

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

Campari „summer breeze“
Campari, Weißwein, Soda & Tonic
€ 7,90

Martini Vibrante & Tonic
alkoholfrei
€ 6,90

2019 Prosecco Superiore Millesimato
Val dóca, Valdobbiadene
0,1 l € 5,90

Rosé prickelnd
Brut Nature
Markus Altenburger, Jois
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

Flein Fizz
Traubensaft prickelnd
Brüder Gross, Ratsch
0,1 l € 5,40

Sparkling Tea alkoholfrei
Verbene-Jasmin-Riesling
Van Nahmen, NRW
0,1 l € 5,60

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

Glasweise Weine

**2021 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

2020 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 Currymelone, Eierschwammerl &
Kräuterfond

Geeistes weißes Paradeisersüppchen
mit Zucchini, Lachsforelle und Basilikum

Erfrischendes Ribisel-Sorbet
mit Prosecco Superiore Millesimato

2erlei vom Hausruckrind
mit Pak Choi & Shiitake-Wan Tan

Pfirsichdessert
mit Sauerrahmmousse, Beerensorbet, Streusel &
Sauerklee

Mozzarellaschaum
mit Chicorée, Tomatensorbet & Himbeeren

Süßer Abschluss