

Charles' & Frank's

Einzigartige Gaumenfreuden



Genussmenü

6-Gang-Genussmenü € 79

5-Gang-Genussmenü € 66
ohne Käse

Menü für 2

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

6-Gang-Genussmenü € 170 für 2 Personen

5-Gang-Genussmenü € 149 für 2 Personen

Glasweise Weinbegleitung

Weinbegleitung 5 Gang € 38

Weinbegleitung 6 Gang € 43

Gedeck
4,70 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
€ 7,50

Martini Vibrante & Tonic

alkoholfrei
€ 6,90

2019 Prosecco Superiore Millesimato

Val dóca, Valdobbiadene
0,1 l € 5,90

Crémant de Bourgogne Brut Rosé

Vitteaut Alberti
0,1 l € 7,40

Brut Rosé

Schloss Gobelsburg
0,1 l € 7,50

Stiegl-Goldbräu vom Fass

0,33 l € 4,40

Meisterstück Pils

Bierschmiede, Steinbach am Attersee
0,33 l € 5,90

Weizenguss „Bio-Weißbier“

Brauhaus Gusswerk, Hof bei Salzburg
0,33 l € 5,20

AAA „Austrian Amber Ale“

Brauhaus Gusswerk, Hof bei Salzburg
0,33 l € 5,20

Verjus Spritz

Barbara Öhlzelt, Kamptal
0,1 l € 5,40

Sparkling Tea alkoholfrei

Verbene-Jasmin-Riesling, Van Nahmen
0,1 l € 5,60

Pona

Prickelnd. Bio.

Fruchtsaftgetränk ohne Zuckerzusatz
Apfel-Ingwer, Pink Grapefruit, Valencia Orange
0,33 l € 5,20

Glasweise Weine

**2020 Südsteiermark DAC
Gelber Muskateller MITZI**
Gross & Gross, Südsteiermark
1/8 Glas € 5,90

**2021 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 € 5,60

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

Genussmenü

Sauerteigbrot
mit Bio Butter
Hausruck-Rapsöl & Dukkah

Gruß aus der Küche

Saiblingsfilet aus Steinerkirchen
mit Melone, Eierschwammerl & grünem
Curryfond

Garnele & Beef Tartare
mit Olivenölsud

Erfrischendes Tonic-Sorbet
Mei Dschin, Parzmair

Tataki vom Atzbacher Reh
Pak Choi & Wan Tan

Erdbeerdessert
mit Sauerrahmmousse, Streusel & Basilikum

Mozzarella Espuma
mit Tomatensorbet & Himbeeren

Süßer Abschluss