

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



# 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

Wir servieren ein Gedeck mit Brot, leicht gesalzener Butter & Aufstrich für 4,50 €/ Person

# 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 Fraiche

## SEE

Fisch Trilogie

pro Person 18 €

Roh, Geräuchert, Gebeizt & Dillsenssauce

## BERG

Bone Marrow | Tartar | Ei

pro Person 18 €

Gegrilltes Knochenmark mit Tartar vom  
Almochs, Zwiebel & Stundenei

Derf's a bisserl Meer sei?  
+10g Osietra Kaviar für 22€  
+30g Kate & Kon Kaviar für 68€

## ADRIA

Meeresfrüchte Trilogie

pro Person 21 €

nach am Gusto vom Chef ;)



Wir servieren ein Gedeck mit Brot, leicht gesalzener Butter & Aufstrich für 4,50 €/ Person

# Erster Akt

## SUPPEN

Salzkammergut Rauch

12 €

Crèmesuppe vom Mondseer  
Selchsaibling

Soup de Jour

Vegan 8 €

Add-on 12 €

Saisonale Suppe, wahlweise mit  
Einlage

Hendl

Griesnockerl 8 €

Leberknödel 8 €

Kräftige Brühe vom Label Rouge  
Maishendl mit Wurzelgmüs

## SALAT

Grünzeug

7 €

Gemischter Blattsalat im Feigendressing mit gerösteten Nüssen & kernlosen Trauben

# Intermezzo

## FRISCHE PASTA

Carbonara

original 12 € / 18 €

mit Trüffel 21 € / 34 €

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

Wildgarnelen Bolognese

21 € / 32 €

mit Burrata Sauce & Bearii Kaviar  
HAUPTSPEISE MÖGLICH

## ZWISCHENGERICHTE

Tonnato

18 €

Rosa Gebratenes  
Steak mit Crème  
vom weißen Thun-  
fisch, Pinienkernen  
und Parmesan

Finochietto

14 €

marinierter Fenchel  
mit Frucht & am  
Hons sein karamel-  
lisierten Ziegenkas

Oktopus

19 €

gebraten an Mais-  
creme & knuspriger  
Maishendlhaut

Jakobsmuschel

18 €

Ceviche mit Gurke,  
Kapern, Jalapenos,  
Limette

Wir servieren ein Gedeck mit Brot, leicht gesalzener Butter & Aufstrich für 4,50 €/ Person

# Zweiter Akt

## FISCH

### Mondseer Fang

Forelle 26 €  
Saibling 28 €

vom Franz im Ganzen  
gebraten mit geschmortem  
Lauch, Petersil Erdäpfel &  
Buttermandeln

### Lachsforelle

28 €

Im Backpapier geschmort mit  
Garnelen, Tomaten, Schalotten,  
frischen Kräutern, serviert mit  
Rosmarin Erdäpfel

### Meeresfrüchte Duett

34 €

mit Gebirgsgarnele & Jakobs-  
muschel auf Venera Reis mit  
Krustentiersauce & wildem  
Karfiol

## FLEISCH

### 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

## DRY-AGED BATZEN STEAKS

Wir servieren zu allen Steaks ein Arrangement aus Saucen, Schmorgemüse, Erdäpfel & Pasta

### Tomahawk 4 Two

pro Person 69 €

ca. 1kg vom Attersee Ox mit  
Arrangement

### Château Briand 4 Two

pro Person 69 €

ca. 500g vom Simmentaler  
Fleckvieh mit Arrangement

### Rib Eye

56 €

ca. 400g vom Attersee Ox mit  
kleinem Arrangement

Wir servieren ein Gedeck mit Brot, leicht gesalzener Butter & Aufstrich für 4,50 €/ Person