



BATZENHÄUSL

Seit 1603

Montag bis Samstag 15:00 – 22:00 Uhr (21:00 Uhr letzte Speisenbestellung)

Sonn- und Feiertag 11:30 – 22:00 Uhr (21:00 Uhr letzte Speisenbestellung)

Mittwoch & Donnerstag Ruhetag

(Ferienzeit täglich geöffnet)

www.batzenhaeusl.com

facebook.com/batzenhaeusl

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

... unsere hausgemachten Eistees, alkoholfrei	€ 3,90
- Zitrone & Schwarzer Tee	
- Passion & Grüner Tee	
<i>oder</i>	
... ein Schnitt „Helles“ der Augustinerbrauerei, München	€ 3,30
<i>oder</i>	
... Porto Mio (Port, Zitrone, Tonic)	€ 6,90
<i>oder</i>	
...ein Glas Rosé-Frizzi vom Steirerbuam Johannes Wruss	€ 4,50

Übrigens: mit besten Grüßen aus Brüssel.....

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/Innen“.

Wer steckt hinter dem „Batzenhäusl“?

... Christof Ehart:

Nach vielen Lehrjahren im In- & Ausland sowie auf hoher See bin ich 2010 im wunderschönen Salzkammergut „sitzen“ geblieben. Einige Jahre führte ich das Restaurant „Goldenes Schiff“ in Bad Ischl, mit welchem ich schon zahlreich ausgezeichnet wurde. Mein größter Erfolg bis heute ist meine Lebensgefährtin Verena! Seit 2014 dürfen wir Sie hier im Landgasthof Batzenhäusl begrüßen. Im Oktober 2015 kam unser Sohn Alexander dazu!

LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN

Aberseer Schafskäse warm & kalt

grüner Spargelsalat, Orangenvinaigrette € 12,90

Aberseer Sheep-Cheese warm & cold; asparagus salad, orange vinaigrette



Cremesuppe von Parmesan & Zitronengras

Garnele in der Nußkruste € 7,50

Creamsoup of grana & lemon grass, nut-crusteD prawn



Hechtfilet gratiniert in der Briochekruste

Tomaten-Schupfnudeln, Safran & junger Spinat € 23,90

Brioche-gratinated pike, tomato-gnocchi, saffron & young spinach

oder...

Rosa gebratene Lammkrone

Zitronenpolenta, Spargelspitzen & Sauce Hollandaise € 24,90

Grilled Lamb Chops, lemon polenta, asparagus spears & sauce hollandaise



Crème Brûlée von der Zartbitter-Schokolade

Sauerrahmeiscreme & Erdbeeren € 8,90

Chocolate creme brulée with sour cream icecream, strawberries



Délice de Bourgogne (Kuhmlich-Weichkäse)

Feigen-Pfefferkompott, Honignüsse € 11,90

Délice de Bourgogne (soft cheese –with fig & pepper compote, honey-nuts

3- Gang € 38

3 Gläser Weinbegleitung € 15

4- Gang € 43

4 Gläser Weinbegleitung € 20

5- Gang € 48

5 Gläser Weinbegleitung € 25

Die Roulade der Patzerin...

Berühmt wurde das Batzenhäusl schon vor vielen Jahren durch die Rindsrouladen der Wirtin Rosina. Jeden Sonntag kamen viele Stammgäste zur Patzerin auf eine Roulade. Gerüchten zufolge war die Familie von Wolfgang Amadeus Mozart des Öfteren zu Besuch im Batzenhäusl auf eine köstliche Roulade. Mit der Einführung des Automobils fanden auch viele prominente Salzburger den Weg in das Salzkammergut.



Geschmorte Rindsroulade vom Bio Rind gefüllt mit Wurzelgemüse

getrüffeltes Erdäpfelpüree & knuspriger Speck € 18,50

Braised „Roulade“ of organic beef, stuffed with root vegetables, potato puree & crisp bacon

... gerne auch mit gemischtem Salat € 5,10

... oder Blattsalat € 3,90

... in addition with a mixed salad or a green salad

... dazu ein Achterl „Cuvée Batzenhäusl“,

Weingut Christian Fischer, Sooss € 4,70

... perfectly compared with a glass of „Cuvée Batzenhäusl“

Wie wird gekocht?

