weine

2019 Kamptal DAC Grüner Veltliner

Allram, Kamptal

1/8 Glas € 5,50

2018 Südsteiermark DAC Sauvignon Blanc

Jaunegg, Südsteiermark

1/8 Glas € 6

2018 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 Enten-Raviolo

im Orangen-Basilikumfond, mit Maroni &
Wulka Prosciutto Pannonico

Karotten-Mandarinenschaumsuppe

mit knuspriger Garnele

Gebratenes Attersee-Reinankenfilet

mit Roten Rüben, Balsamico-Linsen,
Granny Smith & Zitronenverbenesauce

Erfrischendes Kalamansisorbet

mit Prosecco, Minze & Rosa Pfeffer

Beiried vom Hütthaler-Musterhof Rind

mit Butternusskürbis-ZucchiniGemüse, Hokkaido-Kroketten &
Nussbitterschaum

Schokoladentörtchen

mit Quittencreme & Birnensorbet

Käse

mit Nussbrot

Süßer Abschluss

7-Gang-Genussmenü komplett € 81

6-Gang-Genussmenü € 71

Vorspeise / Suppe / Fisch / Sorbet / Haupt / Dessert

5-Gang-Genussmenü € 59

Vorspeise / Suppe / Sorbet / Hauptspeise / Dessert

4-Gang-Genussmenü € 52

Vorspeise / Suppe oder Sorbet / Hauptspeise / Dessert

3-Gang-Genussmenü € 47

Vorspeise / Suppe oder Sorbet / Hauptspeise / Dessert

Gedeck € 4,- 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 € 175 für 2 Personen

6-Gang-Genussmenü € 155 für 2 Personen

5-Gang-Genussmenü € 135 für 2 Personen

4-Gang-Genussmenü € 125 für 2 Personen

3-Gang-Genussmenü € 115 für 2 Personen

Gedeck € 4,- 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!