



# 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](http://www.batzenhaeusl.com)

[facebook.com/batzenhaeusl](https://facebook.com/batzenhaeusl)

## ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

... unsere hausgemachte Winterlimonade	€ 3,90
<i>oder</i>	
... Rose „Radikal“ (Rose, Campari, Limette)	€ 5,90
<i>oder</i>	
...ein Glas Rosé-Frizzi vom Steirerbuam Johannes Wruss	€ 4,50
<i>oder</i>	
...einen Glas Sekt mit Granatapfel & Himbeermark	€ 6,90
<i>oder</i>	
...“Americano Rosso“ – von Contratto	€ 5,60

---

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, im Juli 2017 unsere Tochter Anita!

---

## LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN

### Knuspriger, heißer Ziegenkäse

Mango & rote Rüben € 12,90

*Reed roots & hot goat cheese, mango*



### Cremesuppe von rotem Paprika & Curry

pochierter Winterkabeljau € 8,90

*Creamsoup of red peppers & curry, cod fish*



### Filets vom Flußbarsch

hausgemachte Tomatennudeln, Wintergemüse & Safran -Tomatenschaum € 25,90

*Filet of wild caught „perch“, winter-veg, homemade tomato noodles & saffron-tomato foam*

oder...

### Perlhuhnbrust & Wintertrüffel

Trüffelpolenta & sautierte Kohlsprosserl € 22,90

*Guinea-fowl with winter-truffle, mushroom risotto, brussle sprouts*



### Zartbitter Schokoladenmousse & Blutorange

Hausgemachtes Kokoseis, Sesamhippe € 8,90

*Mousse au chocolate with blood orange, coconut ice cream & sesame tuille*

3- Gang € 39

3 Gläser Weinbegleitung € 18

4- Gang € 42

4 Gläser Weinbegleitung € 25

5- Gang € 49

5 Gläser Weinbegleitung € 32

(Fisch als Zwischengang)

## **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 Hans & Anita Nittnaus, Neusiedlersee* € 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*

**Blattsalat** € 3,90  
*Green salad*

Vorspeise / Hauptspeise

**„Porco Tonnato“**  
*Rosa Mangalitza Rücken, Thunfischsauce – kurz gebratenes Seesaiblingsfilet* € 14,90  
*„Porco Tonnato“ Iberico marinated with tuna sauce, seared filet of wild caught char*

**Filet von der hausgeräucherten Bachforelle** € 13,90  
*Kaviar-Creme Fraîche & Safran-Sherryzwiebel*  
*Filet of smoked brook-trout, caviar-crem  & 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*

## Woher kommt der Name?

1603 wird das „Patzerheisl“ 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

### Faschierte Laibchen mit Dijonsenfhaube

*Erdäpfelpüree & Schwammerlsauce*

€ 15,50

*Minced Meat Patties with potatoe purree & mushroom-sauce*

### 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*

### Entrecôte vom Rind mit Bergpfeffer

*Topinambur & Zwiebelmarmelade*

€ 24,50

*Entrecôte of beef, onion marmalade, jerusalem artichokes*

**TIPP: Gerne können Sie auch einzelne Gänge aus unserem Menü bestellen**

**oder unser Traditionsgericht - die zart geschmorte Roulade**

*... Details auf Seite 2 & 3!*

*Feel free to order individual dishes of our Menu, aswell our traditional dish – the famous „Roulade“; Page 2 & 3*

### Im Ganzen gebratene WILDFANG Seesaiblinge aus dem Mondsee

*mit Kräuterdäpferl & gemischtem Salat*

€ 0,90 / per dag.

*Wild caught char of Lake Mondsee with herbed potatoes & mixed salad (whole fish)*

## VEGETARISCH

### Hausgemachte Tomatennudeln mit Wintergemüse

*gereifter Grana, Kirschtomaten & Rucola*

€ 14,90

*Handmade fettuccine with winter veg, cherry tomatoes, aged grana & rocket salad*

**.... Weitere vegetarische Gerichte auf Anfrage!**

## Schlafen!

Bei uns können Sie auch ausgezeichnet Nächtigen! Acht gemütliche Doppelzimmer 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

### **Crème Brûlée mit Tonkabohne & Vanille**

Banane karamellisiert & Karamell-Eis € 8,90  
*Crème Brûlée with tonka bean & vanilla, banana, caramell*

### **Rüdesheimer!**

Der Klassiker € 8,90

### **Die legendäre gebackene Zitronen-Topfentorte**

Schlagobers & frische Beeren € 4,80  
*Lemon-cheese cake with whipped cream & fresh berries*

### **Verschiedene Eisbecher, garniert mit Waffel & Schlagobers**

Heiße Liebe, Karamellbecher, Coup Dänemark € 7,90  
*A choice of ice cream cups (raspberry-vanilla cup, caramel cup, cup danmark)*

### **Hausgemachte Sorbets garniert mit Beeren**

Zitrone, Himbeere, Passionsfrucht  
Homemade sorbets (lemon, raspberry, passion fruit) 1 Kugel/€ 3,50  
1 scoop  
...jede Weitere/€ 2,50

### **Hausgemachte Eiscremen garniert mit hausgemachter Waffel**

Minze, Erdbeere, Kardamom, Kirsche  
Homemade ice creams (mint, cherry, strawberry, cardamom) 1 Kugel/€ 3,50  
1 scoop  
... jede Weitere/€ 2,50

## DAZU – ODER IM ANSCHLUSS

10 Jahre gereifter „Tawny Port“ € 8,50

### **2cl Edelbrand von unseren prämierten Schnapsbrennern**

Kriecherlbrand, Johannes Wruss, Gamlitz € 5,50

Maschanzker, Johannes Wruss, Gamlitz € 5,50

### **U.v.m. in der „alten Schnapswiege“**

4cl Armagnac 10 ans d'âge € 10,80

---

## 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
<b>“Simply Cola” von Red Bull</b>	0,25l		€ 3,10
<b>Red Bull</b>	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>Rüdesheimer Kaffee</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“

Weingut Stadt Krems, Kremstal 0,125l € 3,90

##### Riesling „Wachtberg“ DAC Reserve

Weingut Türk, Kremstal 0,125l € 6,00

##### Muskateller klassik

Weingut Wruss, Südsteiermark 0,125l € 5,50

#### Rotweine offen

##### Historic „Negre“

Terroir Al Limit, Priorat, Spanien 0,125l € 6,00

##### Blaufränkisch „Kalkstein“

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

##### Cuvée „Batzenhäusl“

Weingut Nittnaus, Neusiedlersee 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

Rieder dunkles 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](http://www.fischrestaurants.at)