



# 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

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

# Menü „Surprise“

SIE VERTRAUEN UNS? DANN LEGEN WIR UNS INS ZEUG!

*Nehmen Sie sich die Zeit und lassen Sie sich von uns verwöhnen. Ab vier Gängen kreieren wir für Sie ein einzigartiges Gourmetmenü. Es kann ein Streifzug unserer Karte sein – oder etwas ganz anderes!?*

*Informieren Sie uns bitte über Allergien, Unverträglichkeiten oder andere Spampanadeln!*

<i>in 6 Gängen</i>	<i>91</i>
<i>in 5 Gängen</i>	<i>81</i>
<i>in 4 Gängen</i>	<i>71</i>

## *Vegetarisch*

<i>in 6 Gängen</i>	<i>71</i>
<i>in 5 Gängen</i>	<i>61</i>
<i>in 4 Gängen</i>	<i>51</i>

*Gerne überraschen wir Sie  
mit einer vinophilen Begleitung*

## 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

### Schafkäse-Bärlauchtarte

Steirer-Hummus & marinierte Pilze

15

### Grüner & weißer Solospargel

Bärlauchkrapferl | Dijonsenf-Butterbrösel

17

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

Eis | Crème Brûlée | Gebratene

23

### Tatar von hausgeräucherten Fischen

Dill-Rösti | Spargelvinaigrette

18

### Ravioli gefüllt mit Ochsenfleisch

Kohlrabiragout | Krenschäum

16

## SUPPEN

Kräftige Tafelspitzbouillon mit dreierlei Einlage

*Grießnockerl | Frittaten | Milzschnitte*

9

Spargel-Orangenschaumsuppe

*Pikante Spitzkohl Wan-Tan*

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*

31

Zart geschmorte Roulade vom Bio-Rind

*getrüffeltes Erdäpfelpüree | Gemüse | knuspriger Speck*

29

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

*Erdäpfel-Gurken-Blattsalat | Kernöl | Preiselbeeren*

24

Rosa Salzwiesen-Lammrücken in Dijonsenfruste

*Zitronen-Thymiangnocchi | Frühlings-Letscho | Zwiebeljus*

38

Wildfang Seeforellenfilet aus dem Mondsee

*Bärlauch-Brandteigkrapferl | Spargel-Spinatsauté | Senfsauce*

34

Im Ganzen gebratene WILDFANG Seesaiblinge

aus dem Mondsee (2 Stk. pro Portion)

*Kräutererdäpferl | Gemüse*

13 / per 100g

## HAUPTGERICHTE

### AM TISCH TRANCHIERT

Medium gebratenes Chateaubriand (Hofkultur)  
in brauner Butter \*\*  
18 / per 100g  
(Filetsteak für 1 Person möglich)

Tomahawk-Steak vom Black Angus Rind  
in brauner Butter – bis zu 3 Personen (ca. 1kg) \*\*  
9 / per 100g

\*\* ... dazu Rosmarin-Bratkartoffel | Saisongemüse | Bernaise & Portwein-Jus

### ...FÜR 2 PERSONEN AM TISCH FILETIERT

Gegrillte Atlantik Seezunge  
*Petersilkartoffel | sautierter Blattspinat | Mandelbutter*  
38 pro Person