

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 Negroni**

Super Cattivo Rosso, Gin, Wermut  
€ 8,90

### **Martini Vibrante & Tonic**

alkoholfrei  
€ 6,90

### **Prosecco DOC extra Dry**

Col Sandago, Treviso  
0,1 l € 6,90

### **Rosé-brut „ZZ“**

Kloster am Spitz, Purbach  
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

### **Weizenguss, Bio Weißbier**

Gusswerk, Hof bei Salzburg  
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

### **Balis**

Citrus-Basilikum-Ingwer  
0,25 l € 5,20

### **Parzmair Eier-Kirschlikör**

Parzmair Kräuter-Edelbitter  
2 cl € 4,90

## Glasweise Weine

### **2021 Grüner Veltliner Strass, Kamptal DAC**

Allram, Kamptal  
1/8 Glas € 6,50

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

Erwin Sabathi, Südsteiermark  
1/8 Glas € 7,50

### **2020 Carnuntum Cuvée**

Gerhard Markowitsch, Carnuntum  
1/8 Glas € 6,90

## Glasweise Weinbegleitung

## Genussmenü

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

### Gruß aus der Küche

**2017 Sauvignon Blanc Reserve**  
Thünauer

**Zart gegartes Forellenfilet aus Steinerkirchen**  
Nussbutterpüree, Erdäpfelcrunch, Rauchschaum

**2019 Cometa Sicilia Menfi DOC**  
Planeta

**Gelbe Currysuppe**  
mit Dim Sum & knackigem Gemüse

**Erfrischendes Kalamansisorbet**  
mit Prosecco

**2015 Blaufränkisch Moric Reserve**  
Weingut Moric

**Hausruckrind in Teriyakisauce**  
Pak Choi & knusprigen Samosas

**2022 Wiener Gemischter Satz**  
Mayer am Pfarrplatz

**Bergkäse „light“**  
mit Rote Rüben-Apfelchutney, Radicchio,  
Topinambur & Roter Donaunuss

**2014 SW Beerenauslese**  
Velich

**Schokoladendessert**  
mit Blutorange

**Süßer Abschluss**