

Seit 1603

**BATZENHÄUSL**  
LANDGASTHOF-RESTAURANT

*Herzlich Willkommen!*

Wie verbindet man am besten das, was man gerne kocht mit der  
KULTUR bei der man zu Gast ist?

Eine schwierige Frage und ein langer Weg, den wir im Weinhaus  
Attwenger in Bad Ischl für fast 10 Jahre gegangen sind und uns  
immer wieder neu erfunden und angepasst hatten.

Mit Deutsch- Französischer KÜCHE ist er aufgewachsen, Spanische,  
Amerikanische und Italienische lernte er im Laufe der Zeit kennen  
und auch die Küche des Mittleren Ostens durfte er kochen, der  
Tobias :)

Wie verbindet man nun diese kulinarische Vielfalt mit der  
Österreichischen Kultur?

Alpe- Adria ist die Antwort!

Pasta, Meeresfisch & -frucht, sowie geschmackige Schmorgerichte  
verschmelzen mit den Seen, Wiesen & Wäldern der Heimat -  
KÖSTLICH!

Wir lieben Wein und Essen und zelebrieren das Leben!

Jeder ist willkommen, mit uns Leib und LEBEN zu feiern - wir  
verzichten bewusst auf ein befremdliches "Sie" und begrüßen Dich  
mit einem herzlichen, respektvollen "Du" in unserer FAMILIE.

Lass es Dir schmecken und verbring' eine tolle Zeit im Batzenhäusl,  
Nadine, Tobias, TJ & Team



# Mittagstisch

## SUPPEN

### Salzkammergut Rauch

8 €

Crèmesuppe vom Mondseer Selchsaibling mit knuspriger Zigarre

### Hendl

Bröselknödel 8 €

Leicht gebundene Brühe vom Label Rouge Maishendl mit Wurzelgmüs & Bröslknödl

## VORSPEISEN

### Ziege

12 €

gebackener Mondseer Ziegenkäse an Frühlingssalat

### Seetartar

18 €

Tartar vom Mondseefisch auf Antipaste

### Tartar Alpin

19 €

Tartar vom Rinderfilet mit Stundenei, Kapern, Senfkaviar,

### Gedeck

4,50 €

mit Brot, Butter & Aufstrichen

### Brot & Butter

3 €

mit Brot & Bio Butter

### Brot

2 €

Portion hausgebackenes Brot

## HAUPTSPEIS

### Sonntagsbratl

18 €

vom Strohschwein an Saftl mit Semmelknödel & Speck-Krautsalat

### Schnitzel Wiener Art

18 €

vom Strohschwein mit Preiselbeeren & Petersilerdäpfel

### Lammbeuschel

Vorspeise 12 €  
Hauptspeis 19 €

vom Almtaler Lamm mit Saftl & Semmelknödel

### Tomahawk

23 €

vom Strohschwein an Pfefferbutter & Apfel-Fenchelsalat

### Backhendl

21

vom Label Rouge Maishendl an Erdäpfel- & Gurkensalat

### Fisch Duett

26 €

vom Mondseer Saibling & Forelle an Veltliner-Lauchgemüse mit Petersil Erdäpfel

### Mondseer Tagesfang

Forelle 26 €  
Saibling 28 €  
filetiert +2,00 €

im Ganzen gebraten mit Brokkoli, gerösteten Buttermandeln & Petersil Erdäpfel

### Pasta Caponata

Vegan 18 €

Pasta mit in reichlich Olivenöl geschmortem sizilianischem Gemüse

### Trüffelpasta

Vegetarisch 26 €  
Jakobsmuscheln 36 €

vom Label Rouge Maishendl an Erdäpfel- & Gurkensalat

**MITTAGSTISCH TÄGLICH ZU DEN ÖFFNUNGSZEITEN VON 12 - 17 UHR**

## Ouvertüre

### AUSTERN

Frisch oder Gebacken

3 Stück Fine de Claire No.2	12 €
3 Stück Poget No.2	15 €
Degustation	27 €

Degustation ist Fine de Claire & Poget je frisch, gebacken & Rockefeller

### KAVIAR

Erdäpfelpurée | pochiertes Ei | gebräunte Butter

10g Royal Osietra	28 €
10g Royal Beluga	42 €
30g Kate & Kon Gold Selektion	78 €

OSIETRA - vom „Acipenser Gueldenstaedtii - Stör“ wird wegen seines unverwechselbaren, feinnussigen Geschmacks sehr geschätzt. Bestes Preis/Leistungsverhältnis! Milder, mandelartiger Nachgeschmack.  
Korngröße: 3,0 - 3,2 mm. Goldschimmernd, hellbraun - bernsteinfarben.