Wir bezeichnen unsere Küchenlinie als „schlicht & elegant“. Produkte von bester Qualität mit einem gesunden Maß an Kreativität verfeinert – ohne kulinarische Purzelbäume. Wussten Sie,

- dass wir keine Glutamate oder Geschmacksverstärker verwenden?
 - dass wir nahezu jeden Ihrer individuellen Wünsche erfüllen können, weil jede Speise frisch zubereitet wird?
-

VORSPEISEN & SALATE

Bunter gemischter Salatteller mit gerösteten Kernen & Croûtons € 5,10
Mixed salad with roasted seeds & croûtons

... mit *Bauerntascherl* gefüllt mit *Aberseer Schafskäse* € 10,90 / € 14
... with baked dumplings of „Aberseer“ sheep cheese

... mit in Butter gebratenen *Fischfilets* aus dem *Mondsee* € 12,90 / € 16
... with pan-fried Lake Mondsee fish fillets

Blattsalat € 3,90
Green salad

Vorspeise / Hauptspeise

Carpaccio vom Rinderfilet € 12,90
Bärlauchpesto, Zitronenöl, Parmesan
Carpaccio of beef, wild garlic pesto & lemon oil, parmesan

Sulz' von heimischen Edelfischen € 12,90
Avocadotartar & Safran-Sherryzwiebel
Jelly of regional fish filets, avocado tartar & saffron-sherry onions

SUPPEN

Kräftige Tafelspitzbouillon mit Einlage € 5,10
Grießnockerl, Frittaten oder Fleischstrudel
Clear beef broth with a choice of inserts (semolina dumplings, Frittaten or meat Strudel)

gerne auch mit dreierlei Einlage € 6,10
... a variation of this inserts

Scharfe Safran-Tomatensuppe € 7,50
Wurzelgemüse & Wildfang-Hechtnockerl
Hot saffron & tomato soup with root vegetables & pike dumplings

Woher kommt der Name?

1603 wird das „Patzzerheisl“ benannt nach der Erbauerin Rosina Patzerin, mit Erlaubnis zum Ausschank von Most und Verkauf von Bäckerwaren errichtet.

Später bürgert sich der Name „Batzenhäusl“ ein. Die Pilger der Wallfahrt St. Wolfgang mussten einen Batzen-eine kleine Silbermünze- Wegzoll bezahlen um das habsburgische Gebiet zu queren.

HAUPTGERICHTE – FLEISCH & FISCH

Wiener Schnitzel vom Milchkalb aus dem Butterreindl
Petersilerdäpferl & hausgemachte Preiselbeermarmelade € 18,50
„Wiener Schnitzel“ of veal fried in butter with herbed potatoes & lingonberry marmalade

... gerne auch mit gemischtem Salat dazu € 5,10
... in addition with a mixed salad

... mit Blattsalat € 3,90
... in addition with a leaf salad

½ ausgelöstes Sulmtaler Backhenderl aus dem Butterschmalz
lauwarmer Erdäpfel-Vogersalat € 15,50
Baked ½ chicken – off the bone with potatoe & corn salad

Filet vom heimischen Jungbullen (mind. 180g)
Zwiebelmarmelade, Bärlauch-Spargelrisotto € 29,90
Grilled Lamb racks with young spinach, polenta & asparagus

Gerne können Sie auch einzelne Gänge aus unserem Menü bestellen.

... Details auf Seite 2!

Feel free to order individual dishes of our Menu on page 2

Im Ganzen gebratener WILDFANG Seesaibling aus dem Mondsee
(Zwei Stück)
mit Kräutererdäpferl & gemischtem Salat € 0,90 / per dag.
Wild caught char of Lake Mondsee with herbed potatoes & mixed salad

Hechtfilet in der Briochekruste
Tomaten-Schupfnudeln, Safran & junger Spinat € 23,90
Brioche-gratinated pike, tomato gnocchi, saffron & young spinach

VEGETARISCH

Handgearbeitete Fettuccine mit Champignons & Spargel
mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten & Rucola € 14,90
Handmade fettuccine with champignons, asparagus, cherry tomatoes & rocket salad

Fragen Sie uns nach weiteren vegetarischen Gerichten!
Feel free to ask us for mor vegetable dishes!

Schlafen!

Bei uns können Sie auch ausgezeichnet Nächtigen! 6 gemütliche Doppelzimmer sowie 2 Einzelzimmer mit TV/Dusche/WC laden zum Verweilen ein. Unser Frühstück hat bisher noch jeden begeistert! Fragen Sie uns ganz unverbindlich nach Preisen und Verfügbarkeiten.

