

Herzlich Willkommen im Weissen Bären

Unsere Öffnungszeiten sind wie folgt:

Wirtshaus:

Dienstags Grillabend	18:00 - 23:00 Uhr (Küche bis 21:30 Uhr)
Mittwoch bis Samstag	12:00 - 17:00 Uhr (Küche bis 14:30 Uhr)
	18:00 - 23:00 Uhr (Küche bis 21:30 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.

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	64.0 €
4 Gänge	74.0 €
5 Gänge	84.0 €

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 €

„Sommersalat“
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 €

Eine kleine Portion frische Strozzapretti aus der Genuss Zone in Strobl
in Trüffelrahm mit Pinienkernen, Schnittlauch
und frischem Sommertrüffel aus Italien (ACGLOP) 26.0 €
als Hauptgang 36.0 €

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 sautierten Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Zitrone (ACEGP)	32.0 €
Trüffel Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Landschinken, Brie de Meaux, Pilz-Duxelles und Trüffel dazu Erdäpfelsalat und Trüffelmayonnaise (ACDGLMOP)	38.0 €
Rinderfiletspitzen in Eierschwammerlrahm mit Butterspätzle und frischen Kräutern (ACGLMOP)	34.0 €
Wolfgangsee Fischvariation Gebratene Fischfilets nach dem Tagesangebot von Marcus Schützinger mit Schnittlauchstrozzapretti und Rieslingschaum (ABCDEGLOPR)	32.0 €
Kräuterrisotto mit geschmortem Salatherz und Sommerkräutern (GLOP)	26.0 €
Forelle „Müllerin“ im Ganzen gebraten (30 Minuten Gar- und Ruhezeit) mit Mandelbutter und Zitrone (ABDEGLNOP)	29.0 €
220g Filet vom Simmentaler Rind (30 Minuten Gar- und Ruhezeit) mit Portwein Jus und Trüffelsauce (AGLMOP)	44.0 €
Als „Rossini“ mit gebratener Entenleber und Trüffel (AGLMOP)	64.0 €
<i>Beilagen zur Wahl:</i>	
Pommes Frites (A)	6.0 €
Sautierte Petersilienerdäpfel (G)	7.0 €
Gemischte Blattsalate mit Radieschen und Gartenkresse (CLMP)	7.0 €
Sautierter Brokkoli (G)	7.0 €
Trüffel Pommes mit Trüffelmayonnaise und frischem Trüffel (ACDGHLMOPR)	12.0 €

Süßes und Käse

Karamellierter 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 €
Ausgewählte Käsesorten vom Tölzer Kasladen, Maitre Affineur Bernard Antony und der Familie Eisl dazu Früchtebrot und Marmelade (AEGHMOP)		22.0 €
Mini Heiße Liebe „Ein kleines Dessert geht immer“ Heiße Himbeeren, 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 €
Eine Nocke Eis oder Sorbet mit Beerenpüree und Butterstreusel (ACEGHO)	pro Nocke	4.0 €
<i>Vanilleeis, Schokoladeneis, Joghurteis, Himbeersorbet, Zitronensorbet</i>		

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

Lukas, Jan, Valerie, Jonas, Claudius, Alejandro
Anna, Felix, Aline, Tadeja, Sigrid, Laura
Zuzana, Sabine, Marianna, Patrik, Klaudia

Ihre Gastgeber
Sebastian & Miriam