BELUGA - vom „Huso Huso - Stör“, zeichnet sich durch seine prallen, mit hauchdünner Haut versehenen, hellgrauen bis anthrazitfarbenen Rogen aus. Ein wahrer Genuss - schmilzt cremig-zart auf der Zunge. Korngröße: 3,2 - 3,4 mm. Absoluter Luxus Kaviar.

KATE & KON SELEKTION - eine Mischung aus beiden Kaviar Sorten

## Arie

### PRICKELNDES

Wildshut Bio Perlage

0,1l 7 €  
0,75l 49 €

Brut de Bière - Flaschen-Edelgärung mit in der  
Champagne selektierter Hefe

Prosecco di Valdobbiadene DOCG

0,1l 7 €  
0,75l 49 €

Superior Spumante Extra Dry von Althea

Crémant d'Alsace

0,1l 9 €  
0,75l 63 €

Chardonnay Crémant von  
Domaine Neumeyer

De Sousa

0,1l 12 €  
0,75l 79 €

Champagne Brut Tradition

Ayala Rosé Majeur

0,1l 18 €  
0,75l 119 €

Champagne Ayala, Aÿ

## Ensemble

Feine Kleinigkeiten zum Teilen (für 2 Personen), um Euer Gedeck noch zu versüßen.

### BATZENHÄUSL

Austern | Kaviar | Stundenei | Blinis | Crème Fraîche

pro Person 36 €

4 frische Austern (2 Fin de Claire & 2 Poget), 10g Osietra Stör Kaviar, 10g Beluga Stör Kaviar, Stundenei, Blinis & Creme Fraîche

### ALPE

Bio Butter | Enten Dreierlei

pro Person 12 €

gebräunte Bio Butter an Enten Mousse, -Rillettes & geräucherter Entenbrust

### ADRIA

12 Fin de Claire

pro Person 19 €

6 frische & 6 gebackene Austern pP  
Aufschlag für Poget +12€

### SEE

Fisch Trilogie | Wildkräuter

pro Person 18 €

Forellen Mousse, Saiblings Tartar & gebeizte Lachsforelle an Wildkräuter & Dillsensauce

### BERG

Bone Marrow | Tartar | Ei

pro Person 18 €

Gegrilltes Knochenmark mit Tartar vom Almochs, Zwiebelgel & Stundenei  
Derf's a bisserl Meer sei?  
+10g Osietra Kaviar für 22€  
+30g Kate & Kon Kaviar für 68€

## Genuss Menü

### AUSTERN

1 Fin de Claire & 1 Poget Auster in Begleitung von einem Glas Crémant  
einzelnen 17 €



### WILDGARNELE

auf cremiger Burratasauce  
einzelnen 18 €



### BIO MIESMUSCHELN

Muschelsuppe mit aromatischem Safran  
einzelnen 9 €



### JAKOBSMUSCHEL

Ceviche mit Limone & Kapern  
einzelnen 18 €



### ZANDER

gebratenes Filet auf Kohlrabi- Graupen- "Risotto"  
einzelnen 28 €



### TARTE

TJ's Lemon Tarte mit Safraneis  
einzelnen 14 €

Menüpreis pro Person  
inklusive Gedeck & Aperitif 79 €

## Erster Akt

### SUPPEN

#### Salzkammergut Rauch

12 €

Crèmesuppe vom Mondseer  
Selchsaibling mit knuspriger  
Zigarre

#### Sellerie

Vegan 8 €

Jakobsmuschel 12 €

Aromatische Suppe mit Trüffel  
verfeinert

#### Hendl

Bröselknödel 8 €

Leicht gebundene Brühe vom  
Label Rouge Maishendl mit  
Wurzelgemüse & Bröselknödel

### SALAT

#### Grünzeug

7 €

Gemischter Blattsalat im Feigendressing mit  
gerösteten Nüssen & kernlosen Trauben

#### Brotsalat

vegetarisch 12 €

+ Jakobsmuschel 22 €

+ Oktopus 22 €

Geröstetes Brot mit geschmortem  
mediterrane Gemüse, Rucola und Parmesan

## Intermezzo

### FRISCHE PASTA

#### Carbonara

original 12 € / 18 €

mit Trüffel 17 € / 28 €

Pasta mit original römischer Carbonarasauce  
(Ei, Parmesan & Guanciale) | saisonell mit  
frisch gehobeltem schwarzem Trüffel und  
getrüffelnder Sauce | HAUPTSPEISE MÖGLICH

