



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

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

Batzenhäusl Mule

Limette | Gin | Bitter Lemon

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

11 GEWÜRZTRAMINER „CUVÉE DES SEIGNEURS RIBEAUPIERRE“

Domaine F.E.Trimbach _ Elsass

15

12 SPÄTBURGUNDER „ALTE REBEN“

Huber _ Baden

12

09 BORDER

Kopfensteiner _ Eisenberg

13

Zeit

FRANZLS SEEFORELLE
HAUSGEBEIZT
grüner Spargel (mariniert & Panna Cotta)

SCHAFKÄSE & BÄRLAUCH
TARTE
grüner Spargel & Erdbeeren

SCHAUMSUPPE VON ORANGE & FENCHEL
Schwarzbrot-Avocado-Crostini

MONDSEE REINANKENFILET
Bärlauch-Brandteigkrapferl
Morcheln | Kohlrabi | junger Spinat

PIKANTE SPITZKOHL WAN-TAN
Kohlrabi | Morchel-Spinatsauté

SALZWIESEN-LAMMRÜCKEN
DIJONSENF-KRUSTE
Zitronen-Thymiangnocchi | Frühlings-Letscho

GRÜNER & WEISSER
SOLOSPARGEL
Bärlauchkrapferl | Butterbrösel

3 FRANZOSEN (KÄSE)
Feigensenf | Chutney | hausgemachtes Knäckebrot

LIMETTEN-GRIEBSSOUFFLÉ & HIMBEEREN
Kardamom-Eiscreme

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

Schafkäse & Spargelspitzen +5

Erdäpfel-Gurken-Blattsalat

geröstete Kerne | Steirisches Kernöl

8

VORSPEISEN | ZWISCHENGERICHTE

Pikante Spitzkohl Wan-Tan

Kohlrabiragout | Morchel-Spinatsauté

15

Grüner & weißer Solospargel

Bärlauchkrapferl | Dijonsenf-Butterbrösel

17

Gänseleber Variation (Périgord) | Sellerie & Rhabarber | Brioche

Eis | Crème Brûlée | Gebratene

21

Franzl's Seeforelle hausgebeizt

grüner Spargel (mariniert & Panna Cotta)

18

Saurer Tafelspitz mit Frühlingszwiebeln

Kernölmayonnaise | Krenschäum

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 Orange & Fenchel

Schwarzbrot-Avocado-Crostini

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

Zitronen-Thymiangnocchi | Frühlings-Letscho | Zwiebeljus

38

Wildfang Reinankenfilet aus dem Mondsee

Bärlauch-Brandteigkrapferl | Kohlrabi | Morchel-Spinatsauté

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)

„Presa“ (Schulterstück des Ibérico Schweines rosa gebraten)

in brauner Butter

16 / per 100g
(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