



© unistimo

DIE KARTE FÜR DEN MOMENT

Entfaltet euch!
Willkommen bei den Unterwirtinnen.

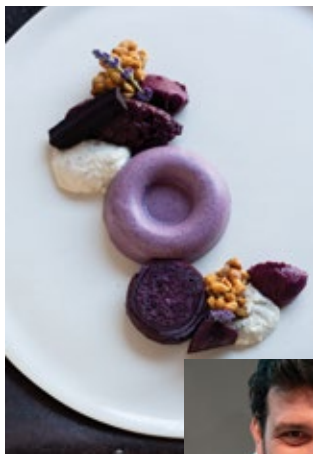


ENTFALTET EUCH –

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**



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

2018
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

WEIN



BIO

Grüner Veltliner
Ingrid Groiss
Weinviertel^{DAC}, 2023
7,00

demeter

Zweigelt
"Ried Hedwighof"
Vitikultur Moser, Bgl., 2021
8,00

BIO

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

Blafränkisch "Leithakalk"
Hans Moser
Burgenland, 2019
9,00

BIO

Weißburgunder
"Ruster Vertrauter"
Heidi Schröck & Söhne, Bgl. 2023
9,00

BIO

Cuvée "Wild Wux"
[ZG, BF & ME]
Birgit Braunstein
Burgenland, 2021
10,00

BIO

Blafränkisch 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"
Flötzingen, Rosenheim, 0,5l
4,80

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-Schafkäse
- Bichler's Bio Imkerei
- Alpenaquafarm Tirol
- Metzgerei Wäger
- Bäckerei Horngacher
- Erler Bäck Meier
- Resi, Thomas, Waltraud
(emigre Sammler:innen)
- Und einige mehr ...

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

We are proud members of


Gault+Millau


Slow Food®

 **KOCH.
CAMPUS**
Gesamtkunstwerk österreichische Küche

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

6 GANG

Signature

Signature engl. *Unterschrift,*
Markenzeichen, charakteristisch

6 Gänge 135,00
Weinbegleitung 65,00
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

3 GANG

Das Traditionellste

Die zeitlos besten Gerichte
ganz klassisch.

Als Menü 50,00
Weinbegleitung 30,00
Alkoholfreie Begleitung 20,00

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



Vegetarische Gerichte

Menü

VÖLLERN, OHNE VOLL ZU SEIN.

Lachsforelle

Topinambur | Holunder

26,00

Kohlrabi



Rucola | Haselnuss

22,00 / 28,00 Hauptspeise

Gans x Gans

konfiert, gehackt & geschmorrt

Pilze

30,00

Spitzkohl



Polenta | Parmesan

22,00 / 28,00 Hauptspeise

Hirsch

Süßkartoffel | Chicorée

Zartbitterschokolade

43,00

Mandelschokolade

Mango | Amaretto

15,00



Als Menü 135,00

Weinbegleitung 70,00

Alkoholfreie Begleitung 45,00

Menü

SIGNATURE

Beef Tatar von Filetspitzen

Apfel | Kürbis | Ei

26,00 / 38,00 Hauptspeise

Innerein Knödelsoufflé

Marille | Lauch

22,00

Tiroler Alpengarnele

Speck | Cashew

26,00

Karotte & Mandel



20,00 / 27,00 Hauptspeise

Entenbrust

Kartoffel | Pastinake

35,00 Hauptspeise

Weißer Schokolade

Amarant | Brombeere

15,00



Als Menü 135,00

Weinbegleitung 65,00

Alkoholfreie Begleitung 45,00

Spargel



Spargel

Spargelcremesuppe

Parmesanraviolo

11,00

Spargel Gratiniert

Parmesan | Kräutersalat

22,00

Blattsalat

Spargel | Bio-Rahmbrie
Nuss | Apfel

16,00 / 22,00 als Hauptspeise

Spargel...

Heurige Kartoffel | Hollandaise

28,00

... mit Bio-Kalbsrücken-Steak

42,00

... mit Geschmorter Ochsenbacke

36,00

... mit Wiener Schnitzel

40,00

... mit Saiblingsfilet

36,00

Schlutzkrapfen

gebratener Spargel
Kartoffelschaum | Salat

22,00 / 28,00 als Hauptspeise

A perfect match!

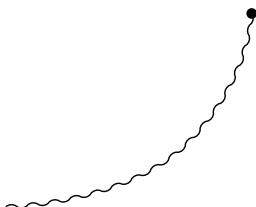


**Weißburgunder
"Ruster Vertrauter"**

Heidi Schröck & Söhne

Burgenland, 2023

9,00



Menü

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

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. Brilliant, 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 | - Metzgerei Wäger |
| - Daniel Hollaus Bio-Schafkäse | - Bäckerei Horngacher |
| - Bio Käserei Plangger | - Erier Bäck Meier |
| - Alpenaquafarm Tirol | - Resi, Thomas, Waltraud
(emstige Sammler:innen) |
| - Bio Gemüse & Eier Marxenhof | - Und einige mehr ... |
| - Juffinger Bio Metzgerei | |



”

*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