

Herzlich Willkommen im Weissen Bären

Unsere Öffnungszeiten sind wie folgt:

Wirtshaus:

Mittwoch bis Samstag 12:00 - 17:00 und 18:00 - 22:00 Uhr
(Küche von 12:00 bis 16:00 Uhr & von 18:00 bis 21:00 Uhr)
Von 14:00 - 16:00 Uhr kleine Karte

Sonntag 12:00 - 18:00 Uhr
(Küche von 12:00 bis 17:00 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!

Kochkurse 2025

28.09.2025 Fisch & Kaviar – meine Lieblingsgerichte aus Fluss, See & Meer
12.10.2025 Feiertagsrezepte – das perfekte Menü für Weihnachten

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 245.0 € 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 oder 4 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 €

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

Zur Einstimmung

„Erdäpfelkas“

Jeden Tag frisch gemacht und nur solange der Vorrat reicht

mit Schnittlauch und brauner Butter (ACEGNP)

9.0 €

mit Sommertrüffel aus Italien (ACEGNP)

17.0 €

mit 30g Gold Selection Kaviar (ABCDEGNP)

59.0 €

Vorspeisen

Unser Klassiker

Beef Tartar „Weisser Bär“

mit eingelegtem Kohlrabi und Trüffelmayonnaise (ACDGLMOP)

24.0 €

als Hauptgang

38.0 €

Gebeizte Lachsforelle von der Schloss Fuschl Fischerei

mit Kräutermayonnaise, Radieschen

und Crème Fraîche (ABCDEGMOPR)

24.0 €

Marinierte Raritäten-Tomaten

mit Aberseer Schafsfrischkäse, Himbeeren

und 12 Jahre im Holzfass gereiften Aceto Balsamico (AFGHMOP)

22.0 €

Zwischengerichte

Gebratene Entenleber aus Frankreich

mit Sellerie und Entenlebersauce (GHLMOP)

24.0 €

Frische Tagliatelle aus der Genusszone in Strobl

in Trüffelrahmsauce mit Pinienkernen,

Schnittlauch und Sommertrüffel (ACEFGHLOP)

22.0 €

als Hauptgang

29.0 €

Kräftige Tafelspitzsuppe mit dreierlei Einlagen

Grießnockerl, Frittaten und Kaspressknödel (ACGLMOP)

8.0 €

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken mit sautierten Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Zitrone (ACEGP)	29.0 €
Backhendlstreifen in der Kürbiskernpanier mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernölmayonnaise (ACEGHLMP)	24.0 €
Filetspitzen vom Simmentaler Rind in der Pfefferrahmsauce mit Kräuterspätzle (ACGLMOP)	32.0 €
Fischvariation nach Tagesangebot mit Schnittlauchtagliatelle und Rieslingschaumsauce (ABCDEGLNOPR)	29.0 €
Gebratenes Filet vom Saibling mit Parmesanrisotto und glasiertem Gemüse (BDGLOPR)	32.0 €
Parmesanrisotto mit glasiertem Gemüse und Pinienkerne (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 Sommertrüffel 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 Sommertrüffel (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 (ACEGHO)
mit Beerenpüree und Butterstreuseln pro Nocke 4.0 €
Vanilleeis, Nougateis oder Mohneis
Himbeersorbet oder Zitronensorbet

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

Nicole, Sabine,
Angela, Martina,
Paul, Jan, Valerie, Paula
Daniela, Anna, Fabian, Tadeja, Jakob, Marlies

Ihre Gastgeber
Sebastian & Miriam