



© unattimo

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**



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

MENÜ

**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 130,00
Weinbegleitung 50,00
Alkoholfreie Begleitung 35,00

MENÜ

**Carte
Blanche**

Entspannt Euch, wir entscheiden und kochen Euch quer durch die aktuelle Karte. Ihr habt Vorlieben, Intoleranzen oder Grundsätze? Bitte spricht mit uns, wir kochen gerne!

4 Gänge 80,00
Weinbegleitung 35,00
Alkoholfreie Begleitung 20,00

MENÜ

Signature

Signature engl. *Unterschrift, Markenzeichen*, als Adjektiv *charakteristisch*

5 Gänge 115,00
Weinbegleitung 45,00
Alkoholfreie Begleitung 30,00

MENÜ

**Das
Traditionellste**

Die zeitlos Besten ganz klassisch:

Tafelspitzbouillon
mit Kräuterfrittaten

DER UNTERWIRT
Wienerschnitzel vom Bio Kalb

DER UNTERWIRT
Rahmkaiserschmarrn oder
geeister Kaiserschmarrn

3 Gänge 50,00



MENÜS

Lass dich ein!

Völlern, ohne voll zu sein.

Pastinake

Mohn | Butterkeks

19,00

Lachsforelle

Birne | Austernpilze

26,00 / 36,00 Hauptspeise

Rinderherz-Knödel

Traube | Malz

26,00 / 35,00 Hauptspeise

Kürbis

Graukäse

19,00 / 26,00 Hauptspeise

Hirschrücken

Schwarzwurzel | Moosbeere

Haselnuss

38,00

Schokolade

Maroni | Karamell

14,00

6 Gänge 130,00

Weinbegleitung 50,00

Alkoholfreie Begleitung 35,00

Signature

Rinder Tatar

Sellerie | Walnuss

26,00 / 33,00 Hauptspeise

Gelbe Rübe

Sesam | Zitrone

20,00 / 28,00 Hauptspeise

Tiroler Alpengarnele

Speck | Cashew

26,00 / 35,00 Hauptspeise

Entenbrust

Karfiol | Paunzen

37,00

Topfensoufflé

Rote Beeren

14,00

Menü 115,00

Weinbegleitung 45,00

Alkoholfreie Begleitung 30,00



À LA CARTE
Sei so frei!

Suppen & Vorweg

Klare Rinderconsommé
Kräuterfrittaten
8,00

Zwiebelsuppe 
Käseknödel | Püree
12,00

Petersilienwurzel 
Mandel Creme | Panna Cotta
22,00 / 30,00 Hauptspeise

"Cesarsalat" | Entenbrust
Johannisbeer-Portwein-Marinade
22,00

Winterlicher Beilagensalat
6,00

Dessert

Variation Fruchtsorbets & Cremeeis
9,00

DER UNTERWIRT Kaiserschmarrn
gebacken & karamellisiert | Apfelmus
12,00 / 15,00 auf 2 Teller

Bester Käse aus der Region
Senfhonig | Bauernbutter
14,00

Hauptspeisen

Rotkraut Roulade 
Haselnuss | Apfel
30,00 / 22,00 als Vorspeise

Quellsaibling
gebraten | Bärlauch-Spinat-Risotto
kleiner Blattsalat
33,00

Tafelspitz
Röstkartoffel | Blattspinat
Apfelkren | Schnittlauchsauce
35,00

**Geschmortes
Kalbsschulterscherzel**
Trüffelkartoffel | Rote Zwiebel
35,00

DER UNTERWIRT Wienerschnitzel
in Bio-Butterschmalz gebackenes
Bio-Kalbsschnitzel | Petersilien-
kartoffeln | Preiselbeermarmelade
30,00

**Gedeck inklusive Brot, Aufstriche und Gruß
aus der Küche EUR 4,00.**

Gerne berücksichtigen wir Allergien
oder die vegetarische Lebensweise

 Vegetarische Gerichte

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 (emsige Sammler:innen)
- Und einige mehr ...

”

*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