#### Caponata

vegan 12 € / 18 €

Pasta mit in reichlich Olivenöl geschmortem  
sizilianischem Gemüse | HAUPTSPEISE  
MÖGLICH

### ZWISCHENGERICHTE

#### “Vitello” Tonnato

18 €

hauchdünn geschnittenes  
Scherzl von der Kalbin (Färse)  
mit Crème vom weißen  
Thunfisch & Kapernblüten

#### Oktopus

19 €

gebraten an Maiscreme &  
knuspriger Maishendlhaut

#### Mondseer Ziege

14 €

in Blätterteig gebacken auf  
Rübenspiel

## *Zweiter Akt*

### FISCH

Catch of the day  
Ganzer Fisch 26 €  
filetiert 28 €  
Fang des Tages mit  
geschmortem Lauch, Petersil  
Erdäpfel & Buttermandeln

Saibling  
28 €  
gebratenes Filet auf Kren-  
Risotto

Fischerplatte für Zwei  
pro Person 38 €  
Fisch- & Meeresfrüchteplatte  
mit Saucen & Beilagen

### FLEISCH

Backhendl  
21 €  
vom Label Rouge Maishendl an  
Erdäpfel- & Gurkensalat

Lamm  
26 €  
Almtaler Lammhaxe auf  
Kohlrabi- Graupen- "Risotto"

Tafelspitz für Zwei  
pro Person 26 €  
in der Rein mit Brühe &  
Wurzelgmüs, serviert mit  
Blattspinat, Semmelkren &  
Petersil Erdäpfel

## *Finale*

### DESSERT

Crème Brûlée  
10 €  
mit Zuckerkruste & Rum  
beschwipst

TJ'sLemon Tarte  
14 €  
mit aromatischem  
hausgemachtem Safraneis

Petits Fours  
18 €  
mit Espresso & 2cl Sammerhof  
Kletzlbirne

### HAUSGEMACHTES EIS

bitte beim Personal erfragen

pro Portion 4,00 €  
Portion Schlagobers 1,50 €

## Free N Fun

### BUBBLES

#### PRISECCO BIO WEISS

200ml 9,90 €



Alkoholfreier Schaumwein aus Apfel, Quitte  
und Akazienblüte

#### PRISECCO BIO ROSÉ

200ml 9,90 €



Alkoholfreier Schaumwein aus Apfel, Rose  
und Minze

### WEIN

#### LA BAUME Chardonnay

Achterl 5,00 €

alkoholfreier Weißwein

### SPRITZER

#### BAUME 50/50

Vierterl 5,50 €

1/8l alkoholfreier Chardonnay mit 1/8l  
Diamond Sparkle auf Eis

### COCKTAILS

#### CAPTAIN-JITO

6,90 €

Mojito mit alkoholfreiem Captain Morgan  
Rum, Limette, Diamond Sparkle, Minze & Eis

#### TANQUE TONIC

9,90 €

4cl alkoholfreier Tanqueray Gin, 200ml  
Tribute Tonic & Eis

## Spaß mit Gas

### COCKTAILS

#### BATZEN GIN & TONIC

13 €

4cl Premium Gin | 200ml  
Tribute Tonic | Eis

#### NEGRONI

14 €

je 4cl Campari Bitter Cask  
Tales, Premium Gin & Martini  
Riserva Speciale Rubino | Dirty  
Ice & Diamond Wasser on side

#### MANHATTAN O/ RX

12 €

6cl Koval Organic Bourbon  
Whiskey | Mancino Ambranto  
Wermut | Bitters | Eis



## *Spaß mit Gas*

### WERMUT

LILLET ROSÈ

6,50 €

4cl mit Eis, Beeren & Tonic

PAMPELLE SPRITZ

7,90 €

6cl Grapefruit Wermut, 100ml Prosecco,  
Splash Diamond Sparkle auf Eis

ALFRED O/RX

6,00 €

4cl Alfred Dry Vermouth auf Eis

LOVELY ALFRED

9,90 €

4cl Alfred Rosso Semi- Dry Vermouth auf Eis  
küsst Tribute Tonic (200ml)

### CAMPARI

SPARKLE

6,50 €

5cl Campari auf Eis mit 1/8l  
Diamond sparkling water

SPRITZ

8,00 €

4cl Campari, 100ml Prosecco,  
Splash Diamond Sparkle & Eis

ORANGE

9,00 €

6cl Campari, Premium  
Orangensaft, Eis

### WEIN & APERO

SPRITZER

Vierterl 4,50 €

1/8l Grüner Veltliner & 1/8l Diamond  
prickelnd

STEIEROL

200ml 7,00 €

4cl SteirerAperol aus Früchten & Zirbe mit  
100ml Mitzi Muskateller, Eis und  
Diamond Sparkling Water

