

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, Selissa, Michael, Spencer, Luca
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
- Metzgerei Wäger
- Bio Gemüse & Eier Marxenhof
- Bäckerei Horngacher
- Bio Käserei Plangger
- Erler Bäck Meier
- Daniel Hollaus Bio-Schafkäs
- Resi, Thomas, Waltraud
(emsige Sammler:innen)
- Bichler's Bio Imkerei
- Und einige mehr ...
- Alpenaquafarm Tirol

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, 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 Menü „Herr Franz“ – seit 1. Mai 1986 ist er bei uns im Unterwirt! Zum 40. Jubiläum gibt's sein Lieglingsmenü.

3 Gänge 60,00

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

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]

GRÜNER SPARGEL

Rhabarber
Feldsalat
22,00

KAROTTE

Roggen
18,00

MILDER RETTICH

Spinat
Kartoffel
Bio-Honig
22,00 / 28,00 als Hauptspeise

MILDER SCHAFKÄSE [SAIBLING]

Brombeere
Piment
22,00
Mit Saibling: 28,00 / 36,00 als Hauptspeise

CHAMPIGNONS [WEISSER WALLER]

Beluga Linsen
Banane
28,00 als Hauptspeise
Mit Waller: 36,00 als Hauptspeise

HIMBEERE

Schwarztee
Pignoli
15,00

6 Gänge vegetarisch 115,00 / pescetarisch 125,00

Weinbegleitung 70,00 / alkoholfreie Begleitung 45,00

Oder á la carte

”

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

Dreiklang —

Zeitlos bis zeitgenössisch.

SPARGEL SPARGEL

SPARGEL SUPPE

Laugengebäck
14,00

BLATTSALATE

Spargel, Erdbeeren
Walnüsse, Sprossen, Radieschen
Bio-Rahmbrie
16,00 / 22,00 als Hauptspeise

SPARGEL TAGLIOLINI

Walnüsse
Bunter Salat
22,00 / 28,00 als Hauptspeise

SPARGEL Heurige Kartoffel | Hollandaise

28,00

+ Beinschinken

Bio-Metzgerei Juffinger, Tirol
32,00

+ Rinderrücken, gebraten

Bio-Metzgerei Juffinger, Tirol
42,00

+ Rinderherz, geschmort

Bio-Metzgerei Juffinger, Tirol
40,00

+ Karpfen, gebraten

Schloss Litschau, NÖ
40,00

DAS TRADITIONELLSTE

KLARE RINDERCONSOMMÉ

Kräuterfrittaten
10,00

WIENERSCHNITZEL

in Bio-Butterschmalz gebackenes
Bio-Kalbsschnitzel
Petersilienkartoffeln
Preiselbeere
35,00

RAHMKAISERSCHMARRN

gebacken & karamellisiert
Apfelmus
15,00

3 Gänge 60,00

Weinbegleitung 35,00 / alkoholfreie Begleitung 25,00

MENÜ „HERR FRANZ“

KLARE RINDERCONSOMMÉ

Bio-Leberknödel
13,00

VANILLE-ROSTBRATEN VOM BEIRIED

Bio-Metzgerei Juffinger
Bandnudeln
Salat
35,00

VANILLE-CRÈME

Himbeeren
12,00

3 Gänge 60,00

Weinbegleitung 35,00 / alkoholfreie Begleitung 25,00

Wein & Bier —

Bestens begleitet.

WEISS

GRÜNER VELTLINER
WeinviertelDAC
Gut Kellerstöckl, NÖ, 2024
8,00

BIO **GELBER MUSKATELLER**
Assigal, SüdsteiermarkDAC, 2024
9,00

ROSÉ

BIO **BLAUFRÄNKISCH ROSÉ**
Pia Strehn, Burgenland, 2023
9,00

ROT

BLAUFRÄNKISCH „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“
Flötzing 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 €