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 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

GÄNSELEBER

Brioche | Sauternes | Äpfel

26 €

AUSTERN NO. 2

Frisch geöffnete Poget Austern

1 Auster 5 €
3 Austern 14 €
6 Austern 26 €
12 Austern 48 €

mit Schalottenessig & Zitrone

AUSTERN [2]

Kaviar | Schalotten | Zitrus

3 Poget No. 2 21 €

mit Zitrusfrüchten mariniertes Austerntartar, verfeinert mit Schalotten & Kaviar

KAVIAR

Blinis | Stundenei | Crème Fraîche

10g Royal Osietra 28 €
50g Royal Osietra 99 €
10g Royal Beluga 42 €

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.

Arie

PRICKELNDES

Blanc de Blanc Große Reserve

0,1l 9 €
0,75l 63 €

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, UM EUER GEDECK NOCH ZU VERSÜSSEN. KANN ALLEINE GEGESSEN WERDEN, ZU ZWEIT, DRITT, VIERT - WIE'S EICH G'FREIT!

BATZENHÄUSL

Austern | Kaviar | Stundenei

72 €

4 frisch geöffnete Poget No.2 Austern, 10g Osietra Stör Kaviar, 10g Beluga Stör Kaviar, Stundenei, Blinis & Creme Fraîche

BERG

Bone Marrow | Tartar | Ei

36 €

Gegrilltes Knochenmark mit Tartar vom Almochs, Zwiebel & Stundenei

ROYAL TORTE

Kaviar | Thunfisch | Tartar | Ei

129 €

Deliziöse "Torte" von Beer Tartar, feiner Créme vom Bonito Thunfisch, 50g Osietra Kaviar der Firma Royal, Stundenei, Blinis & Crème Fraîche

Erster Akt

SUPPEN

Batzenhäusl Bouillabaisse

16 €

feine Fisch- & Meeresfrüchte-suppe nach Art des Hauses

Soup de Jour

8 €

Mal Sellerie, mal Spargel, oder Schwammerl - was die Natur so hergibt

Ox

8 €

Kräftige Ochsenschlepp Suppe mit Griesnockerl oder Leberknödel

SALATE

Grünzeug

7 €

Beilagensalat mit Feige, Traube & Nuss

Fatouche

11 €

Beilagensalat mit Paprika, Tomaten, Gurken, Schalotten, Pesto & Mondseer Ziegenkäse

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

Intermezzo

FRISCHE PASTA

Carbonara

original 12 € | 21 €
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 € | 34 €

mit Burrata Sauce & Osietra Kaviar
HAUPTSPEISE MÖGLICH

ZWISCHENGERICHTE

Seitlinge

18 €

Geröstete Bio Kräuterseitlinge, Ruccola, Bio Olivenöl, Pinienkernen, Parmesan

Oktopus

19 €

mit Marille & gebratener Blunzn

Jakobsmuschel

18 €

Ceviche mit Gurke, Kokosnuss, Jalapenos, Limette

Tartonnato

21 €

Tartar vom 12 Wochen hausgereiften Gosauer Almochsen mit Créme vom geräucherten weißen Thunfisch, Bio Olivenöl, Meersalz und Parmesan

Carabinero

28 €

Carpaccio von roten Tiefsee Garnelen mit Limonen- & Orangencreme

Zweiter Akt

SEE

Mondseer Fang

Forelle 26 €
Saibling 28 €
Reinanke 32 €

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 & Jakobsmuschel auf Venera Reis mit Krustentiersauce & wildem Brokkoli

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

Zweiter Akt

LAND

Sellerie Steak
21 €
mit Trüffelsauce, Polenta & frisch gehobeltem Sommertrüffel

Kremser Bio Ente
32 €
gebratene Brust auf Rosmarin Polenta mit Marillenröster

Beiried Schwammerl
48 €
Medium gebratenes Beiried mit Eierschwammerl in Oberssauce und Rosmarin Erdäpfel

BATZEN STEAKS

Dry- aged ATTER OX

ca. 400g Rib- Eye	44 €
ca. 1kg Tomahawk	99 €

Der Atterox steht für ein qualitativ hochwertiges Rindfleisch, das von älteren, naturnah & artgerecht aufgezogenen Rindern stammt. Es ist saftig, hat Biss und einen unvergleichlichen Geschmack.

FRIGORÍFICO RIOPLATENSE

ca.300g Rumpsteak	34 €
ca.200g Filet Mignon	42 €
ca. 500g Château Briand	99 €

Rioplatense verbindet man u.a. mit der No.1 Fleisch-verarbeitungsfirma in Argentinien, die in allen Aspekten von höchster Güte ist. Von der Auswahl der Schlachtobjekte über deren Weiterverarbeitung & Selektierung, sowie die Ausbildung & Schulung der Mitarbeiter bis zu deren Sozialprojekten wie eine Kinderbetreuung und regelmäßigen Fleischspendenaktionen für lokale Sozialhilfeorganisationen

BEILAGEN

Cremiger Mais	5 €
Rosmarin Erdäpfel	5 €
Mediterranes Gemüse	8 €
Oliven- Erdäpfel- Purée	6 €
Tomaten- Gorgonzola- Salat	7 €
Fatouche Salat	7 €

BUTTER & SAUCE

Nduja Butter	3 €
Black BBQ Butter	3 €
Pedro-Ximenez- Sherrysauce	3 €

ADD- ONs

3 Gebirgsgarnelen	15 €
Gänseleber	19 €

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