

## Herzlich Willkommen im Weissen Bären

Unsere Öffnungszeiten sind wie folgt:

### *Wirtshaus:*

Donnerstag/Freitag	17:30 – 23:00 (Küche bis 21:00)
Samstag/Sonntag	12:00 – 14:30 (Küche bis 14:00)
	17:30 – 23:00 (Küche bis 21:00)

### *Paula:*

Freitag bis Sonntag Reservierung zwischen 18:00 und 19:00  
Reservierungen sind ausschließlich online über unsere Homepage möglich.  
[www.weisserbaer.at/reservieren](http://www.weisserbaer.at/reservieren)

## Specials im Weissen Bären

Jeden Sonntagmittag servieren wir Ihnen einen Klassiker aus der österreichischen Küche.

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.

10.03.2024	Oma Paula's österreichische Küche
14.04.2024	Mediterrane Küche: Spanien, Südfrankreich und Italien
29.09.2024	Fische aus süßen und salzigen Gewässern
13.10.2024	Suppen, Saucen und Fonds: richtiges Ansetzen und weiterverarbeiten

Kochkurs 245.0 € pro Person

Abendessen für eine Begleitung 145.0 € pro Person

## Wirtshaus Menü

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel  
mit Petersilientascherl und Petersilienöl  
(ACGLMOP)

10.0 €

\*\*\*

Gebrautes Filet von der Forelle  
mit Kohlrabi Ragout und Erdäpfelnidei  
(ABCDGLMOPR)

27.0 €

\*\*\*

Oma Paula´s Polentasterz mit Zimtzucker,  
Zwetschkenröster und Sauerrahmeis  
(AEGOP)

10.0 €

3 Gänge

44.0€

## Vorspeisen

10g Kaviar	
Dazu gebratene Erdäpfelnidei, Räucherfisch und Sauerkrautsauce (ABCDGLOPR)	
- Kate & Kon Gold Selection Kaviar	36.0 €
- Forellenkaviar	18.0 €
Beef Tartar 100g „Weisser Bär“ mit eingelegtem Kohlrabi und Paprikamayonnaise (ACDGLMOP)	21.0 €
Kräftige Consommé vom Ox mit dreierlei Einlagen Grießnockerl, Frittaten und Kaspressknödel (ACGLMOP)	7.0 €
Caesar Salad „Frühjahr“ mit Aberseer Schafsfrischkäse und Himbeeren (ACDGLMOP)	16.0 €

## Zwischengerichte

Gebratene Entenleber aus Frankreich mit Sellerie und schwarzer Nuss (GHLMOP)	23.0 €
Frische Strozzapretti von der Genusszone in Strobl in der Trüffelrahmsauce mit frischem Trüffel (ACEFGHLOP)	19.0 €
als Hauptgang	26.0 €

## Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb mit sautierten Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Zitrone (ACEGP)	26.0 €
Backhendlstreifen in der Kürbiskernpanier mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernölmayonnaise (ACEGHLMP)	21.0 €
2erlei vom OX rosa gebratener Rücken und geschmortes Backerl mit Topinambur und glasierten Karotten (ACGLMOP)	34.0 €
Variation von Salzkammergutfischen nach Tagesangebot mit Schnittlauch Strozzapretti und Veltlinerschaumsauce (ACDGHLMOP)	26.0 €
Mediterranes Risotto mit marinierten Tomaten, Basilikum und Belper Knolle (GHLMOP)	22.0 €

## Beilagen

Pommes Frites (A)	7.0 €
Trüffel Pommes mit Trüffelmayonnaise und frischem Trüffel (ACDGMOP)	12.0 €
Petersilienerdäpfel (G)	7.0 €
Erdäpfel-Vogerlsalat (CEGHLMP)	7.0 €
Gemischte Blattsalate mit Radieschen und Gartenkresse (CLMOP)	7.0 €
Portion Gebäck (ACEGHNP)	3.5 €

## Süßes

Karamellierter Kaiserschmarren (20 Minuten Zubereitungszeit) mit Zwetschkenröster und Tahiti Vanilleeis (ACEFGHOP)	15.0 €
Variation von belgischer Schokolade und Waldbeeren (ACEFGHOP)	15.0 €
„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	pro Nocke 4.0 €

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

Nicole  
Angela  
Garofita-Corina  
Valentin  
Alexander

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