

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 gschmackige 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



Ouvertüre

AUSTERN NO. 2

Frisch oder Gebacken

1 Fine de Claire 4 €
1 Poget 5 €

GÄNSELEBER

Brioche | Sauternes | Äpfel

26 €

KAVIAR

Erdäpfel Purée | pochiertes Ei | Senfschaum

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

Blanc de Blanc Große Reserve

0,1l 8 €
0,75l 56 €

Extra Brut -36 Monaten auf der Hefe vom Weingut Taubenschuss, Poysdorf/ Weinviertel

Prosecco di Valdobbiadene DOCG

0,1l 7 €
0,75l 49 €

Superiore Spumante Brut 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

MITTAGSKARTE TÄGLICH ZU DEN ÖFFNUNGSZEITEN VON 12 - 17 UHR

wir servieren ein Gedeck mit Brot, leicht gesalzener Butter & Aufstrich für 3,50€

Erster Akt

SUPPEN

Batzenhäusl Bouillabaisse

als Vorspeise 16 €
als Hauptgang 32 €

feine Fisch- & Meeresfrüchtesuppe nach Art des Hauses

Spargelsuppe

12 €

vom weißen Marchfelder Spargel mit
Jakobsmuschelfleisch und knusprigen
Mandelsplittern

Hendl

Griesnockerl 8 €
Leberknödel 8 €

Kräftige Brühe vom Label Rouge Maishendl
mit Wurzelgmüs

VORSPEISE & SALAT

Finochietto

14 €

marinierter Fenchel mit Frucht & am Hons sein
karamellisierten Ziegenkas

Carpaccio

19 €

vom marinierten Rinder-filet mit Parmesan,
Pinienkernen und Kapernblüten

Oktopussalat

16 €

mediterrane Art mit Schalotten und Kapern

Grünzeug

7 €

Beilagensalat mit Feige, Traube & Nüssen

MITTAGSKARTE TÄGLICH ZU DEN ÖFFNUNGSZEITEN VON 12 - 17 UHR

wir servieren ein Gedeck mit Brot, leicht gesalzener Butter & Aufstrich für 3,50€

Zweiter Akt

FLEISCHIGS

Backhendl

23 €

vom Label Rouge Maishendl an
Erdäpfel- & Gurkensalat

Lamm

32 €

geschmorte Almtaler
Lammhaxe auf Polenta mit
Marillen & Pistazien

Boeuf de Bourgogne

28 €

vom Gosauer Rinderwangerl
mit Champions, Speck &
Karotten auf Erdäpfelpurée

AN FISCH VOM FRANZ/MONDSEE

Lachsforelle

26 €

gebratenes Filet an Krensaucе mit
Wurzelgmüs & Petersil Erdäpfel

Mondseer Fang

Ganze Forelle 26 €
Ganzer Saibling 28 €

gebraten mit geschmortem Lauch, Petersil
Erdäpfel & Buttermandeln

VEGETARISCH

vegan gerne auf Anfrage

Spargel Gemüse

vegetarisch 21 €

in leichter Oberssaucе mit Petersil Erdäpfel

Finale

DESSERT & HAUSGEMACHTES EIS

Crème Brûlée

10 €

mit Zuckerkruste & Rum
beschwipst

Herr:innen Gedeck

18 €

Peruanisches Piura
Mousse au Chocolate
Bananeneis | Espresso
2cl Grappa di Barolo

Eiscreme & Sorbet

pro Portion 4,00 €
Schlagobers 1,50 €

Vanille, Erdbeere, Banane-
Butter und wie am Chef der Kopf
steht

MITTAGSKARTE TÄGLICH ZU DEN ÖFFNUNGSZEITEN VON 12 - 17 UHR

wir servieren ein Gedeck mit Brot, leicht gesalzener Butter & Aufstrich für 3,50€