

## 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](http://www.weisserbaer.at/reservieren)

## Specials im Weissen Bären

*Planen Sie eine Familien- oder Firmenfeier?*

Wir stehen Ihnen gerne jederzeit für Gruppenanfragen zur Verfügung – sprechen Sie uns einfach an! Auch Ihre individuelle Weihnachtsfeier gestalten wir mit Freude ganz nach Ihren Wünschen.

*Auf der Suche nach dem passenden Weihnachtsgeschenk?*

Verschenken Sie unvergessliche Momente mit unseren Wertgutscheinen. Diese sind flexibel einlösbar – ob im Hotel, im Wirtshaus, im Restaurant Paula oder bei unseren hausinternen Veranstaltungen. Wenden Sie sich für den Gutscheinerwerb einfach an unser Team an der Rezeption oder im Service.

# 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 Uhr bzw. bis 20:00 Uhr, sowie 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 €

mit Herbsttrüffel (ACEGNP)

17.0 €

mit 30g Gold Selection Kaviar (ABCDEGNP)

69.0 €

## Vorspeisen und Zwischengerichte

Unser Klassiker

Beef Tartar „Weisser Bär“

mit eingelegtem Kohlrabi und Trüffelmayonnaise (ACDGLMOP)

24.0 €

als Hauptgang

34.0 €

Räucherlachs aus der Eifel

mit Sauerrahm, Kräutercreme und Forellenkaviar (ABCDEGMOPR)

24.0 €

Gebratene Entenleber aus Frankreich

mit Sellerie und Entenlebersauce (GHLMOP)

24.0 €

Frische Tagliatelle aus der Genusszone in Strobl

in Trüffelrahmsauce mit Pinienkernen,

Schnittlauch und Herbsttrüffel (ACEFGHLOP)

22.0 €

als Hauptgang

29.0 €

Kräftige Tafelspitzsuppe mit dreierlei Einlagen

Grießnockerl, Frittaten und Kaspressknödel (ACGLMOP)

8.0 €

Schaumsuppe von Karotte und Ingwer

mit lauwarmem Saiblingsfilet und Olivenöl aus Istrien (ADGLOPR)

15.0 €

## Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken mit sautierten Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Zitrone (ACEGP)	29.0 €
Filetspitzen vom Simmentaler Rind in der Pfefferrahmsauce mit Kräuterspätzle (ACGLMOP)	32.0 €
Fischvariation nach Tagesangebot mit Schnittlauchtagliatelle und Rieslingschaumsauce (ABCDEGLNOPR)	29.0 €
Cremiges Risotto mit eingelegtem Kürbis und Aberseer Schafsfrischkäse (GLOPR)	22.0 €
220g Filet vom Simmentaler Rind (30 Minuten Gar- und Ruhezeit) mit Portwein Jus und Entenlebersauce (AGLMOP)	44.0 €
220g Filet vom Simmentaler Rind „Rossini“ (30 Minuten Gar- und Ruhezeit) mit gebratener Entenleber und Herbsttrüffel dazu Portwein Jus und Entenlebersauce (AGLMOP)	64.0 €
<i>Beilagen zur Wahl:</i>	
Pommes Frites (A)	6.0 €
Glasiertes Gemüse (GL)	7.0 €
Sautierte Petersilienerdäpfel (G)	7.0 €
Gemischte Blattsalate mit Radieschen und Gartenkresse (CLMP)	7.0 €
Trüffel Pommes mit Trüffelmayo und frischem Trüffel (ACDGHLMOPR)	12.0 €

## Süßes und Käse

Karamellierter Kaiserschmarren (ca. 25 Minuten Zubereitungszeit) mit Röster und Vanilleeis (ACEFGHOP)	15.0 €
In Nussbutter gebackene Powidl Pofesen in Zimtzucker mit einer Nocke Eis (ACEFGHOP)	12.0 €
Sebastians Lieblings Käsesorten (3 Sorten) von Maître Bernard Antony und der Familie Eisl dazu hausgemachte Isabellatrauben Marmelade aus Oma Paulas Garten (AEGHMOP)	19.0 €
„wEISser Bär“ Vanilleeis und Himbeersorbet mit marinierten Himbeeren und hausgemachtem Eierlikör (ACEFGHOP)	14.0 €
„affogato“ Vanilleeis und heißer Espresso (CG)	6.0 €
Eine Nocke Eis oder Sorbet wechselnde Sorten (ACEGHO) mit Beerenpüree und Butterstreusel pro Nocke	4.0 €

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

Nicole, Sabine,  
Angela, Jan  
Anna, Daniela, Tadeja

Ihre Gastgeber  
Sebastian & Miriam