



© unistimo

DIE KARTE FÜR DEN MOMENT

Entfaltet euch!

Willkommen bei den Unterwirtinnen.

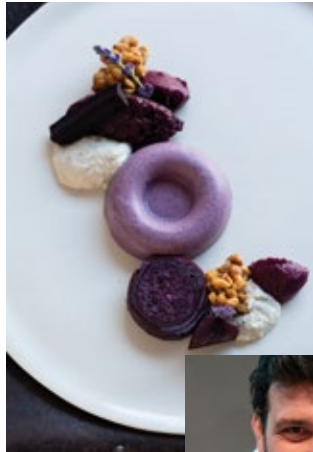


ENTFALTET EUCH –

Wir setzen auf radikalen Genuss.

Frei sein sollen unsere Gäste, kreative Freiheit hat auch unser Küchenchef, Christian Ranacher: es wird essenziert und verschmolzen, mit Leidenschaft, Know-how und Handwerk gekocht. **Wir sind weltoffen und fühlen uns dem guten Geschmack und der Umwelt verpflichtet.**

Immer das Erstklassige, kontrolliert und bewusst gewählt, möglichst regional und biologisch. Seit Jahrzehnten ist diese Haltung für uns selbstverständlich. Edmund und Anni, unsere Eltern, sind Vorreiter der Slow-Food-Bewegung und gründeten bereits Ende der 90er Jahre die 'Genussregion Untere Schranne'.



*Lila Karotte
Pignoli, Schwarztee*



*Christian Ranacher
Küchenchef seit 2015*

Mit unserer Auffassung von Kulinarik wollen wir Euch nicht überfrachten, sondern glücklich machen. Exzellentes Essen ist eine köstliche Nische. Gut tut, was Qualität ist. Bestand hat, was nachhaltig ist. Dabei sind für uns das traditionelle Gericht und zeitgenössische Esskultur kein Widerspruch. -sondern Geschmackssache. Findet Euren kulinarischen Lieblingsplatz und esst, was unsere 'Karte für den Moment' hergibt.

**Willkommen bei den Unterwirtinnen!
Sabrina & Katrin mit bestem Team**

JRE
JENNES RESTAURATEURE

We are proud members of



Slow Food®



Gault+Millau

WIR SIND SO FREI –

*Dem Geschmack
verpflichtet.*

Der Unterwirt ist Hotel (21 Zimmer) und Restaurant mit prächtig wildem Garten. Ein bunter Familienbetrieb mit bestem Team. Hier sind wir - Bettina, Katrin, Maria & Sabrina - die vier gemeinsamen Töchter von Anni & Edmund Steindl, aufgewachsen. Danach sind wir erstmal ausgeflogen, um fantastische Welten zu erobern. Viele Jahre später, mit Fundus und Füllhorn, sind mal drei, mal zwei von uns wieder im Unterwirt gelandet. Und jetzt sind wir die nächste Generation im Haus. Kurz: Wir sind die Unterwirtinnen.

Der Unterwirt ist seit 1490 und denkmalgeschützt. In einem Haus dieses Alters gibt es kaum exakte Kanten und Winkel, und so manches bauliche Vorhaben entpuppt sich glatt als Mutprobe. Brillant, dass wir mutige Menschen sind. Der Unterwirt ist nicht perfekt, das wäre uns aber auch zu langweilig. Denn Geschichte birgt Geschichten. Wer hinsieht, wird sie entdecken. Wer da ist, wird eigene erleben.



Sabrina & Katrin Steindl
Die Unterwirtinnen

Zum Unterwirt gehört die 'Lochner Alm', unser biozertifizierter Almbetrieb mit Mutterkuhhaltung. Wir sind überzeugt davon, dass nachhaltige Gast- und Landwirtschaft eine fruchtbare Einheit bilden (müssen). Genau deshalb arbeiten wir seit vielen Jahren mit verantwortungsbewussten, regionalen Produzent:innen zusammen:

- Bichler's Bio Imkerei
- Daniel Hollaus Bio-Schafkäse
- Bio Käserei Plangger
- Alpenaquafarm Tirol
- Bio Gemüse & Eier Marxenhof
- Juffinger Bio Metzgerei
- Metzgerei Wäger
- Bäckerei Horngacher
- Erler Bäck Meier
- Resi, Thomas, Waltraud (emsize Sammler:innen)
- Und einige mehr ...





