

Charles' & Frank's

# Einzigartige Gaumenfreuden

---



## Genussmenü

**7-Gang-Genussmenü komplett € 85**

**6-Gang-Genussmenü € 75**

Vorspeise / Suppe / Fisch / Sorbet / Haupt / Dessert

**5-Gang-Genussmenü € 63**

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 € 182** für 2 Personen

**6-Gang-Genussmenü € 162** für 2 Personen

**5-Gang-Genussmenü € 142** für 2 Personen

### Glasweise Weinbegleitung

Weinbegleitung 5 Gang € 36

Weinbegleitung 6 Gang € 41

Weinbegleitung 7 Gang € 47

Gedeck  
4,40 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  
€ 7,00

### **2019 Prosecco Superiore Millesimato**

Val dóca, Valdobbiadene  
0,1l € 5,50

### **Crémant d´Alsace Brut Rosé**

Henri Kiefer, Elsass  
0,1l € 6,90

### **Sparkling Tea alkoholfrei**

Verbene-Jasmin-Riesling, Van Nahmen  
0,1l € 5,20

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

0,33l € 4,10

### **Meisterstück Pils,**

Bierschmiede, Steinbach am Attersee  
0,33l € 5,50

### **Weizenguss „Bio-Weißbier“**

Brauhaus Gusswerk, Hof bei Salzburg  
0,33l € 4,90

### **Balis**

Citrus-Basilikum-Ingwer  
0,25l € 4,60

### **Pona**

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

Fruchtsaftgetränk ohne Zuckerzusatz  
Apfel-Ingwer, Pink Grapefruit, Valencia Orange  
0,33 l € 4,90

### **Hakuma**

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

## Glasweise Weine

**2020 Südsteiermark DAC**  
**Gelber Muskateller**  
Erwin Sabathi, Südsteiermark  
1/8 Glas € 5,90

---

**2020 Kamptal DAC**  
**Grüner Veltliner Strass**  
Allram, Kamptal  
1/8 Glas € 5,70

---

**2020 Riesling**  
Prinz von Hessen, Rheingau  
1/8 Glas € 5,80

---

**2019 Blaufränkisch classic**  
Remushof Jagschitz, Leithaberg  
1/8 Glas € 5,30

---

**2019 Merlot Reserve**  
Leo Aumann, Thermenregion  
1/8 Glas € 6,90

---

## Genussmenü

**Sauerteigbrot**  
mit Bio Butter & Dukkah

### Gruß aus der Küche

**Saiblingsfilet aus Steinerkirchen**  
mit Maroni, Erdäpfelcroûtons, Vogerlsalat &  
Stangenselleriefond

**Karotten-Yuzuschaumsuppe**  
mit geblämmter Jakobsmuschel

**Knusprig gebratenes Attersee-Perlfischfilet**  
mit Purple-Currysauce, Yacon &  
Frischkäsenockerl

**Erfrischendes Isabella-Traubensorbet**  
mit Prosecco Superiore Millesimato

**2erlei vom Hausruckrind**  
mit Schwarzwurzel & Chichorée,  
Rosmarinkrapferl

**Apfeltarte**  
mit Joghurteis & Vanille-Basilikum

**Taleggio**  
mit Quittensenf & Dattelstrudel

### Süßer Abschluss