



DER UNTERWIRT

Das kleine Gourmethotel.

DIE KARTE FÜR DEN MOMENT.

Wie schön, Euch zu sehen!



Die Menüs

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.

5 Gänge	95,00
Weinbegleitung	45,00
Alkoholfreie Begleitung	25,00

Carte Blanche

Entspannen Sie sich, wir entscheiden und kochen Sie quer durch die aktuelle Karte. Sie haben Vorlieben, Intoleranzen oder Grundsätze? Bitte sprechen Sie mit uns, wir kochen gerne!

4 Gänge	75,00
Weinbegleitung	30,00

Das Traditionellste

Die zeitlos Besten ganz klassisch.

Tafelspitzbouillon mit Kräuterfrittaten
DER UNTERWIRT Wienerschnitzel
DER UNTERWIRT Rahmkaiserschmarrn

3 Gänge	47,00
---------	-------

Gedeck: Brot & Aufstriche und Gruß aus der Küche
EUR 3,50

Gerne berücksichtigen wir Allergien oder die vegetarische Lebensweise.



Vegetarische Gerichte



VÖLLERN, OHNE VOLL ZU SEIN.

Petersilienwurzel | Häuplsalat | Pflaume 
Creme | gebraten | Sorbet

Hollunder | Sanddorn | Kirsche | Couscous 
eingelegt | Panna Cotta | Chutney | Natur

Roter Waller | Spinat | Risotto
gebraten | Creme | Spinat-Knödel

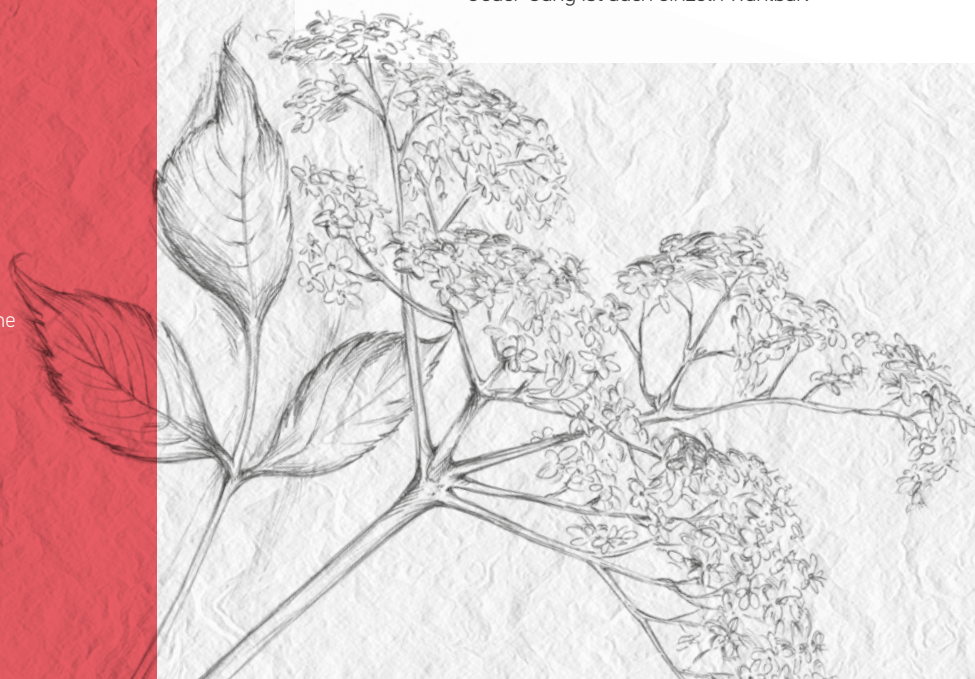
Schweinsbäckchen | Morchel | Polenta
geschmort | gebraten | Taler

Zartbitterschokolade | Brombeere | Kokos
Mousse | Drop | Sud

Menü 95,00
Weinbegleitung 45,00
Alkoholfreie Begleitung 25,00



Jeder Gang ist auch einzeln wählbar.





À LA CARTE

Immer das Erstklassige, kontrolliert und bewusst gewählt, möglichst regional und biologisch. Seit Jahrzehnten und Kinder-tagen. Wir sind Vorreiter der Slow-Food-Bewegung.

Suppen

Klare Tafelspitzbouillon
Kräuterfrittaten & Gemüse
8,00

Spargelcremesuppe 
Spargel Einlage
13,00

Vorspeisen

Granatapfel
mariniert | Granité | frisch
Speck: Schaum | Aromen
Karfiol: Creme | Mousse | eingelegt | gebraten
18,00

Karotte 
Roulade | im Ganzen | Ragout
Pumpernickel: Schaum | Croutons
Orange
18,00

Beef Tatar
Ochsentomate & Salbei
25,00 / 33,00 Hauptspeise

Tiroler Alpengarnele
gebraten | Terrine
Speck: Grammeln | Roulade
Cashew: Creme | karamellisiert
25,00 / 32,00 Hauptspeise

Blattsalate & Steinpilze 
Milder Bio-Schafkäse vom
Bergschaf | Nüsse
16,00 / 22,00 als Hauptspeise

