

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 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

2019 Gelber Muskateller

Krispel, Vulkanland

1/8 Glas € 5,90

2020 Kamptal DAC Grüner Veltliner Strass

Allram, Kamptal

1/8 Glas € 5,50

2020 Riesling Prinz von Hessen

Prinz von Hessen, Johannisberg

1/8 Glas € 5,80

2018 Blaufränkisch classic

Remushof Jagschitz, Leithaberg

1/8 Glas € 5,10

2017 Merlot

Dorli Muhr, Carnuntum

1/8 Glas € 6,90

Genussmenü

Hausgemachtes Sauerteigbrot

mit Bio Butter & Dukkah

Gruß aus der Küche

Muskatkürbis

mit Beef Tartare & Gartenkräutern

Bouillabaisse von Atterseefischen

mit Attersee-Saibling, Paradeiser & Fenchel

Knuspriges Attersee-Reinankenfilet

mit Karotten-Yuzufond & Frischkäsenockerl

Erfrischendes weißes Pfirsichsorbet

mit Prosecco

Hausruckrind

mit Sellerie, Zitronenjus & Erdäpfel-Haselnusspralinen

Luftiges Nougattörtchen

mit Safran & Ingwer-Birnensorbet

Camembert de Normandie

mit Apfel-Verjusconfit

Süßer Abschluss