

Herzlich Willkommen im Weissen Bären

Unsere Öffnungszeiten sind wie folgt:

Wirtshaus:

Mittwoch und Donnerstag	18:00 – 22:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)
Freitag und Samstag	12:00 – 14:00 Uhr (Küche bis 14:00 Uhr)
	18:00 – 22:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)
Sonntag	12:00 – 16:00 Uhr (Küche bis 16:00 Uhr)

Paula:

Donnerstag bis Samstag – Reservierung zwischen 18:00 und 19:00 Uhr.
Reservierungen sind ausschließlich online über unsere Homepage möglich.
www.weisserbaer.at/reservieren

Specials im Weissen Bären

Planen Sie eine Familien- oder Firmenfeier? Für Gruppenanfragen sprechen Sie uns gerne jederzeit an!

Kochkurs 2026

Sebastian's Frühlingsküche

Klassisches und neues mit den besten Zutaten des Frühlings

12.04.2026

Unsere Kochkurse sind eine perfekte Möglichkeit für alle, die eine Leidenschaft fürs Essen haben. Wir konzentrieren uns auf die Praxis und alle relevanten Fähigkeiten, um schöne Aromen zu entwickeln.

Kochkurs 295.0 € pro Person

Abendessen für eine Begleitung 145.0 € pro Person

Tickets erhalten Sie gerne an der Rezeption.

Wirtshaus Überraschungsmenü

„Heute überlassen Sie der Küche die Entscheidung“

Genießen Sie unser Wirtshaus Überraschungsmenü in 3,4 oder 5 Gängen.

Bitte teilen Sie jegliche Allergien oder Unverträglichkeiten unseren geschulten Servicemitarbeitern bei der Bestellung mit.

Auch Zutaten die Sie gar nicht mögen, können Sie uns mitteilen - die Küche wird versuchen Ihre Wünsche zu berücksichtigen.

3 Gänge	59.0 €
4 Gänge	69.0 €
5 Gänge	79.0 €

Letzte Bestellannahme für ein Wirtshausmenü ist bis 13:00 bzw. 20:00 Uhr
Sonntags bis 14:00 Uhr

Bitte beachten Sie, dass unser Überraschungsmenü nur einheitlich tischweise serviert werden kann.

Zur Einstimmung

Erdäpfelkas

frisch gemacht und nur solange der Vorrat reicht
mit Schnittlauch und brauner Butter (ACEGNP)

9.0 €

Vorspeisen, Zwischengerichte und Suppen

Unser Klassiker

Beef Tartar „Weisser Bär“

mit eingelegtem Kohlrabi, Trüffelmayonnaise
und frischem Trüffel (ACDGLMOP)

24.0 €

als Hauptgang

34.0 €

Norwegischer Lachs in der Eifel geräuchert

mit knusprigen Erdäpfeln, Kren und Sauerrahm (ABCDGMOPR)

24.0 €

mit 10g Kate & Kon Gold Selection Kaviar

Aufpreis

24.0 €

mit 10g N25 Kaluga Kaviar (nicht täglich verfügbar)

Aufpreis

32.0 €

„Frühlingssalat“

mit Schafsfrischkäse von der Familie Eisl,
Himbeeren und Pinienkernen (AGLMOP)

19.0 €

Gebratene Entenleber aus Frankreich

mit schwarzer Nuss, Sellerie und Entenlebersauce (GHLMOP)

26.0 €

Frische Tagliatelle aus der Genuss Zone in Strobl

in Morchelrahm mit Pinienkernen und Schnittlauch

26.0 €

als Hauptgericht (ACGLOP)

36.0 €

Kräftige Consommé vom Rind mit dreierlei Einlagen

Grießnockerl, Frittaten und Kaspressknödel (ACGLMOP)

12.0 €

Schaumsuppe vom bayrischen Spargel

mit lauwarmer Forelle und Olivenöl aus Istrien (ABDGLOPR)

15.0 €

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken
mit sautierten Petersilienerdäpfeln,
Preiselbeeren und Zitrone (ACEGP) 32.0 €

Spargel „Cordon Bleu“ (ACGHLMOP)
Gefüllt mit Landschinken und altem Gouda (24 Monate gereift)
mit Erdäpfelsalat, Sauce-Hollandaise und Frühlingskräutern 32.0 €

Filetspitzen vom Simmentaler Rind „Stroganoff“
mit Pilzen und Kräuterspätzle (ACGLMOP) 34.0 €

Saibling von Marcus Schützinger
Filet auf der Haut gebraten mit rahmiger Fregola Sarda,
Spargelgemüse und Rieslingschaum (ABCDEGLNOPR) 32.0 €

In Nussbutter gebratene Erdäpfelnidei
mit jungem Spinat und kleinen Pilzen (ACGHLOP) 24.0 €

220g Filet vom Simmentaler Rind
(30 Minuten Gar- und Ruhezeit)
mit Portwein Jus und Trüffelsauce (AGLMOP) 44.0 €

220g Filet vom Simmentaler Rind „Rossini“
(30 Minuten Gar- und Ruhezeit)
mit gebratener Entenleber und Trüffel
dazu Portwein Jus und Trüffelsauce (AGLMOP) 64.0 €

220g Filet vom Simmentaler Rind „Surf & Turf“
(30 Minuten Gar- und Ruhezeit)
mit einem halben bretonischen Hummer
dazu Portwein Jus und Trüffelsauce (ABDGLMOPR) 84.0 €

Beilagen zur Wahl:

Pommes Frites (A) 6.0 €

Sautierte Petersilienerdäpfel (G) 7.0 €

Gemischte Blattsalate mit Radieschen und Gartenkresse (CLMP) 7.0 €

Sautierter bayrischer Spargel (G) 9.0 €

Trüffel Pommes mit Trüffelmayo und frischem Trüffel (ACDGHLMOPR) 12.0 €

Süßes und Käse

Karamellisierte Kaiserschmarren
(ca. 25 Minuten Zubereitungszeit)

ab 2 Personen

mit Röster und Vanilleeis (ACEFGHOP) pro Person 12.0 €

In Nussbutter gebackene Powidl Pofesen in Zimtzucker
mit einer Nocke Eis (ACEFGHOP)

12.0 €

Wechselnde Käsesorten vom Tölzer Kasladen und der Familie Eisl
dazu Früchtebrot und Marmelade (AEGHMOP)

22.0 €

Mini Bananensplit

„Ein kleines Dessert geht immer“

Karamellierte Banane, Crème Chantilly und Vanilleeis (ACEGHOP) 9.0 €

„wEISser Bär“

Vanilleeis und Himbeersorbet

mit marinierten Himbeeren

und hausgemachtem Eierlikör (ACEFGHOP) 15.0 €

„affogato“

Vanilleeis und heißer Espresso (CG) 6.0 €

Eine Nocke Eis oder Sorbet

wechselnde Sorten (ACEGHO)

mit Beerenpüree und Butterstreuseln pro Nocke 4.0 €

Und weil das alles ohne unsere wundervollen Mitarbeiter nicht möglich wäre, möchten wir zu guter Letzt unser Team vorstellen:

Zuzanna, Sabine,
Lukas, Jan, Daniel
Anna, Christoph Tadeja

Ihre Gastgeber
Sebastian & Miriam