APPERITIV

Champagner "R" de Ruinart Brut

[PM & CH], Ruinart,
Champagne
18,00

"Brut Reserve"

Bründlmayer, 2023
Langenlois
10,00

Rosé "Brut Reserve" BÍO

[PN. SL & ZG]
Weingut Loimer
Langenlois
10,00

Negroni

Gin, Wermut, Campari
12,00

Vintage Port

2016
12,00

Valdespino Inocente Sherry Fino

10,00

Valdespino Contrabandista Amontillado Sherry

Medium Dry
10,00

Alkoholfrei

PriSecco BÍO Wiesenobst & Holunderblüte

Jörg Geiger
7,00

Verjus Spritzer Apfel & Ingwer

8,00

Fentimans Rosen Limonade

5,00

Midis Zitronen oder Ingwer/Zitronen Limonade BÍO

5,00

Preiß Fruchtsäfte

Traisental
Apfel | Marille
4,50

Rosé Traubensaft BÍO Bio-Weingut Hager

4,50



#teamunterwirt

Christian, Franz, Biljana, Max, Leonie, Anni, Luggi, Edmund, Michael, Spencer
Sabrina & Katrin

VERBINDEN – *was verbunden ist.*

Wir sind überzeugt davon, dass nachhaltige
Gast- und Landwirtschaft eine fruchtbare Einheit bilden
(müssen). Genau deshalb arbeiten wir seit vielen
Jahren mit verantwortungsbewussten,
regionalen Produzent:innen zusammen:

- Juffinger Bio Metzgerei
- Bio Gemüse & Eier Marxenhof
- Bio Käserei Plangger
- Daniel Hollaus Bio-Schafkäs
- Bichler's Bio Imkerei
- Alpenaquafarm Tirol
- Metzgerei Wäger
- Bäckerei Horngacher
- Erler Bäck Meier
- Resi, Thomas, Waltraud
(emsige Sammler:innen)
- Und einige mehr ...

JRE
JEUNES RESTAURATEURS



Slow Food®



Gault & Millau

We are proud members of

WEIN



Grüner Veltliner
"Von den Terrassen"
Vitikultur Moser
Weinviertel, 2023
7,00



Zweigelt
"Ried Hedwighof"
Vitikultur Moser
Burgenland, 2021
8,00



Gelber Muskateller
"Muster.Gamlitz"
Muster, Steiermark, 2023
8,00

Blaufränkisch
"Leithakalk"
Weingut Hans Moser
Burgenland, 2019
9,00

Weißburgunder
Trummer, Steiermark, 2022
8,00



Cuvée "Ensemble"
[CS, BF & ZG]
Weingut Limbeck
Burgenland, 2021
10,00

Blaufränkisch Rosé
Pia Strehn, Burgenland, 2023
8,00



BIER

Pils vom Fass
Zillertal, 0,3l
3,80

Tyroler Zwickl
Zillertal, 0,33l
5,00

Schwarzes
„PremiumClasse“
Zillertal, 0,33l
5,00

Weissbier Hell /
Dunkel "1543"
Flötzing, Rosenheim, 0,5l
4,80

DREIKLANG

Das Grüne

Tomaten-Cremesuppe

Rahmbrie-Pressknödel

10,00

Pilzeintopf

Petersilienblatt-Knödelsoufflés

22,00 / 28,00 als Hauptspeise

Karamell

Schupfnudeln | Kumquats

12,00

Als Menü 50,00

Weinbegleitung 30,00

Alkoholfreie Begleitung 20,00

Das Traditionellste

Klare Rinderconsommé

Kräuterfrittaten

9,00

Wienerschnitzel

in Butterschmalz gebackenes

Kalbsschnitzel | Petersilien-
kartoffeln | Preiselbeermarmelade

32,00

Rahmkaiserschmarrn

gebacken & karamellisiert | Apfelmus

14,00

Als Menü 55,00

Weinbegleitung 30,00

Alkoholfreie Begleitung 20,00

Das Ländliche

Leberknödel-Suppe

Gemüse Julienne

12,00

Geschmortes Kalbsschulterschmelz

Spätzle | kleiner Salat

34,00

Mohnschupfnudeln

Zwetschkenröster

14,00

Als Menü 60,00

Weinbegleitung 30,00

Alkoholfreie Begleitung 20,00

DIE MENÜS –
*Frei nach Lust, Laune
und Appetit*

6 GANG

Völlern, ohne voll zu sein.

