

Das fängt ja gut an!

APPERITIV

CHAMPAGNER "R"

DE RUINART BRUT

[PM & CH], Ruinart,
Champagne

22,00

BRUT RESERVE

Bründlmayer, 2023
Langenlois

12,00

ROSÉ "BRUT RESERVE"

[PN. SL & ZG]
Weingut Loimer
Langenlois

12,00

NEGRONI

Gin, Wermut, Campari
15,00

WARRE'S 2016 VINTAGE PORT

15,00

VALDESPINO INOCENTE SHERRY FINO

12,00

VALDESPINO CONTRABANDISTA

AMONTILLADO SHERRY

Medium Dry

12,00

ALKOHOLFREI

PRISECCO

Wiesenobst & Holunderblüte

Jörg Geiger

9,00

VERJUS SPRITZER

Apfel & Ingwer

9,00

FENTIMANS ROSEN LIMONADE

6,00

MIDIS LIMONADE ZITRONEN ODER INGWER/ZITRONEN

5,00

PREISS FRUCHTSÄFTE

Traisental

Apfel | Marille

5,00

ROSÉ TRAUBENSAFT

Bio-Weingut Hager

5,00

APFEL-KAROTTE

frisch gepresst

9,00



#teamunterwirt

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

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 Käseküche Plangger
- Daniel Hollaus Bio-Schafkäse
- Bichler's Bio Imkerei
- Alpenaquafarm Tirol
- Metzgerei Wäger
- Bäckerei Horngacher
- Erler Bäck Meier
- Resi, Thomas, Waltraud
(emsige Sammler:innen)
- Und einige mehr ...

We are proud members of



Die Menüs —

Frei nach Lust, Laune & 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

6 Gänge pescatarisch 125,00

 6 Gänge vegetarisch 115,00

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 90,00

Weinbegleitung 50,00

Alkoholfreie Begleitung 35,00

3 GANG

Dreiklang

Zwei Menüs in je 3 Gängen: von zeitlos bis zeitgenössisch.

Das Traditionellste – die zeitlos Besten ganz klassisch.

3 Gänge 60,00

Das Ländliche – vertraute Evergreens neu gedacht.

3 Gänge 68,00

Völlern, ohne voll zu sein.

MENÜ

OCHSENBACKE

Süßkartoffel

Feige

26,00 / 35,00 als Hauptspeise

”

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

TIROLER ALPENGARNELE

Speck

Cashew

26,00

GEFLÜGEL CONSOMMÉ

Dotter

Kartoffel-Gnocchi

18,00

RINDERHERZ

Walnuss

Kren

26,00 / 35,00 als Hauptspeise

HIRSCHRÜCKEN

Schwarzwurzel

44,00

VANILLE

Moosbeere

15,00

6 Gänge 135,00

Weinbegleitung 70,00 / alkoholfreie Begleitung 45,00

5 Gänge 115,00

Weinbegleitung 60,00 / alkoholfreie Begleitung 40,00

Oder á la carte

Erde. Feld —

[Wasser]

MENÜ VEGETARISCH

WALDORFSALAT 2.0

Feldsalat

18,00

MARONI [+ LACHSFORELLE]

Karfiol

Kaki

22,00 / 31,00 als Hauptspeise

[26,00 / 35,00]

TOMATE

Rote Zwiebel

Balsamessig

24,00

TOPINAMBUR SUPPE

Limette

14,00

”

Jedes Gericht, eine Geschichte des Handwerks. Ein Markenzeichen unseres Geschmacks und Charakters.

HAFERWURZEL [+ ZANDER]

Orange

Bockshornklee

26,00

[35,00]

RAHMSCHOTTEN

Mirabelle

Ingwer

Macadamianuss

15,00

6 Gänge vegetarisch 115,00 / pescatarisch 125,00

Weinbegleitung 70,00 / alkoholfreie Begleitung 45,00

5 Gänge vegetarisch 95,00 / pescatarisch 105,00

Weinbegleitung 60,00 / alkoholfreie Begleitung 40,00

Oder á la carte

Dreiklang —

Zeitlos bis zeitgenössisch.

DAS TRADITIONELLE

KLARE RINDERCONSOMMÉ

Kräuterfrittaten

10,00

WIENERSCHNITZEL

in Butterschmalz gebackenes

Bio-Kalbsschnitzel

Petersilienkartoffeln

Preiselbeermarmelade

35,00

RAHMKAISERSCHMARRN

gebacken & karamellisiert

Apfelmus

15,00

3 Gänge 60,00

Weinbegleitung 35,00 / alkoholfreie Begleitung 25,00

DAS LÄNDLICHE

SCHAFSKÄSE GOLATSCHE

Rohne

18,00

ZWEIMAL KALBSLEBER

Einmal Ofenleber:

– Kartoffelpüree, Zwiebeljus,
Röstzwiebel

Einmal Lebermousse & Lebereis:

– Dies & Das vom Apfel

26,00 / 35,00 als Hauptspeise

MERANER APFEL

Vanilleschaum

15,00

3 Gänge 68,00

Weinbegleitung 35,00 / alkoholfreie Begleitung 25,00

Wein & Bier —

Bestens begleitet.

WEISS

GRÜNER VELTLINER
Weinviertel DAC
Gut Kellerstöckl, NÖ, 2024
8,00

BIO GELBER MUSKATELLER
Assigal, Südsteiermark DAC, 2024
9,00

ROSÉ

BIO BLAUFÄNKISCH ROSÉ
Pia Strehn, Burgenland, 2023
9,00

ROT

BLAUFÄNKISCH „LEITHAKALK“
Hans Moser
Burgenland, 2019
10,00

BIO CUVÉE „WILD WUX“
[ZG, BF & ME]
Birgit Braunstein
Burgenland, 2021
12,00

BIERE

PILS VOM FASS
Zillertal Bier
0,3l / 4,00

TYROLER ZWICKL
Zillertal Bier
0,33l / 5,20

SCHWARZES „PREMIUMCLASSE“
Zillertal Bier
0,5l / 5,20

WEISSBIER / DUNKEL „1543“
Flötzinger Bräu Rosenheim
0,5l / 5,20

Memories — Beste Geschenke.

KOSTPROBEN

Unterwirts Marmeladen

150 ml, 8,00

„“

Brat-Apfelmus

190 ml, 7,00

Creating Memories - nimm' ein Stück
#unterwirtfeeling mit nach Hause!

Apfel.Ingwer Sirup

350 ml, 20,00

Basilikum.Zitrone Sirup

350 ml, 20,00

Sabrinas Gewürztee

Zimt, Ingwer, Nelken, Grüner Kardamom,
Pfeffer, Fenchel, Zitrone, Orange
120 g, 20,00

Bieder & Maier Vienna Coffee

75% Arabica, 25% Robusta,
250g, 15,00

EINGEKOCHTES

Grandjus 500 ml 45,00 €

Rindersuppe 1000 ml 25,00 €

Gemüsesuppe 1000 ml 15,00 €

Spargelsuppe 1000 ml 20,00 €

HANDFESTES

„JRE SIGNATURES“ Buch

Portraits. Rezepte. Inspiration.
52,00

Hamam Sauna- & Badetuch

100% Baumwolle, ca. 100x180 cm
25,00

Steingutflasche Unterwirt "Hinterm Haus paradiest es sich."

1l, 22,00

Sporttasche/Weekender Unterwirt

100% Baumwolle, schwarz
33,00