

Herzlich Willkommen im Weissen Bären

Unsere Öffnungszeiten sind wie folgt:

Wirtshaus:

Mittwoch bis 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.

Sonntag – Reservierung zwischen 12:00 und 13:00 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 Wildküche

Klassisches und Neues mit Taube, Reh und Ente

18.11.2026 und 19.11.2026

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.

Zur Einstimmung

Erdäpfelkas

frisch gemacht und nur solange der Vorrat reicht

mit Schnittlauch und brauner Butter (ACEGNP)

9.0 €

zusätzlich mit einer Portion frischem Trüffel (ACEGNP)

19.0 €

Kate & Kon Gold Selection Kaviar

serviert mit Erdäpfelkas, Schnittlauch und brauner Butter (ACDEGNPR)

10 g

39.0 €

50 g

149.0 €

*Bei Vorbestellung mindestens eine Woche im Voraus bieten wir Ihnen gerne
zusätzlich folgende Gerichte an:*

Bretonischer Hummer „Thermidor“

für 2 Personen

Jeweils ein halber Hummer gratiniert mit Sauce Hollandaise

dazu Hummernudeln und junger Spinat (ABCEFGHLMNOP)

120.0 €

Rinderfilet „Wellington“

für 2-4 Personen

Rinderfilet umhüllt von Pilz-Duxelles und Vulcano Rohschinken,

in Blätterteigmantel gebacken

dazu Erdäpfel und Gemüse (ACEFGHLMNOP)

pro Person

79.0 €

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	69.0 €
4 Gänge	84.0 €
5 Gänge	99.0 €

Zusätzlich

10 g Kate & Kon Gold Selection Kaviar auf einem Gericht im Menü	
Aufpreis	30.0 €

Letzte Bestellannahme für ein Wirtshausmenü ist bis 13:00 bzw. 20:00 Uhr
Sonntags bis 15:00 Uhr

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

Vorspeisen, Zwischengerichte und Suppen

Unser Klassiker Beef Tartar „Weisser Bär“ mit eingelegtem Kohlrabi, Trüffelmayonnaise und frischem Trüffel (ACDGLMOP)	25.0 €
als Hauptgang	35.0 €
Aberseer Schafskäse von der Familie Eisl auf marinierten Blattsalaten, Himbeeren und Pinienkernen (AGLMOP)	19.0 €
Gebratene Entenleber aus Frankreich mit schwarzer Nuss, Sellerie und Entenlebersauce (GHLMOP)	26.0 €
Forelle von Marcus Schützinger Filet in Olivenöl glasiert mit Karfiol, Gnocchi und Rieslingschaum (ABCDFGHLMNOPR)	26.0 €
mit 10 g Kate & Kon Gold Selection Kaviar	56.0 €
Kleine Portion frische Tagliatelle aus der Genuss Zone in Strobl -mit Wildschweinsugo und Parmesan (ACFGHLMOP)	22.0 €
oder -in Trüffelrahm mit Pinienkernen, Schnittlauch und frischem Herbsttrüffel (ACFGHLOP)	26.0 €
als Hauptgericht	jeweils Aufpreis 9.0 €
Kräftige Consommé vom Rind mit dreierlei Einlagen Grießnockerl, Frittaten und Kaspressknödel (ACGLMOP)	12.0 €
Schaumsuppe vom bretonischen Hummer mit Zuckerschote, Tomate und Avistria Olivenöl aus Istrien (ABCDGHLMOPR)	19.0 €

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren und Zitrone (ACEGP)	
mit sautierten Petersilienerdäpfel oder Pommes Frites	32.0 €
mit Trüffelpommes (ACDEGHMNOPR)	38.0 €
Trüffel Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Landschinken, Brie de Meaux, Pilz-Duxelles und Trüffel dazu Erdäpfelsalat und Trüffelmayonnaise (ACDEGHLMO PR)	38.0 €
Rinderfilet Tournedos „Rossini“ (30 Minuten Gar- und Ruhezeit)	
kleines Rinderfilet (ca. 150 g) und gebratene Entenleber mit Erdäpfelpüree, Rahmlauch und Herbsttrüffel (AGLMOP)	59.0 €
ohne Entenleber	44.0 €
Imperial Wachtel (60 Minuten Gar- und Ruhezeit)	
französische Wachtel mit Semmelknödel-Fülle, dazu glasiertes Gemüse und aufgeschäumte Entenlebersauce (ACEGHLMNOP)	42.0 €
Oma Paula's „Paprikarahmhendl“ ausgelöste Keule in Paprikarahm geschmort mit Butterspätzle und frischen Kräutern (ACGHLMOP)	28.0 €
Seezunge und Black Tiger Garnele in Nussbutter gebraten mit Parmesanrisotto, jungem Spinat und Hummerschaum (ABCDGHLMO PR)	48.0 €
Der vegetarische Wirtshaus Klassiker Eiernockerl mit cremigem Ei und viel Schnittlauch dazu einen kleinen grünen Salat (ACEFGHLMNOP)	22.0 €
mit Herbsttrüffel	32.0 €

Süßes und Käse

Karamellierter Kaiserschmarren
(ca. 25 Minuten Zubereitungszeit)

ab 2 Personen

mit Röster und Vanilleeis (ACEFGHOP)

pro Person

12.0 €

Millefeuille „au chocolat“

cremige Schokolade zwischen knusprigem Blätterteig

mit eingekochten Waldheidelbeeren

und Madagaskar Vanille (ACEFGHNOP)

16.0 €

Ausgewählte Käsesorten vom Tölzer Kasladen

und Maître Affineur Bernard Antony (AEGHMOP)

22.0 €

Mini Pfirsich Melba

„Ein kleines Dessert geht immer“

Poschierter Pfirsich, Mandeln, Crème Chantilly

und Vanilleeis (ACEGHNOP)

9.0 €

„wEISser Bär“

Vanilleeis und Himbeersorbet

mit marinierten Himbeeren

und hausgemachtem Eierlikör (ACEFGHOP)

15.0 €

„affogato“

Vanilleeis und heißer Espresso (CG)

6.0 €

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

Lukas, Jan, Alejandro
Felix, Tadeja, Fabian
Zuzana, Sabine, Klaudia

Ihre Gastgeber
Sebastian & Miriam