



BATZENHÄUSL

Seit 1603

HERZLICH WILLKOMMEN

Auf den folgenden Seiten finden Sie das, wofür unser Haus neben der gemütlichen Atmosphäre, Tradition und Herzlichkeit steht. Ein Gourmetmenü, welches unseren Zeitgeist und unsere Kreativität zum Ausdruck bringt, sowie die gehobene Wirtshausküche, welche wir perfekt beherrschen und nach wie vor mit viel Respekt und Liebe kochen.

Ihre Gesundheit ist uns ein Anliegen. Wir bitten Sie, Allergien oder Unverträglichkeiten vor der Speisenbestellung bekannt zu geben.

Die Speisen werden mit größter Sorgfalt und Kompetenz von uns zusammengestellt und aufeinander abgestimmt. Sollten Sie trotzdem etwas an den Beilagen ändern möchten, erlauben wir uns einen geringen Aufpreis zu berechnen!



Herkömmliches Flaschenwasser wird meist unnötig viele Kilometer transportiert und belastet dadurch die Umwelt.

Wir haben uns für lokales Wasser entschieden und setzen somit ein klares Zeichen.

Bei uns trinken Sie Wasser von höchster Qualität, welches mit der besten Technologie von BWT Mondsee mit wertvollem Magnesium angereichert wurde.

0,35l € 3,-

0,70l € 6,-

Donnerstag bis Montag ab 17:00 Uhr

www.batzenhaeusl.com

facebook.com/batzenhaeusl

Seite 1 von 8; Inklusivpreise in Euro

Gedeck € 5 pro Person (hausgemachtes Brot, Butter, Aufstrich, Tischkultur)

Wir bitten um Verständnis, dass Haustiere im Lokal nicht gestattet sind.

APERITIF

„Mango-Weisse“

Alkoholfrei | Vegan

6,50

Super Cattivo

Wermut | Soda | Zitrone

9,50

Bellini

Schaumwein | Pfirsichmark

11

„Easy Vodka“

Ciroc | Easy lemon | frische Zitrone

11

Burgunder-Sekt

Wruss Johannes | Südsteiermark

7

„Rosé Radikal“

Roséwein | Campari | Limette

7,50

Moscow Mule

Limette | Vodka | Ginger-Beer

11

Hausgemachte Limonade

Passionsfrucht | Grüner Tee

4,50

WEINKARTE

Über den folgenden „QR Code“ finden Sie einen Überblick unseres Weinsortiments. Natürlich haben wir für Sie auch eine haptische Version zur Verfügung, in welcher die „ausgetrunkenen“ Positionen vermerkt sind.

Unsere Diplom Sommeliers beraten Sie gerne!



WEINE IM GLAS (JE 1/8L)

22 GRÜNER VELTLINER „NEULAND“

Herbert Zillinger_ Weinviertel

6 (33 btl.)

22 RIESLING „TONSTEIN“

Seher_ Weinviertel

6,50 (36 btl.)

21 FURMINT „VOM KALK“

Weninger_ Mittelburgenland

6,50 (37 btl.)

21 PINOT NOIR

Wagentristl_ Leithaberg

7 (39 btl.)

19 BLAUFRÄNKISCH „VIELFALT“

Gober & Freinbichler_ Mittelburgenland

7 (39 btl.)

15 CUVÉE „BATZENHÄUSL“

Bretz_ Neusiedlersee

6 (28 btl.)

WEINERLEBNIS „CORAVIN“ (JE 1/8L)

