

*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 oder Suppe / 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!**