

Charles' & Frank's

# Einzigartige Gaumenfreuden

---



## Genussmenü

6-Gang-Genussmenü € 79

5-Gang-Genussmenü € 67  
ohne Käse

## Menü für 2

**von Mittwoch bis Freitag**

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

6-Gang-Genussmenü € 180 für 2 Personen

5-Gang-Genussmenü € 159 für 2 Personen

## Alkoholfreie Getränkebegleitung

6-Gang-€ 35

5-Gang- € 29

## Glasweise Weinbegleitung 1/16 l

Weinbegleitung 6 Gang € 43

Weinbegleitung 5 Gang € 38

Gedeck  
5 Euro pro Person

## Getränke Empfehlung

### **Super Cattivo Rosso Orange**

Super Cattivo Rosso, Orange, Prosecco  
€ 8,90

### **Martini Vibrante & Tonic**

alkoholfrei  
€ 6,90

### **Prosecco DOC extra Dry**

Col Sandago, Treviso  
0,1 l € 6,90

### **Rosé prickelnd Brut Nature**

Markus Altenburger, Jois  
0,1 l € 7,90

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

0,33 l € 4,60

### **Meisterstück Pils**

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

### **Flein Fizz Traubensaft prickelnd**

Brüder Gross, Ratsch  
0,1 l € 5,50

### **Sparkling Tea alkoholfrei Verbene-Jasmin-Riesling**

Van Nahmen, NRW  
0,1 l € 5,90

### **Pona Pink Grapefruit Prickelnd. Bio.**

Fruchtsaftgetränk ohne Zuckerzusatz  
0,33 l € 5,40

### **Parzmair Eier-Kirschlikör**

Parzmair Kräuter-Edelbitter  
2 cl € 4,90

## Glasweise Weine

### **2021 Grüner Veltliner Göttweiger Berg, Kremstal DAC**

Josef Dockner, Kremstal  
1/8 Glas € 5,90

### **2021 Gelber Muskateller Südsteiermark DAC**

Erwin Sabathi, Südsteiermark  
1/8 Glas € 6,20

### **2020 Carnuntum Cuvée**

Gerhard Markowitsch, Carnuntum  
1/8 Glas € 5,90

## Glasweise Weinbegleitung

**2021 Grüner Veltliner Fass 4**  
Bernhard Ott

**2021 Riesling Loiben**  
Pichler-Krutzler

**2015 Opus Eximium**  
Gesellmann

**2021 Wiener Gemischter Satz Nussberg**  
Hajszan-Neumann, Wien

**Six Grapes Port**  
Graham's

## Genussmenü

**Sauerteigbrot**  
mit Bio Butter  
Hausruck-Rapsöl & Dukkah

**Gruß aus der Küche**

**Zart gegartes Forellenfilet**  
mit Gemüse-Momos, Sesam & roter Currysauce

**Knusprig gebratenes Saiblingsfilet aus  
Steinerkirchen**  
mit Petersilwurzel, Topinambur,  
Zitronen-Ricottaravioli & Kräuterfond

**Erfrischendes Ingwer-Limettensorbet**  
mit Prosecco

**Beiried vom Alpenrind**  
mit geschmortem Kalbsbackerl, Sellerie &  
Chili-Frischkäsepralinen

**Parmesan**  
mit Apfel, Chicorée & Roter Donaunuss

**Luftiges Nougatmousse-Törtchen**  
mit Safranbirne

**Süßer Abschluss**