

-BISTROKARTE-

IM RESTAURANT ESSKULTUR



Gault&Millau

MONTAG - SAMSTAG | 14.00 - 21.00

-BROT & BUTTER-

Krustenbrot vom Maislinger Bäcker aus Fieberbrunn | Ultner Bio Schüttelbrot | Grissini
Gesalzene Butter | Aufstrich | Schopfspeck | Olivenöl von Thomas Egger
Nur Tischweise | Pro Person 4,90

-VORSPEISEN-

TAGES EMPFEHLUNG VOM GENIESSER TAGESMENÜ Ab 18:00 Uhr | 11,00 – 22,00

CEASAR SALAT nach Art des Hauses **14,50 | Klein 9,50**

mit

- Bio Maishendl **50g +4,50 | 100g +8,00 | 150g +11,00**

- Rinderfiletstreifen **50g +9,00 | 100g +17,00 | 150g +25,00**

- *Original Tiroler Alpengarnele **50g +13,50 | 100g +25,00 | 150g +35,00**

*100 % nachhaltig in Tirol gezüchtet – **ohne** Chemie, **ohne** Antibiotika, mit reinem Quellwasser

SALATBOWL des Tages für 2 Personen **15,50 | Klein 7,90**

KAVIAR Weizen Blini & Sauerrahm **10g - 39,00 | 50g - 175,00**

Stör Kaviar von Walter Grüll, Österreichs erster echter Stör Kaviar Produzent aus Salzburg

CHILI ALPEN GARNELEN **27,00**

100g *Original Tiroler Alpengarnelen mit Schmortomaten & Knoblauch

mit Handgemachten Sauerteig-Baguette vom Tiefenthaler Bäcker aus Lofer **+4,90**

GRATINIERTER TIROLER WEINBERGSCHNECKEN **17,00**

Tirols erste Weinbergschneckenzucht aus Ellmau am Wilden Kaiser - 6 Stück mit der Original-Knoblauchbutter von Seniorchef Andreas Unterlechner

mit Handgemachten Sauerteig-Baguette vom Tiefenthaler Bäcker aus Lofer **+4,90**

UNSER TÄGLICHES SÜPPCHEN **7,50 – 11,00**

CONSOMMÉ DOUBLE VOM RIND *mit* Fritatten | **7,90** Kaspressknödel | **8,90**

ALLE PREISE SIND IN € UND INKLUSIVE ALLER GESETZLICHEN STEUERN UND ABGABEN ANGEBEN

-HAUPTSPEISEN-

TAGES EMPFEHLUNG VOM GENIESSER TAGESMENÜ Ab 18:00 Uhr | 19,00 – 46,00

WIENER SCHNITZEL In Butterschmalz souffliert mit Zitrone & Preiselbeeren

ORIGINAL VOM TIROLER KALB (Jahrling) **25,00**

VOM STROHSCHWEIN **19,50**

mit

- Petersilienkartoffel **+5,00** - Pommes **+5,50** - Süsskartoffel-Pommes **+6,00**
- Blattsalat **+5,90** – Kleine Salatbowl des Tages **+7,90** - Saisonales Gemüse **+6,00**

RINDERFILET - 200g **47,00** oder **400g** **86,00**

aus den Kitzbüheler Alpen, medium gebraten

mit Kartoffel-Krusteln | Saisonales Grillgemüse & Rosmarinsauce

SURF & TURF *mit* *Original Tiroler Alpengarnele **50g +13,50** | **100g +25,00** | **150g +35,00**

UNTERLECHNER´S PULLED PORK BURGER **16,00**

Brioche | 10 Monate gereifter Bergkäse | Tiroler Speck & Coleslaw

mit Pommes **+5,50** - Süsskartoffel-Pommes **+6,00** - Blattsalat **+5,90** - Salatbowl des Tages **+7,90**

