

# 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 Käserei 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 pescetarisch 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, Intoleran-  
zen 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

Gedeck inklusive Brot, Aufstriche und Gruß aus der Küche EUR 5,00 pro Person

 Vegetarische Gerichte

# Völlern, ohne voll zu sein.

---

## MENÜ

### OCHSENBACKE

Süßkartoffel

Feige

26,00 / 35,00 als Hauptspeise

### 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

”

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

### 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

### HAFERWURZEL [ + ZANDER ]

Orange

Bockshornklee

26,00

[ 35,00 ]

### RAHMSCHOTTEN

Mirabelle

Ingwer

Macadamianuss

15,00

**6 Gänge vegetarisch 115,00 / pescetarisch 125,00**

Weinbegleitung 70,00 / alkoholfreie Begleitung 45,00

**5 Gänge vegetarisch 95,00 / pescetarisch 105,00**

Weinbegleitung 60,00 / alkoholfreie Begleitung 40,00

Oder á la carte

”

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

# Dreiklang —

*Zeitlos bis zeitgenössisch.*

---

## DAS TRADITIONELLSTE

### 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 GOLATSCHÉ

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

WeinviertelDAC

Gut Kellerstöckl, NÖ, 2024

8,00



### GELBER MUSKATELLER

Assigal, SüdsteiermarkDAC, 2024

9,00

## ROSÉ



### BLAUFRÄNKISCH ROSÉ

Pia Strehn, Burgenland, 2023

9,00

## ROT

### BLAUFRÄNKISCH „LEITHAKALK“

Hans Moser

Burgenland, 2019

10,00



### 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

#### Apfel.Ingwer Sirup

350 ml, 20,00

#### Basilikum.Zitrone Sirup

350 ml, 20,00

#### Sabrinas Gewürztee

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

#### Bieder & Maier Vienna Coffee

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

### 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

”

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

### EINGEKOCHTES

Grandjus	500 ml	45,00 €
Rindersuppe	1000 ml	25,00 €
Gemüsesuppe	1000 ml	15,00 €
Spargelsuppe	1000 ml	20,00 €