Knackiger Beilagensalat 
6,00 grün oder bunt

Hauptspeisen

Steinpilze à la Creme 
Bunter Salat
25,00

Steinpilze² 
Ravioli, Tatar, Creme, Fladen
27,00

Entenbrust
gebraten
Steinpilzvariation & Kartoffelwirler
35,00

Seesaiblings-Filet „Müllerin Art“
Kartoffel: Püree
Petersilie: Chimichurri
Mandel: Krokant
32,00

Rinderherz
geschmort
Mohn: Schupfnudeln
Marillen: Chutney
35,00

Zwiebelrostbraten
von geschmorten Rinderbacken
Kartoffel: Püree
Zwiebel: Marmelade, geröstet
30,00

DER UNTERWIRT Wienerschnitzel
in Bio-Butterschmalz gebackenes
Kalbsschnitzel, Petersilienkartoffeln,
Preiselbeermarmelade
27,00

Zimt & Zucker

Zartbitterschokolade | Brombeere | Kokos
Mousse | Drop | Sud
14,00

**Weinberg Pfirsich | Grieb
Zitronen Verbene**
Creme | Strudel | Sorbet
14,00

**DER UNTERWIRT
Rahmkaiserschmarren**
in der Pfanne gebacken und
karamellisiert, Apfelmus
12,00 / 15,00 auf 2 Teller

Variation Fruchtsorbets & Eis
9,00

Potpourri Käse
Hart- & Weichkäse mit Honigsenf,
Bio-Butter, Hausbrot
14,00



Am Wochenende & an Feiertagen

Tafelspitz
mit Bratkartoffel, Cremespinat,
Schnittlauchsauce & Apfeln
27,00



APERITIF

**Champagner
„Privat Cuvée Brut“**
Jaquinot & Fills,
Epernay
15,00

„Brut Reserve“
Weingut Bründelmayer,
Niederösterreich
9,00

„Shiki Miki“
Rosé Brut, Weingut
Strehn, Burgenland
7,00

Zillertal Tyroler „Zwickl“
100% Gerste aus Tirol
4,80

Dow's Vintage Port, 2017
12,00

**Valdespino Inocente
Sherry Fino**
10,00

**Valdespino Contrabandista
Amontillado Sherry**
Medium Dry
10,00

Negroni
Gin, Wermut, Campari
12,00



Verjus Spritzer
Limette, Zitrone, Soda
7,00

**Fentimans Rosen
Limonade**
4,50

Midis Ingwer Limonade ^{BIO}
4,50

Dietrich Fruchtsäfte
Südsteiermark
Apfel | Pfirsich | Birne
Zwetschge
4,50

Apfel-Karottensaft
frisch gepresst
6,00



Scheurebe
Weingut Scheucher,
Steiermark, 2021
EUR 7,00

**Weissburgunder
„Scheiben“**
Demeter Bio – Wimmer
Czerny, Niederösterreich,
2019
EUR 8,00

**Wiener Gemischter Satz
„Bisamberg“**
ÖTW Weingut Wieninger,
Wien, 2019
EUR 9,00

**Blauburgunder ^{DOC}
„Mazzon“**
Weingut Gottardi,
Südtirol, 2015
EUR 10,00

Syrah
Karl Thaller,
Steiermark, 2017
EUR 9,00

Zweigelt „Solo“
Weingut Limbeck,
Burgenland, 2018
EUR 8,00

WILLKOMMEN BEI DEN UNTERWIRTINNEN

Wir sind Hotel und Restaurant mit prächtig wildem Garten. Ein bunter Familienbetrieb mit bestem Team. Bitte entfaltet Euch, wir setzen auf radikalen Genuss.

Im Unterwirt 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 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. Auch die Einheit aus Haupthaus, Hof und Gärten ist seit dieser Zeit verbürgt. 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.

Mit unserer Auffassung von wirklich guter 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 saisonale Karte hergibt. Jedes Gericht ist von Meisterhand mit bestem Team.

Mit 30 Jahren Hauben-Kritik am Teller, dürfen wir uns wohl zu den Pionier*innen der Tiroler Gourmetküche zählen. Seit Jahrzehnten und Kindertagen. Hier sind Anni und Edmund Steindl, die Eltern, unsere **Vorreiter der Slow-Food-Bewegung**. Seit 2015 ist Christian Ranacher der brillante Küchenchef im Haus. 2021 sind wir wieder mit 2 Gault-Millau Hauben und 90/100 Punkten von Falstaff ausgezeichnet.

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.

Willkommen bei den Unterwirtinnen!
Sabrina & Katrin mit bestem Team

#unterwirtebbs
 #unterwirtinnen
 #gartenunterwirt
 #newgenerationtourism

Küchenzeiten:

Sonntags durchgehend von 12–21 Uhr
Mittwoch 18.00 – 21.00 Uhr
Do, Fr, Sa 12 – 14 Uhr und 18.00 – 21.00 Uhr
Ruhetage: Montag & Dienstag

www.unterwirt.at, info@unterwirt.at

VIDEO „Zu Gast bei den Unterwirtinnen“



Slow Food®

Gault & Millau

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

07/2021 2022