DESSERTS

Tiramisù mit Tonkabohne <i>auf Himbeer-Rhabarbercarpaccio</i> <small>Tiramisu flavoured with tonka bean, marinated berries</small>	€ 8,90
Irish Coffee! <i>Der Klassiker</i>	€ 8,90
Die legendäre gebackene Zitronen-Topfentorte <i>Schlagobers & frische Beeren</i> <small>Lemon-cheese cake with whipped cream & fresh berries</small>	€ 4,80
Verschiedene Eisbecher, garniert mit Waffel & Schlagobers <i>Heiße Liebe, Karamellbecher, Coup Dänemark</i> <small>A choice of ice cream cups (raspberry-vanilla cup, caramel cup, cup danmark)</small>	€ 7,90
Hausgemachte Sorbets <i>Zitrone, Himbeere, Passionsfrucht</i> <small>Homemade sorbets (lemon, raspberry, passion fruit)</small>	Kugel/€ 2,50 scoop
Hausgemachte Eiscremen <i>Minze, Cassis, Erdbeere, Kardamom</i> <small>Homemade ice creams (mint, cassis, cinnamon, cardamom)</small>	Kugel/€ 2,50 scoop
Délice de Bourgogne (Kuhmilch Weichkäse) <i>Feigen-Pfefferkompot, Honignüsse</i> <small>Délice de Bourgogne (soft cheese –with fig & pepper compote, honey-nuts)</small>	€ 11,90

DAZU – ODER IM ANSCHLUSS

Fragen Sie nach unseren offenen Süßweinen!

1/16 l	ab q1w	€ 5,70
2cl Edelbrand von unseren prämierten Schnapsbrennern		
<i>Kriecherlbrand, Johannes Wruss, Gamlitz</i>		€ 5,50
<i>Bergobstler, Primushäuslbrennerei, Abersee</i>		€ 5,50
<i>Apfel-Anisbrand, Gasteiger Hias, Bad Ischl</i>		€ 5,50
U.v.m. in der „alten Schnapswiege“		

Bewerten Sie uns!

Waren Sie zufrieden –sagen Sie es weiter! Waren Sie es nicht –sagen Sie es uns!



EIN AUSZUG UNSERER GETRÄNKE

Alkoholfrei

<i>Montes natur/prickelnd</i>	0,75l		€ 5,10
<i>Montes natur/prickelnd</i>	0,33l		€ 2,70
<i>Soda</i>	0,25l		€ 1,30
<i>Rauch Fruchtsäfte</i>	0,20l		€ 3,10
<i>Fever Tree Tonic / Lemon</i>	0,20l		€ 3,50
“Simply Cola” von Red Bull	0,25l		€ 3,10
Red Bull	0,25l		€ 4,10
<i>Fanta, Sprite, Almdudler</i>	0,33l		€ 2,80



Nur Cola – kein Energydrink

Kaffee

<i>Nannini Verlängerter</i>			€ 3,10
<i>Nannini Espresso</i>			€ 2,60
<i>Nannini Cappuccino</i>			€ 3,60
<i>Kännchen Tee</i>			€ 3,30
<i>Irish Coffee</i>			€ 8,90

Feiern Sie mit uns!

Zwei gemütliche Stuben, in welcher jeweils Platz für 40 Personen ist. Ein atemberaubender
Gastgarten sowie 8 moderne Gästezimmer. Einer der schönsten Plätze im Salzkammergut für Ihre
Feier! Wir zaubern Ihnen ein individuelles Angebot!

EIN AUSZUG UNSERER GETRÄNKE

Weißweine offen

Grüner Veltliner „Lössterrassen“ 2016

Weingut Stadt Krems 0,125l € 3,70

Sauvignon Blanc 2014

Weingut Wruss, Südsteiermark 0,125l € 4,50

Chenin Blanc 2016

Sula Vineyards, Indien 0,125l € 5,50

Rotweine offen

Zweigelt 2014

Weingut Gondenits, Bugenland 0,125l € 4,50

Blaufränkisch „Kalkstein“ 2015

Weingut Preisinger, Burgenland 0,125l € 4,20

Cuvée „Batzenhäusl“ 2011

Weingut Fischer, Thermenregion 0,125l € 4,70

Bier

Augustiner hell 0,2l € 2,90

Augustiner hell 0,3l € 3,30

Augustiner hell 0,5l € 3,90

Augustiner „Edelstoff“ 0,5l € 4,20

Augustiner Weißbier 0,5l € 4,20

Rieder alkoholfreies Weißbier 0,5l € 4,20

Stiegl alkoholfrei naturtrüb 0,3l € 3,30

Radler 0,3l € 3,30

Radler 0,5l € 3,90



www.fischrestaurants.at