



© unistimo

DIE KARTE FÜR DEN MOMENT

Entfaltet euch!
Willkommen bei den Unterwirtinnen.

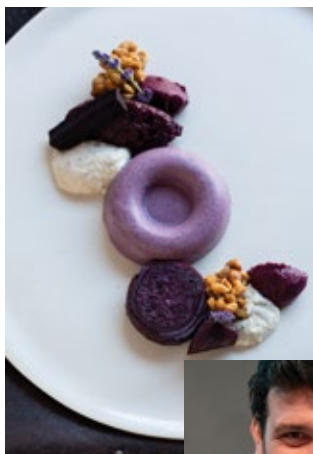


ENTFALTET EUCH –

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 | |



WIR SIND SO FREI –
dem Geschmack verpflichtet.

**Man erkenne, drehe und wende goldene Zutaten. Man
essenziere feinste Geschmacksfacetten, Noten und
Nuancen und komponiere ein Gericht, das Gaumen,
Augen und Seele berührt.**

Zum Saisonende vereinen wir die besten
Speisen des Jahres in zwei Menüs - präzise,
klar und sorgfältig komponiert.

Die Weinbegleitung von Unterwirtin Sabrina
präsentiert ihre liebsten Weine des Jahres
2025.

Lasst euch ein!

Ihr habt Vorlieben, Intoleranzen oder Grundsätze?
Bitte sprecht mit uns, wir kochen gerne!



#teamunterwirt

Christian, Franz, Selissa, Biljana, Max, Anni, Julie-Marie, Michael, Spencer
Sabrina & Katrin - Die Unterwirtinnen mit bestem Team.

Menü

ERDE. WASSER. FELD.

Schafkäse Golatsche 
Rohne | Senfkorn

22,00

Kalbsleber²
Ofenleber | Kartoffelpüree | Röstzwiebel
24,00 / 34,00 als Hauptspeise

Erdäpfelpoesie 
Bergkäse | Schnittlauch | Röstzwiebel
22,00 / 29,00 als Hauptspeise

Zander
Pastikanke | Papaya
26,00 / 34,00 als Hauptspeise

Parmesan-Sellerie-Schaumsuppe 
Pressknödel Ziegenkäse
12,00

Lachsforelle
Kürbis | Limette
26,00 / 34,00 als Hauptspeise

Weißer Schokolade 
Quitte | Erdnuss
15,00

7 Gängen 155,00 / Weinbegleitung 65,00 / alkoholfreie Begleitung 45,00
6 Gängen 135,00 / Weinbegleitung 60,00 / alkoholfreie Begleitung 40,00
5 Gängen 115,00 / Weinbegleitung 55,00 / alkoholfreie Begleitung 35,00
oder á la carte

Vegetarisches Menü

ERDE. FELD.

Schafkäse Golatsche
Rohne | Senfkorn

22,00

Apfel²
Schwarze Nuss

18,00

Erdäpfelpoesie
Bergkäse | Schnittlauch | Röstzwiebel

22,00 / 29,00 als Hauptspeise

Pastinake
Papaya

22,00 / 28,00 als Hauptspeise

Parmesan-Sellerie-Schaumsuppe
Pressknödel Ziegenkäse

12,00

Melanzani Steak
Kürbis | Limette

22,00 / 28,00 als Hauptspeise

Weißer Schokolade
Quitte | Erdnuss

15,00

7 Gängen 135,00 / Weinbegleitung 65,00 / alkoholfreie Begleitung 45,00
6 Gängen 115,00 / Weinbegleitung 60,00 / alkoholfreie Begleitung 40,00
5 Gängen 95,00 / Weinbegleitung 55,00 / alkoholfreie Begleitung 35,00
oder á la carte

EMPFEHLUNGEN

Klare Rinderconsommé

Kräuterfrittaten

9,00

Parmesan-Sellerie-Schaumsuppe

Pressknödel Ziegenkäse

12,00

Wienerschnitzel

in Bio-Butterschmalz gebackenes Bio-Kalbsschnitzel
Petersilienkartoffeln | Preiselbeermarmelade

32,00

Geschmortes Kalbsschulterschmelz

Spätzle | Zwiebeljus | kleiner Salat

34,00

Schlutzkrapfen

Kartoffelschaum | Parmesan | kleiner Salat

22,00 / 28,00 als Hauptspeise

Rahmkaiserschmarrn

gebacken & karamellisiert | Apfelmus

14,00

Mohnschupfnudeln

Zwetschenröster

14,00

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

Vegetarische Gerichte

”

*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