



# 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,-

Freitag bis Dienstag ab 17:00 Uhr

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

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

## APERITIF

„Mango-Weisse“

Alkoholfrei | Vegan

6,50

Margarita

Tequila | Limette | Agave

11

Bellini

Schaumwein | Pfirsichmark

11

„Easy Vodka“

Ciroc | Easy Orange | frische Zitrone

11

Burgunder-Sekt

Wruss Johannes | Südsteiermark

7

„Rosé Radikal“

Roséwein | Campari | Limette

7,50

Munich Mule

Limette | Gin | Ginger-Beer

11

Hausgemachte Limonade

Birne | Ingwer | Kamille

5,50

## 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)

### 21 WEISSER BURGUNDER „RIED ROSENGARTL“

*Domäne Lilienberg \_ Kärnten*

6,50 (36 Btl.)

### 18 BLAUFRÄNKISCH „NECKENMARKT“

*Gober & Freinbichler \_ Mittelburgenland*

8 (46 Btl.)

### 21 PALOMINO FINO „TOSCA“

*M. Rovira \_ Andalusien*

7 (39 Btl.)

### 21 PINOT NOIR

*Wagentristl \_ Leithaberg*

7 (39 Btl.)

### 22 ZIERFANDLER „OUVERTURE“

*Piriwe \_ Thermenregion*

6,50 (36 Btl.)

### 15 CUVÉE „BATZENHÄUSL“

*Bretz \_ Neusiedlersee*

6 (32 Btl.)

## WEINERLEBNIS „CORAVIN“ (JE 1/8L)

### 13 RIESLING „PFAFFENBERG SELEKTION“

*Knoll \_ Wachau*

17

### 16 FUMÉ BLANC „NUMEN“

*J. Zillinger \_ Weinviertel*

11

### 12 SPÄTBURGUNDER „ALTE REBEN“

*Huber \_ Baden*

12

### 18 VARVARA

*Castello di Bolgheri \_ Toskana*

14

# Zeit

TATAKI  
VOM SCHOTTISCHEN-LACHS  
*Avocadotatar | Creme von Topinambur*

AVOCADOTATAR &  
TOMPINAMBUR  
*Mousse | Tatar | Supperl*

SCHAUMSUPPE „COCOS-CURRY“  
*knusprige Steinpilzgarre*

MONDSEE REINANKENFILET  
*Zitronen-Kapernrisotto  
Artischocken-Spinat-Sauté | Safransauce*

WINTER-OFENGEMÜSE  
*Cremepolenta | Auberginenkaviar*

SALZWIESEN-LAMMRÜCKEN  
DIJONSENF-KRUSTE  
*Cremepolenta | Speckbohnen | Zwiebeljus*

LINGUINE  
MIT PERIGORD TRÜFFEL  
*Schwarzwurzeln | Artischocken*

3 FRANZOSEN (KÄSE)  
*Feigensenf | Chutney | hausgemachtes Knäckebrötchen*

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*

**Optional:**

*Imperial-Kaviar Nockerl auf die Reinanke | 14 pro Person  
Wildfang Reinankenkaviar-Nockerl auf die Reinanke | 6 pro Person*

## SALATE

### „Caesar“ Salat

Romanaherzen | 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

### Winter-Ofengemüse

Cremepolenta | Auberginenkaviar

15

### Linguine mit Périgord Trüffel

Schwarzwurzeln | Artischocken

24

### Gänseleber Variation (Périgord) | Sellerie & Cranberry | Brioche

Eis | Crème Brûlée | Gebratene

21

### Tataki vom Schottischen Lachs

Avocado Tatar | Mousse von Topinambur

18

### 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 | Milzschnitte*

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

Rosa Salzwiesen-Lammkarree in Dijonsenfruste

*Zitronenpolenta | Speckbohnen | Zwiebeljus*

37

Wildfang Reinankenfilet aus dem Mondsee

*Zitronen-Kapernrisotto | Artischocken-Spinat-Sauté | Safransauce*

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) - in brauner Butter

18 / per 100g

(Filetsteak für 1 Person möglich)

Kalbskarree rosa am Knochen - in brauner Butter

15 / per 100g

(Kalbs-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