



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

„Sparkling Pinot Noir“

Alkoholfrei | Weingut Zöhler

5,50

Bellini

Schaumwein | Pfirsichmark

11

Sidecar

Brandy | Triple Sec | frische Zitrone

11

Burgunder-Sekt

Wruss Johannes | Südsteiermark

7

„Rosé Radikal“

Roséwein | Campari | Limette

7,50

Batzenhäusl Mule

Limette | Gin | Bitter Lemon

11

Hausgemachter Eistee

Wassermelone | Minze

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)

23 GRÜNER VELTLINER „KIES“

Kurt Angerer _ Kamptal

6 (32 btl.)

18 BLAUFRÄNKISCH „NECKENMARKT“

Gober & Freinbichler _ Mittelburgenland

8 (46 btl.)

23 RIESLING FEDERSPIEL

Tegernseerhof _ Wachau

6,50 (34 btl.)

21 PINOT NOIR

Wagentristl _ Leithaberg

7 (39 btl.)

23 GELBER MUSKATELLER

Wruss _ Südsteiermark

6,50 (34 btl.)

15 CUVÉE „BATZENHÄUSL“

Bretz _ Neusiedlersee

6 (32 btl.)

WEINERLEBNIS „CORAVIN“ (JE 1/8L)

13 RIESLING „PFAFFENBERG SELEKTION“

Knoll _ Wachau

17

12 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

Romanherzen | 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-Basilikumtarte

Steirer-Hummus & eingelegte Pilze

15

Grüner & weißer Solospargel

Erdäpfel-Brandteigkrapferl | Dijonsenf-Butterbrösel

17

Gänseleber Variation (Périgord) | Sellerie & Marille | Brioche

Eis | Crème Brûlée | Gebratene

23

Tatar von hausgeräucherten Fischen

Dill-Rösti | Spargelvinaigrette

18

Raviolo gefüllt mit Erbsen & Minze

Kohlrabiragout | Krenschäum

14

SUPPEN

Kräftige Tafelspitzbouillon mit dreierlei Einlage

Grießnockerl | Frittaten | Leberknödel

9

Spargel-Orangenschaumsuppe

Aberseer Schafkäse-Crostini

14

Scharfe Safran-Tomatensuppe

Pochierte Wildfang-Hechtnockerl

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

Gebackene Dillkrapferl | 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