



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

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

---

Seite 1 von 9; 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 (alkoholfrei möglich)</i>	
	<i>Limette   Gin   Bitter Lemon</i>	
<i>Mentirita (alkoholfrei möglich)</i>		11
<i>Cuba libre spezial</i>		
11	<i>Hausgemachter Eistee</i>	
	<i>Himbeere   Zitrone   Kamillentee</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.)

### 21 BLAUFRÄNKISCH „KIRCHHOLZ“

*Gober & Freinbichler \_ Mittelburgenland*

8 (46 btl.)

### 19 RIESLING HEILIGENSTEIN

*Hirsch \_ Kamptal*

9,50 (57 btl.)

### 19 ETNA ROSSO

*Alta Mora \_ Sizilien*

8 (46 btl.)

### 23 ROSÉ

*Triennes \_ Provence*

6 (34 btl.)

### 15 CUVÉE „BATZENHÄUSL“

*Bretz \_ Neusiedlersee*

6 (32 btl.)

## WEINERLEBNIS „CORAVIN“ (JE 1/8L)

### 17 RIESLING SMARAGD „SCHÜTT“

*Knoll \_ Wachau*

16

### 12 GEWÜRZTRAMINER „CUVÉE DES SEIGNEURS RIBEAUPIERRE“

*Domaine F.E.Trimbach \_ Elsass*

15

### 12 SPÄTBURGUNDER „ROSENTHAL“

*Adeneuer \_ Ahr*

15

### 11 JOIS

*Altenburger \_ Neusiedlersee*

14

# *Ehart's Lieblingsmenü in 4-Gängen*

TATAR VON HAUSGERÄUCHERTEN FISCHEN  
*Mousse von Aberseer Schafkäse & Avocado | Safranapfel*

SCHAUMSUPPE VON TOPINAMBUR  
*Steinpilz-Pofesen*

ROSA HIRSCHRÜCKEN  
IN DER STEINPILZHAUBE  
*Gebratene Schwarzwurzeln | Süßkartoffel-Krapferl | Preiselbeerjus*

CRÈME BRULÉE VON DER ZARTBITTER-SCHOKOLADE  
*Kokos-Eiscreme | Ananasconfit*

4 GÄNGE € 71.-

*Passende Weinbegleitung gerne auf Anfrage*

## VORSPEISEN | ZWISCHENGERICHTE

Lauwarmer rote Rüben-Topfenstrudel

*Steirer-Hummus & eingelegte Pilze*

15

Marinierter Rohschinken vom Reh

*Trüffelcreme | schwarze Nuß | Pecorino*

18

Gänseleber Variation (Périgord) | Sellerie & Karamellbirne | Brioche

*Eis | Crème Brûlée | Gebratene*

23

Tatar von hausgeräucherten Fischen

*Mousse von Schafkäse & Avocado | Safranapfel*

18

10g Imperial Kaviar – 37

20g Imperial Kaviar – 59

30g Imperial Kaviar – 69

*serviert mit*

Scheiben vom hausgebeizten Lachs | Kartoffelrösti

*Dottercreme | Sauerrahmschaum*

Linguine & Waldpilze

*Trüffel-Kräutersalat | knuspriger Parmesan*

*Vorspeise - 15*

*Hauptgericht - 23*

## SALATE

### „Caesar“ Salat

*Romanherzen | Sardellen | Croûtons | Kapern*

10

*... mit in Knoblauch-Kräuterbutter gebratenen Riesengarnelen*

+ 11

### Erdäpfel-Gurken-Blattsalat

*geröstete Kerne | Steirisches Kernöl*

8

## SUPPEN

### Kräftige Tafelspitzbouillon mit dreierlei Einlage

*Grießnockerl | Frittaten | Leberknödel*

9

### Topinambur-Schaumsuppe

*Steinpilz-Pofesen*

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 Hirschrücken in der Steinpilzhaube

*gebratene Schwarzwurzeln | Süßkartoffel-Krapferl | Preiselbeerjus*

38

Seeforellenfilet vom Franz aus den Naturteichen

*Hokkaido-Kürbisrisotto | Zuckerschoten | Krenschaum*

34

Im Ganzen gebratene WILDFANG Seesaiblinge

aus dem Mondsee (2 Stk. pro Portion)

*Kräutererdäpferl | Gemüse*

13 / per 100g

## HAUPTGERICHTE

AM TISCH TRANCHIERT AB 2 PERSONEN

Medium gebratenes Chateaubriand (Hofkultur)

in brauner Butter \*\*

18 / per 100g

(Filetsteak für 1 Person möglich)

Huftsteak vom „Wagyu Beef“

in brauner Butter \*\*

16 / per 100g

(Wagyu-Steak für 1 Person möglich)

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

...AB 2 PERSONEN AM TISCH FILETIERT

Gegrillte Atlantik Seezunge

Petersilkartoffel | sautierter Blattspinat | Mandelbutter

39 pro Person

(ohne Kopf & Haut auf der Mittelgräte)



## DESSERTS

Crème Brulée von der Zartbitter-Schokolade

*Kokoseis | Ananasconfit*

15

Lauwarme Zitronen-Topfentorte

*Zwetschgenröster | Kardamom-Eiscreme*

15

Hausgemachte Sorbets

*Zitrone | Himbeere | Passionsfrucht*

1 Kugel | 4

...jede weitere | 3,50

Hausgemachte Eiscremen garniert mit Strudelteig-Waffel

*Erdbeere | Kardamom | Minze*

1 Kugel | 4

...jede weitere | 3,50

3 Franzosen (Käse)

*Feigensenf | Zwiebelrelish | hausgemachtes Knäckebrot*

14

## DESSERTWEINE IM GLAS

2022 Riesling „Butterfly“

*Forstmeister Geltz Zilliken | Mosel*

1 Gl. (1/16l)

7

10 Years old „Tawny Port“

*Graham's*

1 Gl. (1/16l)

9

---

Seite 9 von 9; Inklusivpreise in Euro

Gedeck € 5 pro Person (hausgemachtes Brot, Butter, Aufstrich, Tischkultur)

Wir bitten um Verständnis, dass Haustiere im Lokal nicht gestattet sind.