

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
- 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

Menü „ANNI“ –

Seniorchefin & Patronin über
Garten, Blumen und vieles mehr.

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

TIROLER ALPENGARNELE

Speck
Cashew
26,00

LAMMZUNGE

Karpfen Milch
Kohlrabi
26,00

ZANDER

Pack Choi
Thymian
26,00 / 34,00 als Hauptspeise

BEEF TATAR

Röstzwiebel
Kartoffel
Weiße Schokolade
26,00 / 35,00 als Hauptspeise

WACHTEL

Topfen
Lauch
Heidelbeere
42,00

BUCHWEIZEN

Kirsche
Bio-Molke
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

Oder á la carte

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



SOMMERLICHE ROHNE

Traube, Milder Schafkäse,
Walnusspesto, Walnüsse geröstet
Blattsalat

18,00 / 24,00 als Hauptspeise



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



GELBER MUSKATELLER

Erwin Sabathi, Süsteiermark
2025

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 €