

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

ROCCO
Sparkling Apple
Weinsepphof, Lana
7,00

VERJUS SPRITZER
Holunder & Limette
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

~~~~~  
**MAMA ANNI  
HOLUNDER SEKT**  
aus dem Unterwirts Garten  
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

Menü „ANNI“ –

Seniorchefin & Patronin über Garten, Blumen und vieles mehr.

3 Gänge 60,00

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.

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 „A N N I“

KLARE RINDERCONSOMMÉ

Pressknödel

Bio-Käse

11,00

TAFELSPITZ VOM RIND

Bratkartoffel

Crème Spinat

Schnittlauch-Sauce & Apfelkren

34,00

VANILLE & WEISSE SCHOKOLADE

Erdbeeren

15,00

3 Gänge 60,00

Weinbegleitung 35,00 / alkoholfreie Begleitung 25,00

ANNIS HOLUNDER SEKT
Aus Unterwirts Garten

alkoholfrei

9,00

Wein & Bier —

Bestens begleitet.

WEISS

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

BIO **GELBER MUSKATELLER**
Erwin Sabathi, Südsteiermark
2025
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 €