

Charles' & Frank's

# Einzigartige Gaumenfreuden

---



## Genussmenü

**7-Gang-Genussmenü komplett € 81**

**6-Gang-Genussmenü € 71**

Vorspeise / Suppe / Fisch / Sorbet / Haupt / Dessert

**5-Gang-Genussmenü € 59**

Vorspeise / Suppe / Sorbet / Hauptspeise / Dessert

## Menü für 2

Genussmenü für 2 Personen  
inkl. einer Flasche Wein 0,75l  
aus der Menü für 2 - Weinauswahl

**7-Gang-Genussmenü € 175 für 2 Personen**

**6-Gang-Genussmenü € 155 für 2 Personen**

**5-Gang-Genussmenü € 135 für 2 Personen**

### Glasweise Weinbegleitung

Weinbegleitung 4 Gang € 30

Weinbegleitung 5 Gang € 35

Weinbegleitung 6 Gang € 40

Weinbegleitung 7 Gang € 45

Gedeck  
4,- Euro pro Person

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten  
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem  
Servicepersonal!

## Aperitif Empfehlung

### **CHANDON Garden Spritz**

CHANDON Sparkling mit Bitterlikör aus natürlichem  
Orangenschalen-Extrakt, Kräutern und Gewürzen  
€ 6,90

### **2019 Prosecco Superiore Millesimato**

Val dóca, Valdobbiadene  
0,1l € 5,10

### **Crémant de Bourgogne Brut Rosé**

Vitteaut-Alberti, Burgund  
0,1l € 6,90

### **Sparkling Tea alkoholfrei**

Verbene-Jasmin-Riesling, Van Nahmen  
0,1l € 5,10

### **Stiegl-Pils vom Fass**

0,33l € 3,90

### **Meisterstück Pils,**

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

### **Weizenguss „Bio-Weißbier“**

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

### **Pona**

#### **Prickelnd. Bio.**

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

### **Hakuma**

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

## Glasweise Weine

### **2020 Mitzi Gelber Muskateller**

Gross & Gross, Südsteiermark

1/8 Glas € 5,90

---

### **2020 Sabathini (SB/WR/WB)**

Erwin Sabathi, Südsteiermark

1/8 Glas € 5,00

---

### **2020 Kamptal DAC Grüner Veltliner Strass**

Allram, Kamptal

1/8 Glas € 5,50

---

### **2018 Riesling vom Schiefer**

Ansgar Clüsserath, Trittenheim, Mosel

1/8 Glas € 5,80

---

### **2018 Blaufränkisch classic**

Remushof Jagschitz, Leithaberg

1/8 Glas € 5,10

---

### **2016 Rote Erde (ME/CS),**

Muhr-Van der Niepoort, Carnuntum

1/8 Glas € 8,30

---

### **2017 Rosso di Montepulciano DOC,**

Salcheto, Toskana

1/8 Glas € 6,10

## Genussmenü

### **Hausgemachtes Sauerteigbrot**

mit Bio Butter & Dukkah

### **Gruß aus der Küche**

### **Zart gegartes Lachsforellenfilet**

Zitruskohlrabi, Ingwergurke, Karottensud,

Granny Smith

### **Leichte Kerbelschaumsuppe**

mit Schwarzbrotchips & Beef Tartare

### **Teriyaki Wallerfilet**

mit Norischaum, Gyozascherl & Pac Choi

### **Erfrischendes Erdbeersorbet**

mit Holunderblüten-Gin & Tonic

### **Hausruckrind**

mit grünem Puppinger Spargel & Estragoncreme

& Chili-Krapferl

### **Luftiges Pralinenmousse-Törtchen**

mit Sauerkleesorbet & Kirschen

### **Bergkäse in 3 Reifegraden**

mit Radicchio Treviso, Dirndlcreme & Apfelbalsam

### **Süßer Abschluss**