



© unistimo

DIE KARTE FÜR DEN MOMENT

Entfaltet euch!
Willkommen bei den Unterwirtinnen.

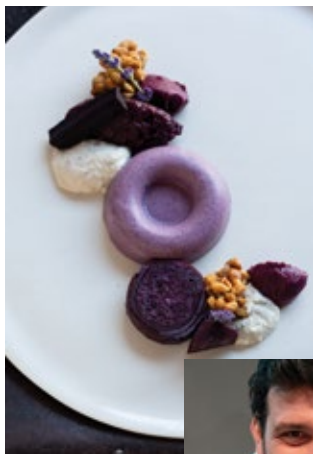


ENTFALTET EUCH –

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**

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
(emssige Sammler:innen) |
| - Bio Gemüse & Eier Marxenhof | - Und einige mehr ... |
| - Juffinger Bio Metzgerei | |



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



APPERITIV

Champagner "R" de Ruinart Brut

[PM & CH], Ruinart,
Champagne
20,00

"Brut Reserve"

Bründlmayer, 2023
Langenlois
12,00

Rosé "Brut Reserve" BIO

[PN. SL & ZG]
Weingut Loimer
Langenlois
12,00

Negroni

Gin, Wermut, Campari
14,00

Vintage Port

2018
12,00

Valdespino Inocente Sherry Fino

10,00

Valdespino Contrabandista Amontillado Sherry

Medium Dry
10,00

Alkoholfrei

Mama Annis' Hollersekt BIO

hausgemacht
8,00

PriSecco

Wiesenobst & Holunderblüte BIO

Jörg Geiger
8,00

Verjus Spritzer

Holunder & Melisse
8,00

Fentimans Rosen

Limonade
5,00

Midis Zitronen oder Ingwer/Zitronen Limonade

5,00

Preiß Fruchtsäfte

Traisental
Apfel | Marille
4,50

Rosé Traubensaft

Bio-Weingut Hager
4,50



#teamunterwirt

Christian, Franz, Selissa, Biljana, Max, Leonie, Anni, Julie-Marie, Johanna, Aras, Edmund, Michael, Spencer
Sabrina & Katrin - Die Unterwirtinnen 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 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 55,00

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



Vegetarische Gerichte

DREIKLANG

Das Grüne

Gemüse Tatar

Paprika | Melanzani | Zucchini | Zwiebel

Bio-Schafkäse | Oliven-Focaccia

15,00

Pilzgnocchi gebraten

kleiner Salat

22,00 / 26,00 als Hauptspeise

Crème Royale Thymian & Apfel

14,00

Als Menü 55,00

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

Speckknödel gebraten

Rinderconsommé

12,00

Gekochte Schweinebacke

Sellerie Arrancini

34,00

Mohnschupfnudeln

Zwetschenröster

14,00

Als Menü 60,00

Weinbegleitung 30,00

Alkoholfreie Begleitung 20,00

Menü

VÖLLERN, OHNE VOLL ZU SEIN.

Rotkraut



Zitrone | Hirse

22,00

Zander

Himbeere | Röstzwiebel

26,00 / 34,00 als Hauptspeise

Rehfilet

Paprika | Jalapenos

26,00

Wildconsommée

Wildraviolo | Liebstöckl

15,00

Schweinebauch & Aal

Shitake Pilz

43,00

Tonkabohne

Kokos | Banane

15,00



Als Menü 135,00

Weinbegleitung 70,00

Alkoholfreie Begleitung 45,00

Menü

SIGNATURE

Erbse | Spinat | Österkron 
22,00

Zillertaler Ofenleber
Kartoffelpüree | Zwiebeljus
26,00 / 34,00 als Hauptspeise

Urkarotte 
Couscous
20,00 / 27,00 Hauptspeise

Tiroler Alpengarnele
Speck | Cashew
26,00

Entenbrust
Rhabarber | Maccadamia | Mangold
35,00

Weißes Schokoladen Parfait
Haselnuss | Apfel | Rosine
15,00



Als Menü 135,00
Weinbegleitung 65,00
Alkoholfreie Begleitung 45,00

”

*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