Man erkenne, drehe und wende goldene Zutaten. Man essenziere feinste Geschmacksfacetten, Noten und Nuancen und komponiere ein Gericht, das Gaumen, Augen und Seele trifft.

6 Gänge 135,00
Weinbegleitung 70,00
Alkoholfreie Begleitung 45,00

4 GANG

Carte Blanche

Lasst euch ein! Wir entscheiden und kochen Euch quer durch die aktuelle Karte. Ihr habt Vorlieben, Intoleranzen oder Grundsätze? Bitte sprecht mit uns, wir kochen gerne!

4 Gänge 85,00
Weinbegleitung 50,00
Alkoholfreie Begleitung 30,00

6 GANG

Signature

Signature engl. *Unterschrift, Markenzeichen, charakteristisch*

6 Gänge 135,00
Weinbegleitung 65,00
Alkoholfreie Begleitung 45,00

3 GANG

Dreiklang


Drei Menüs in je 3 Gängen: von zeitlos bis zeitgenössisch.

Das Traditionellste – die zeitlos Besten ganz klassisch.
3 Gänge 55,00

Das Ländliche – vertraute Evergreens neu gedacht.
3 Gänge 60,00

Das Grüne – Feines aus  Garten, Feld & Wiese
3 Gänge 50,00

Gedeck inklusive Brot, Aufstriche und Gruß aus der Küche EUR 4,50 pro Person

 Vegetarische Gerichte


Menü

VÖLLERN, OHNE VOLL ZU SEIN.

Maroni 
Karfiol
22,00

Lamm Zunge
Datteln | Basilikum | Bulgur
28,00 / 38,00 Hauptspeise

Lachsforelle
Kamille | Haselnuss | Speck
26,00

Marxn Sellerie 
22,00

Reh x Reh
gschmort & gebraten
Rosinen | Rohne | Gin
43,00

Nougat | Birne
Matcha
15,00

Als Menü 135,00
Weinbegleitung 70,00
Alkoholfreie Begleitung 45,00

Menü

SIGNATURE

Beef Steak Tatar

Kaki | Macadamianuss | Friséesalat

28,00 / 38,00 Hauptspeise

Tiroler Alpengarnele

Speck | Cashew

26,00

Pfeffer Aubergine

Papaya

22,00 / 28,00 Hauptspeise

Blutwurst Ravioli

Schwarzwurzel

26,00 / 35,00 Hauptspeise

Saibling

Weißer Bohnen | Safran

Brunnenkresse

37,00

Weißer Schokolade

Zwetschke

15,00



Als Menü 135,00

Weinbegleitung 65,00

Alkoholfreie Begleitung 45,00



CREATING MEMORIES

*Nimm ein Stück #unterwirtfeeling
mit nach Hause!*

Unterwirts' Marmeladen

150 ml, 8,00

Brat-Apfelmus

190 ml, 7,00

Apfel.Ingwer Sirup

350 ml, 20,00

Basilikum.Zitrone Sirup

350 ml, 20,00

Sabrinas' Gewürztee

Zimt, Ingwer, Nelken, Grüner Kardamon,
Pfeffer, Fenchel, Zitrone, Orange

120 g, 20,00

Bieder & Maier Vienna Coffee

75% Arabica, 25% Robusta,
250g, 15,00

Hamam Sauna- & Badetuch

100% Baumwolle, ca. 100x180 cm
20,00

Steingutflasche Unterwirt

"Hinterm Haus paradiest es sich."

1l, 20,00

Sporttasche/Weekender Unterwirt

100% Baumwolle, schwarz
33,00

SUPPEN & GRAND JUS

Kalbsjus 500 ml 30,00 €

Rindssuppe 1000 ml 20,00 €

Gemüsesuppe 1000 ml 15,00 €

Spargelsuppe 1000 ml 20,00 €

”

*Der Unterwirt soll unsere eigene
Lebensphilosophie widerspiegeln und
ein Ort des Genusses und
des Freiraumes sein. Es darf ruhig auch mal
hedonistisch zugehen, im authentischen
Luxus des Einfachen.*

*Sabrina & Katrin Steindl
Die Unterwirtinnen*



#unterwirtebbs
#unterwirtinnen
#gartenunterwirt
#femalechefs