



© 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*

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 130,00
Weinbegleitung 60,00
Alkoholfreie Begleitung 40,00

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 80,00
Weinbegleitung 45,00
Alkoholfreie Begleitung 30,00

5 GANG

Signature

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

5 Gänge 115,00
Weinbegleitung 55,00
Alkoholfreie Begleitung 35,00

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



#teamunterwirt

Christian, Dajana, Franz, Biljana, Stefan, Selina, Anni, Giovanni, Edmund, Michael, Emese, Spencer
Sabrina & Katrin

LASS DICH EIN!

Wir setzen auf radikalen Genuss.

VÖLLERN, OHNE VOLL ZU SEIN.

Milz

Granny Smith | Pastinake
22,00

Limette

Brunnenkresse | Amaranth | Mais
20,00

Roter Waller

Gurken | Rhabarber
24,00 / 32,00 Hauptspeise

Schweinebauch

Aal | Shiitake | Kartoffel
37,00

Zucchini

Feige | Roggen
20,00

Kaffee | Haselnuss

Banane
15,00

Als Menü 130,00
Weinbegleitung 60,00
Alkoholfreie Begleitung 40,00

SIGNATURE

Rinder Tatar

Apfel | Lauch | Kartoffel
26,00 / 35,00 Hauptspeise

Iss' Karotte

20,00 / 28,00 Hauptspeise

Tiroler Alpengarnele

Speck | Cashew
26,00 / 35,00 Hauptspeise

Entenbrust

Kohlrabi | Feldsalat | Grapefruit
37,00

Williamsbirne

Sauerrahm | Ingwer | Schwarztee
15,00

Als Menü 115,00
Weinbegleitung 55,00
Alkoholfreie Begleitung 35,00

Gedeck inklusive Brot, Aufstriche und Gruß
aus der Küche EUR 4,50 pro Person. Gerne
berücksichtigen wir Allergien und die vege-
tarische Ernährungsweise.



Vegetarische Gerichte

DREIKLANG

Das Grüne

Brokkoli-Apfel-Schaumsuppe

Butternockerl | Apfel-Tatar

11,00

Ravioli

Käse | Granatapfel | Spinat

22,00 / 30,00 als Hauptspeise

Mandel & Traube

14,00

Als Menü 50,00

Weinbegleitung 25,00

Alkoholfreie Begleitung 15,00

Das Traditionellste

Klare Rinderconsommé

Kräuterfrittaten

9,00

Wienerschnitzel

in Bio-Butterschmalz gebackenes

Bio-Kalbsschnitzel | Petersilien-
kartoffeln | Preiselbeermarmelade

32,00

Rahmkaiserschmarrn

gebacken & karamellisiert | Apfelmus

14,00

Als Menü 55,00

Weinbegleitung 25,00

Alkoholfreie Begleitung 15,00

Das Ländliche

Klare Pilzconsommé

Schnittlauchöl | Wildravioli

12,00

Geschmorte Kalbsbacken

Zwiebel | Kartoffelpüree

Grüner Salat

33,00

Süße Kartoffelpaunzen

Bratapfelmus

10,00

Als Menü 60,00

Weinbegleitung 25,00

Alkoholfreie Begleitung 15,00

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
- 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