## *Bubbles in Bottles*

### PET NAT & WINZERSEKT

PÉTillant NATurel

750ml 33 €

Weingut Fritsch/ Wagram

BLANC DE BLANCS

750ml 59 €



nach Champagnermethode von Vitikultur  
Moser/ Burgenland

BRUT NATURE Große Reserve

750ml 54 €



2018 Grüner Veltliner Sekt, handgerüttelt,  
degorgiert 11/2023 von Alwin & Stefanie  
Jurtschitsch, Langenlois/ Kamptal

BRUT ROSE

750ml 49 €



handgerüttelt, degorgiert 11/2024 von Alwin &  
Stefanie Jurtschitsch, Langenlois/ Kamptal

### CHAMPAGNER

Ayala

750ml 89 €

Brut Majeur von Champagne Ayala, Ay/  
Frankreich

PRELUDE Grands Crus

750ml 129 €

von Champagne Taittinger, Reims/ Frankreich

## *Gewässer - wild & still*

### DIAMOND WASSER

PINK

750ml 6 €

prickelndes Wasser mit Mineralien & Silizium  
angereichert

BLACK

750ml 6 €

stilles Wasser mit Mineralien & Silizium  
angereichert

### THALHEIM

MINERALWASSER prickelnd

750ml 7,00 €

mit natürlicher Lithiumquelle - das stimmungsaufhellende Mineral

## Soft & Limo

### MAIRINGER

Marille 250ml 4,00 € gespritzt mit Diamond Wasser prickelnd oder still +1,50 €	Johann 250ml 4,00 € gespritzt mit Diamond Wasser prickelnd oder still +1,50 €	Zwetschke 250ml 3,00 € gespritzt mit Diamond Wasser prickelnd oder still +1,50 €	Apfel trüb 250ml 3,00 € gespritzt mit Diamond Wasser prickelnd oder still +1,50 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------

### WINZER TRAUBENSAFT

Vitikultur MOSER| Demeter rot

Achterl 3,00 €



serviert mit  
¼l Diamond Wasser prickelnd/ still +1,50 €  
½l Diamond Wasser prickelnd/ still +3,00 €

Mini FX | Gelber Muskateller

Achterl 6,00 €  
750ml 30 €

serviert mit  
¼l Diamond Wasser prickelnd/ still +1,50 €  
½l Diamond Wasser prickelnd/ still +3,00 €

### FRITZ LIMONADE

FRITZ Kola

330ml 3,90 €

Die Deutsche Antwort auf Coca Cola!

### TRIBUTE LIMONADE

Zitrone Olive 200ml 4,90 € Spanische Premium Limonade aus Zitrone, Olive & Meersalz	Ginger Beer 200ml 4,90 € Spanische Premium Limonade mit der erfrischenden Schärfe von Ingwer	Tonic 200ml 4,90 € Spanisches Premium Tonic mit Aromen von Zitronengras & Rosmarin
----------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

### TRINKST A STRIZZI, BIST A STRIZZI


Holunder 330ml 3,60 € Blumig erfrischend	Bio Kräuter 330ml 3,60 € Wie Almdudler nur besser	
Zitrone naturtrüb 330ml 3,60 € Die "Bitter Lemon Sprite"	Orange 330ml 3,60 € Wer braucht schon Fanta?!	Birne- Honig 330ml 3,60 € Einfach anders gut

Alle Limonaden aufgespritzt still/ prickelnd + 1,00 €  
Tribute aufgespritzt still/ prickelnd +1,50 €