CHILI ALPEN GARNELEN MIT WEINBERGSCHNECKEN **48,90**

150g *Original Tiroler Alpengarnelen & 6 Stück Tiroler Weinbergschnecken

mit Schmortomaten & Knoblauch

mit Handgemachten Sauerteig-Baguette vom Tiefenthaler Bäcker aus Lofer **+4,90**

PINSA Mozzarella | Rucola | Tomatensauce | Olivenöl | Schmortomate **16,90** | **Klein 12,00**

mit

- Hauseigene Hirsch-Salami **+2,50** - Hahnenkamm-Schinken **+2,50** - Räucherlachs **+3,50**
- *Original Tiroler Alpengarnele **50g +13,50** | **100g +25,00** | **150g +35,00**

mit Blattsalat **+5,90** – Kleine Salatbowl des Tages **+7,90**

GEMÜSE CURRY mit Duftreis **16,00**

mit

- Bio Maishendl **50g +4,50** | **100g +8,00** | **150g +11,00**
- Rinderfiletstreifen **50g +9,00** | **100g +17,00** | **150g +25,00**
- *Original Tiroler Alpengarnele **50g +13,50** | **100g +25,00** | **150g +35,00**

*100 % nachhaltig in Tirol gezüchtet – **ohne** Chemie, **ohne** Antibiotika, mit reinem Quellwasser

-DESSERTS-

TAGES EMPFEHLUNG VOM GENIESSER TAGESMENÜ Ab 18:00 Uhr | 9,00 – 18,00

POWIDLTASCHERL Topfenteig mit Stanzer Zwetschke & selbstgemachter Vanillesauce **16,00**
mit Vanilleeis +2,50

TIROLER KAISERSCHMARRN (ca. 20 Minuten Wartezeit – es lohnt sich) **24,00**
mit Stanzer Zwetschgenröster **für 2 Personen**
mit Vanilleeis +2,50

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL im Mürbteig **7,50**
mit Vanilleeis +2,50 selbstgemachter Vanillesauce +2,50

MARILLEN PALATSCHINKEN Sahne **9,00**

EIS PALATSCHINKEN Vanilleeis **13,50**
mit Schokoladensauce oder Caramelsauce

HAUSGEMACHTES EIS IM BECHER **9,50**
Erdbeere | Schokolade | Vanille | Sahne | Früchte
ON TOP Eierlikör / Baileys / Amaretto +7,00

AFFOGATO al caffè **7,90**
ON TOP Eierlikör / Baileys / Amaretto +7,00

WIENER EISKAFFEE gerührt **9,50**

EDELE SCHOKOLADEN PRALINEN per Stück **3,50**

-EVENT'S-

AUF DER SUCHE NACH DER PERFEKTEN LOCATION FÜR DEINE NÄCHSTE FEIER?

Ob Geburtstag, Weihnachtsfeier, Dinner zu zweit oder ein besonderer Abend mit deinen Liebsten. Bei uns bekommt jeder Anlass den passenden Rahmen. Von 2 bis 50 Personen finden wir die richtige Lösung für dein Event. Auf Wunsch kannst du das gesamte Hotel buchen.

Vom Speisen- und Getränkekonzept über die musikalische Darbietung bis hin zu 4.000 echten Rosen an der Decke – wir übernehmen gerne Ihre gesamte Planung und Durchführung.

Egal, welchen Wunsch Sie haben – wir freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme. Gerne steht Ihnen Christian Unterlechner persönlich zur Verfügung. E-Mail: anfrage@unterlechner.com

-GUTSCHEINE-

ICH WUSSTE NICHT, WAS ICH DIR SCHENKEN SOLL... ABER IMMER NOCH BESSER ALS SOCKEN

Möchten Sie Ihren Freunden oder Ihrer Familie eine besondere Gaumenfreude bereiten? Unsere Gutscheine sind jederzeit erhältlich – sprechen Sie einfach unser Servicepersonal an.

