

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 Unterwirtsinnen 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

TAUBE

Apfel

26,00

ZANDER

Schwarze Nuss

Wirsing

26,00 / 32,00 als Hauptspeise

SELCHSCHOPF

Chicorée

Bohne

26,00 / 35,00 als Hauptspeise

TIROLER ALPENGARNELE

Speck

Cashew

26,00

KALBBRIES X KALBSFILET

Artischocke

Dattel

44,00

ZWETSCHGE

Schafkäse

Rum

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

”

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

Erde. Feld — [Wasser]

MENÜ VEGETARISCH oder PESCETARISCH

GRAUKÄSE
Holunder
Pastinake
18,00

SPARGEL SUPPE
Fermentiert
Laugengebäck
14,00

STEINPILZ [+ BACHFORELLE]
Braune Butter
24,00 / 32,00 als Hauptspeise
[32,00 / 38,00]

FENCHEL [+ AAL]
Birne
Mandel
Aal
22,00
[28,00]

ERBSEN RAVIOLI [+ STÖR]
Schalotten
26,00
[36,00]

ZARTBITTER SCHOKOLADE
Rohne
Gartenkresse
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

FISCH CONSOMMÉE

Süßwasserfischnocken

Wurzelgemüse

15,00

SCHLOSS LITSCHAU KARPfen „MÜLLERIN“

Kartoffelfondat

Petersilie

Kartoffel-Buttersschaum

Mandelkrokant

38,00

SCHOKOLADENTARTE A LA EDMUND

Schokosorbet

Traube

Rosine

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 €