## Vino

### WEISSWEIN

#### GRÜNER VELTLINER

Achterl 9,00€   
750ml 45 €

2022 Loibner Ried Klostersatz von FX Pichler,  
Dürnstein/ Wachau

#### GELBER MUSKATELLER

Achterl 6,00 €  
750ml 30 €

\*Mitzi\*2022 STK DAC von Gross & Gross,  
Ehrenhausen/ Südsteiermark

#### RIESLING trocken

Achterl 6,00€  
750ml 30 €


\*Schloss Lieser\* 2022 von Thomas Haag,  
Lieser/ Mosel

#### PINOT GRIGIO

Achterl 7,00 €  
750ml 35 €

2022 von Elena Walch, Termeno/ Südtirol

#### ROTER VELTLINER

Achterl 7,00 €   
750ml 35 €

2023 vom Weingut Fritsch,  
Kirchberg/ Wagram

#### SAUVIGNON BLANC

Achterl 7,00 €  
750ml 35 €

2022 von Johannes Wruss,  
Gamlitz/ Südsteiermark

#### WEISSBURGUNDER

Achterl 7,00 €  
750ml 35 €

2022 von Hannes Sabathi,  
Gamlitz/ Südsteiermark

### CORAVIN WEISSWEIN

#### Bourgogne Blanc \*Cuvée St. Vincent\*


Achterl 11,50 €  
750ml 63 €

2022 Domaine Vincent Girardin, Côte de Beaune

## Vino

### ROTWEIN

#### BLAUFRÄNKISCH

Achterl 7,00€  
750ml 35 € 

vom Kalk 2022 von Markus Altenburger,  
Jobs/ Burgenland

#### SYRAH

Achterl 6,00 €  
750ml 30 €

2019 von Ceel, Rust/ Burgenland

#### MONTEPULCIANO d'ABRUZZO

Achterl 7,00€  
750ml 35 €


2020 \*Cadetto\* DOC von Podere Castorani,  
Alanno/ Italien

#### RIOJA RISERVA

Achterl 8,00 €  
750ml 40 €


2018 von Baron de Ley, Rioja/ Spanien

#### CABERNET SAUVIGNON

Achterl 6,00€  
750ml 30 € 

\*Schloss Lieser\* 2022 von Thomas Haag,  
Lieser/ Mosel

#### CABERNET FRANC

Achterl 8,00 €   
750ml 40 €

2023 Yves Lambert von Arnaud Lambert  
Saumur- Champigny AOC

### CORAVIN - ROTWEIN

#### Château Grand Village

Achterl 11 €  
750ml 59 €

2022 Bordeaux Supérieur  
\*Grand Village\*

#### Marqués de Murrieta Réserve

Achterl 12 €  
750ml 69 €

2020 Finca Ygay, Logroño/  
Rioja

#### Chassagne- MontrachetRouge

Achterl 25 €  
750ml 125 €

2022 \*Vieilles Vignes\* von  
Domaine Amiot Guy & Fils

## *Vino*

### ROSÉWEIN

#### PETIT BOURGOIS ROSÉ

Achterl 5,00 €  
750ml 25 €

2023 Henry Bourgois, Val de Loire/ Frankreich

### NATUR- & ORANGEWEIN

#### GELBER MUSKATELLER

Achterl 7,00 €  
750ml 35 €

2021 \*Maische\* vom Mantlerhof, Gedersdorf/ Kremstal

#### CHENIN BLANC

Achterl 7,00 €  
750ml 35 €

2021 •CHE• PROJEKT NO. 20  
vom Weingut Esterhazy,  
Trausdorf / Leithaberg

#### GRÜNER VELTLINER

Achterl 7,00 €  
750ml 35 €

2021 GRANIT PROJEKT NO. 16,  
vom Weingut Esterhazy,  
Trausdorf / Leithaberg

## *Most*

### HERZAL MOST- MOST HAPPY!

Apfel & Birne

250ml 3,90 €

gespritzt mit Diamond Water prickelnd/still 4,40 €

fruchtig, mild aus reifen Äpfeln & Birnen aus der Region von Erwin & Katrin Neuherz/ Altmünster, OÖ

## *Eggenberg Bier*


### FASSBIER

#### HOPFENKÖNIG

200ml 2,90 €  
300ml 3,90 €  
500ml 4,90 €

Hopfenaromatisches Vollbier  
mit 5,1% Vol  
feinherb & elegant

#### NATURBURSCH

200ml 2,90 €  
300ml 3,90 €   
500ml 4,90 €

Naturrübes Zwickl Vollbier  
mit 4,9% Vol  
vollmundig & mild

#### SAISONELLES BIER

200ml 2,90 €  
300ml 3,90 €  
500ml 4,90 €

SOMMERFRISCHE | 3,9% | 05-08  
WILDSCHÜTZ | 5% | 08-12  
FESTBOCK | 7,1% | 12-05

### FLASCHENBIER

#### FREIBIER

330ml 3,90 €

Echt gierig, echt alkoholfrei  
mit <0,5% Vol  
erfrischend & bierig

#### RADLER NATURTRÜB

330ml 3,90 €

Fruchtig frisches Biermisch-  
getränk aus Zitronen-Limetten-  
& Holunderlimonade mit 2,9%

#### SAMICHLAUS

330ml 9,90 €

Das Nikolausbier mit wärmen-  
den 14% Vol | nur im Winter  
CLASSIC oder BARRIQUE

## *Augustiner*

### WEISSBIER

aus traditioneller Flaschengärung

500ml 5,50 €

Hat einen ausgeprägten, voluminösen Körper und ist dabei äußerst spritzig & erfrischend bei 5,4% Vol