

Herzlich Willkommen im Weissen Bären

Unsere Öffnungszeiten sind wie folgt:

Wirtshaus:

Ab 29.04.2024

Mittwoch bis Sonntag 12:00 - 23:00 (Küche bis 21:00)

Ab 24.06.2024

Mittwoch bis Montag 12:00 - 23:00 (Küche bis 21:30)

Paula:

Freitag bis Sonntag Reservierung zwischen 18:00 und 19:00

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 2024

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.

29.09.2024 Fische aus süßen und salzigen Gewässern

13.10.2024 Suppen, Saucen und Fonds: richtiges Ansetzen und weiterverarbeiten

Achtung: Kochkurs Oma Paula's österreichische Küche wird in den Herbst verschoben! Datum wird noch bekannt gegeben.

Kochkurs 245.0 € pro Person

Abendessen für eine Begleitung 145.0 € pro Person

Vorspeisen und Salate

Gold Selection Kaviar von KATE & KON Dazu gehacktes Ei, Schnittlauch und Crème Fraîche 10 Gramm	36.0 €
30 Gramm (ABCDGLOPR)	96.0 €
Beef Tartar „Weisser Bär“ mit eingelegtem Kohlrabi und Trüffelmayonnaise (ACDGLMOP)	23.0 €
Kräftige Tafelspitzsuppe mit dreierlei Einlagen Grießnockerl, Frittaten und Kaspressknödel (ACGLMOP)	7.0 €
Caesar Salat mit Radieschen, Croutons und reifem Parmesan (ACDGLMP)	14.0 €
- mit gebratenem Maishendlstreifen (ACDGLMP)	19.0 €
- mit Fischvariation aus dem Salzkammergut (ACDGLMP)	24.0 €
Gemischte Blattsalate mit Radieschen und Gartenkresse (CLMP)	7.0 €
Trüffel Pommes mit Trüffelmayonnaise und frischem Trüffel (ACDGMOP)	12.0 €
Portion Gebäck (ACEGHNP)	3.5 €

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb mit sautierten Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Zitrone (ACEGP)	27.0 €
Backendstreifen in der Kürbiskernpanier mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernölmayonnaise (ACEGHLMP)	22.0 €
Variation von Salzkammergutfischen nach Tagesangebot mit Schnittlauch Strozzapretti und Rieslingschaumsauce (ACDGHLMOP)	26.0 €
Carlos Original Atterseer (Die wahrscheinliche besten Bratwürstel der Welt) mit Champagnerkrautsalat und Dijonsenf (AGLM)	14.0 €
Frische Strozzapretti von der Genusszone in Strobl -in der Kirschtomatensauce mit Pinienkernen und Basilikum (ACDEGHLMOP)	16.0 €
-in der Trüffelrahmsauce mit frischem Trüffel (ACEFGHLOP)	26.0 €
Jause für weisse Bären Schinken- und Wurstspezialitäten, geräucherte Fische, Vorarlberger Bergkäse und eingelegtes Gemüse perfekt als Vorspeise für zwei oder Hauptgang für einen (ACDEGHLMOP)	23.0 €

Süßes

Karamellierter Kaiserschmarren (20 Minuten Zubereitungszeit) mit Zwetschkenröster und Tahiti Vanilleeis (ACEFGHOP)	15.0 €
„wEISser Bär“ Tahiti Vanille Eis und Himbeersorbet mit marinierten Himbeeren und Eierlikör (ACEFGHOP)	12.0 €
Joghurt Zitronenmousse im Glas mit Waldbeeren und Streusel (AEGOP)	9.0 €
„affogato“ Vanilleeis und heißer Espresso (CG)	5.0 €
Eine Nocke Eis oder Sorbet (ACEGHO) mit Beerenpüree und Streuseln Tahiti Vanilleeis, Sauerrahmeis oder Bananeneis Himbeersorbet oder Holunderblütensorbet	4.0 € pro Nocke

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

Nicole
Angela, Garofita-Corina
Valentin, Moncef
Alexander, Bozidar, Fritz

Ihre Gastgeber
Sebastian & Miriam

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse, B=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C=Eier und Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, E=Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G=Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose), H=Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, L=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, M=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, N=Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, O=Schwefeldioxid und Sulfite, P=Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, R=Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse