



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,-

Täglich 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

	<i>Burgunder-Sekt</i>	
	<i>Wruss Johannes Südsteiermark</i>	
<i>„Mango-Weisse“</i>		7
<i>Alkoholfrei Vegan</i>		
6,50	<i>„Rosé Radikal“</i>	
	<i>Roséwein Campari Limette</i>	
<i>Bellini</i>		7,50
<i>Schaumwein Pfirsichmark</i>		
11	<i>Batzenhäusl Mule</i>	
	<i>Limette Gin Bitter Lemon</i>	
<i>Sidecar</i>		11
<i>Brandy Triple Sec frische Zitrone</i>		
11	<i>Hausgemachter Eistee</i>	
	<i>Passionsfrucht Grüner Tee</i>	
		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 (34 btl.)

19 BLAUFRÄNKISCH „NECKENMARKT“

Gober & Freinbichler _ Mittelburgenland

8 (46 btl.)

23 RIESLING FEDERSPIEL

Tegernseerhof _ Wachau

6,50 (34 btl.)

21 TERROIR HISTORIC

Terroir al Limit _ Priorat

8 (42 btl.)

23 ROSÉ „SAND“

Zöhner _ Kremstal

6 (34 btl.)

15 CUVÉE „BATZENHÄUSL“

Bretz _ Neusiedlersee

6 (32 btl.)

WEINERLEBNIS „CORAVIN“ (JE 1/8L)

17 RIESLING SMARAGD „BACH“

M. Hirtzberger _ Wachau

15

12 GEWÜRZTRAMINER „CUVÉE DES SEIGNEURS RIBEAUPIERRE“

Domaine F.E. Trimbach _ Elsass

15

12 SPÄTBURGUNDER „ALTE REBEN“

Huber _ Baden

12

11 DANUBIS GRAND SELECT

Wieninger _ Wien

15

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*

VORSPEISEN | ZWISCHENGERICHTE

Schafkäse-Basilikumtarte
Steirer-Hummus & eingelegte Pilze
15

Carpaccio vom Rinderfilet
Trüffelcreme | Büffelmozzarella | Rucola
18

*Büffelmozzarella & Tomate
vegetarische Vorspeise - 15

Gänseleber Variation (Périgord) | Sellerie & Marille | Brioche
Eis | Crème Brûlée | Gebratene
23

Tatar von hausgeräucherten Fischen
Dill-Rösti | Avocadocreme | Forellenkaviar
18

Warmer Erdäpfel-Zitronenstampf mit Imperial-Kaviar
Dottercreme | Sauerrahmschaum
10g Kaviar - 32
20g Kaviar - 54
30g Kaviar - 75

Linguine & Eierschwammerl
Kräutersalat | Kirschtomaten | Pinienkerne
Vorspeise - 15
Hauptgericht - 23

SALATE

„Caesar“ Salat

Romanherzen | Sardellen | Croûtons | Kapern

10

...fügen Sie wahlweise hinzu:

in Knoblauch-Kräuterbutter gebratene Riesengarnelen +11

oder

Schafkäse & sautierte Eierschwammerl +7

Erdäpfel-Gurken-Blattsalat

geröstete Kerne | Steirisches Kernöl

8

SUPPEN

Kräftige Tafelspitzbouillon mit dreierlei Einlage

Grießnockerl | Frittaten | Leberknödel

9

Gurken-Limettenkaltschale mit frischer Minze

Steinpilz-Tempura

14

Scharfe Safran-Tomatensuppe

Pochierte Wildfang-Hechtnockerl

14

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 gebratener Lammrücken in Dijonsenf-Kruste

Trüffel-Grießkuchen | Ratatouille | Zwiebeljus

38

Wildfang Seeforellenfilet aus dem Mondsee

Gebackene Dillkräpferl | Erbsen-Eierschwammerlsauté | 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

...AB 2 PERSONEN AM TISCH FILETIERT

Gegrillte Atlantik Seezunge
Petersilkartoffel | sautierter Blattspinat | Mandelbutter (ca. ½ kg)
39 pro Person
(ohne Kopf & Haut auf der Mittelgräte)