



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 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>	
		11
<i>Mentirita (alkoholfrei möglich)</i>		
<i>Cuba libre spezial</i>		
11	<i>Hausgemachter Eistee</i> <i>Passionsfrucht Grüntee</i>	
		5,50
<i>Pornstar Martini</i>		
<i>Wodka Passionsfrucht Vanille</i>		
11		

WEINERLEBNIS „CORAVIN“ (JE 1/8L)

<i>17 Riesling Smaragd „Schütt“</i> <i>Knoll _ Wachau</i>		
16		
	<i>12 Gewürztraminer „Cuvée des seigneurs Ribeaupierre“</i> <i>Domaine F.E.Trimbach _ Elsass</i>	
		15
<i>12 Spätburgunder „Rosenthal“</i> <i>Adeneuer _ Ahr</i>		
15		
	<i>15 Saint Joseph La Croix Vignes</i> <i>Paul Jaboulet Aîné _ Rhône</i>	
		18

WEINE IM GLAS (JE 1/8L)

23 Grüner Veltliner "Federspiel"

Domäne Wachau | Wachau

6 (34 Btl.)

23 Riesling DAC

Fritsch | Wagram

6 (34 Btl.)

17 Riesling "Gaisberg"

Hirsch | Kamptal

9,50 (57 Btl.)

23 Weissburgunder DAC

Polz | Südsteiermark

7 (40 Btl.)

23 Rosé

Triennes | Provence

6 (34 Btl.)

19 Blaufränkisch "Horitschon"

Gober & Freinbichler _

Mittelburgenland

7 (40 Btl.)

11 Cuvée Jois

Altenburger | Neusiedlersee

9,50 (55 Btl.)

21 Zweigelt "Rubin" DAC

Weingut Auer | Carnuntum

6 (34 Btl.)

20 Rioja "Próximo" DOCa

Riscal | Rioja

6 (34 Btl.)

Ehart's Lieblingsmenü in 4-Gängen

TATAR VON HAUSGERÄUCHERTEN FISCHEN
rote Rüben | Erdäpfelpuffer | Forellenkaviar

SCHAUMSUPPE VON TOPINAMBUR
Steinpilze (mariniert & Pofesen)

ROSA GEBRATENE
BARBARIEENTENBRUST „À L' ORANGE“
Gewürzrotkraut | Trüffelkrapferl | Trüffeljus

SCHOKOLADEN-TONKABOHNENTARTE
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

rote Rüben | Erdäpfelpuffer | Forellenkaviar

18

10g Imperial Kaviar – 37

20g Imperial Kaviar – 59

30g Imperial Kaviar – 69

serviert mit

Scheiben vom hausgebeizten Lachs | Erdäpfelpuffer

Dottercreme | Sauerrahmschaum

Linguine & gemischte Pilze

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 | Fleischstrudel

9

Topinambur-Schaumsuppe

Steinpilze (mariniert & 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 gebratene Entenbrust „à l'orange“

Gewürzrotkraut | Trüffelkrapferl | Trüffeljus

38

Seeforellenfilet vom Franz aus den Naturteichen

gebratenes Wintergemüse | Riso Nero | Yuzu-Beurre Blanc

34

Im Ganzen gebratene WILDFANG Seesaiblinge
aus dem Mondsee (2 Stück pro Portion)

Kräutererdäpferl | Gemüse

14 / 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

Schokoladen-Tonkabohnentarte

Kokoseiscreme | Ananasconfit

15

Mousse vom Bauerntopfen

Zwetschgenpofesen - & Eiscreme

15

Hausgemachte Sorbets

Zitrone | Himbeere | Passionsfrucht

1 Kugel | 4

...jede weitere | 3,50

Hausgemachte Eiscremen garniert mit Strudelteig-Waffel

Zwetschge | Kardamom | Minze

1 Kugel | 4

... jede weitere | 3,50

3 Franzosen (Käse)

Feigensenf | Chutney | 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.