2015 RIESLING SMARAGD „HOLLERIN“

Alzinger_ Wachau

11

2016 SAUVIGNON BLANC „RIED NUSSBERG“ GROSSE STK

Gross_ Südsteiermark

16

2017 „PARADIGMA“

Claus Preisinger_ Neusiedlersee

14

2018 BLAUFRÄNKISCH „HUSSI“

Gober & Freinbichler_ Mittelburgenland

13

Zeit

GEHACKTER
RÄUCHERSAIBLING
grüner Apfel | Sauerrahm

BURRATA & SAURE SCHWAMMERL
alter Balsamico | Tomatenchutney

SCHAUMSUPPE „COCOS-CURRY“
knusprige Steinpilzzigarre

MONDSEE REINANKENFILET
Gremolata | Erdäpfel-Safran-Artischockenragout

ORANGENPOLENTA
Kohlsprossen | Aubergine | Mandeln

DUO VOM REH
ROSA GEBRATEN & RAGOUT
Orangencapolenta | Kohlsprossen

LINGUINE MIT HERBSTTRÜFFEL
Schwarzwurzeln | Artischocken

3 FRANZOSEN (KÄSE)
Feigensenf | Chutney | hausgemachtes Knäckebröt

DÉLICE VON SCHOKOLADE & PASSIONSFRUCHT
salzig-knuspriger Kakao | Oliveneis

		<i>Vegetarisch</i>
<i>Sehr viel Zeit in 6 Gängen</i>	<i>91</i>	<i>in 6 Gängen 71</i>
<i>Viel Zeit in 5 Gängen</i>	<i>81</i>	<i>in 5 Gängen 61</i>
<i>Zeit in 4 Gängen</i>	<i>71</i>	<i>in 4 Gängen 51</i>

Speisen aus dem Menü können auch einzeln bestellt werden

SALATE

„Caesar“ Salat

Romanherzen | Sardellen | Croûtons | Kapern

10

...fügen Sie wahlweise hinzu:

in Knoblauch-Kräuterbutter gebratene Riesengarnelen +9

oder

geräucherter Hirschrohschinken +5

Erdäpfel-Gurken-Blattsalat

geröstete Kerne | Steirisches Kernöl

8

VORSPEISEN | ZWISCHENGERICHTE

Gebratene Orangenpolenta

Auberginenkaviar | Kohlsprossen | geräucherte Mandeln

15

Linguine mit Herbsttrüffel

Schwarzwurzeln | Artischocken

17

Gänseleber Variation (Périgord) | Sellerie & Cranberry | Brioche

Eis | Crème Brûlée | Gebratene

21

Gehackter Räuchersaibling aus Franzl's Naturteich

grüner Apfel | Sauerrahm

17

Tafelspitzsulze

Kernölvinaigrette | saure Postalm-Schwammerl | Zwiebelringe

16

Seite 5 von 8; Inklusivpreise in Euro

Gedeck € 5 pro Person (hausgemachtes Brot, Butter, Aufstrich, Tischkultur)

Wir bitten um Verständnis, dass Haustiere im Lokal nicht gestattet sind.

SUPPEN

Kräftige Tafelspitzbouillon mit dreierlei Einlage

Grießnockerl | Frittaten | Fleischstrudel

9

Schaumsuppe von Kokos & Curry

Knusprige Steinpilzzigarre

14

KAVIAR

Stör Kaviar „Malossol – Imperial Gold“

Blinis | gehacktes Ei | Crème Fraîche

20g / 50

30g / 70

50g / 90

„EHART“ Wildfang-Reinankenkaviar

Natur | Crème Fraîche | Schalotte

100g / 40

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Milchkalb aus dem Butterreindl

Petersilerdäpferl | hausgemachte Preiselbeermarmelade

29

Zart geschmorte Roulade vom Bio-Rind

getrüffeltes Erdäpfelpüree | Gemüse | knuspriger Speck

27

Ausgelöstes, gebackenes Maishendl (...Backhendl...)

Erdäpfel-Gurken-Blattsalat | Kernöl | Preiselbeeren

24

Duo vom Reh (Ragout & Rücken)

Orangenpolenta | Kohlsprossen

36

Wildfang Reinankenfilet aus dem Mondsee

Erdäpfel-Artischocken-Safranragout

34

Im Ganzen gebratene WILDFANG Seesaiblinge

aus dem Mondsee (2 Stk. pro Portion)

Kräutererdäpferl | Gemüse

13 / per 100g

HAUPTGERICHTE

...AB 2 PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT **

Medium gebratenes Chateaubriand (Hofkultur-Rinderfilet)

18 / per 100g

(Filetsteak für 1 Person möglich)

Rosa Rücken vom Duroc Schwein am Knochen gebraten

13 / per 100g

(Duroc-Kotelett für 1 Person auf Anfrage)

** ... dazu Rosmarin-Bratkartoffel | Saisongemüse | Sauce Bernaise

...FÜR 2 PERSONEN AM TISCH FILETIERT

Gegrillte Atlantik Seezunge

Petersilkartoffel | sautierter Blattspinat | Mandelbutter

38 pro Person