

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- Französische 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

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

AUSTERN²

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

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

16 €

feine Fisch- & Meeresfrüchte-
suppe nach Art des Hauses

Soup de Jour

8 €

Mal Sellerie, mal Spargel, oder
Schwammerl - was an Chef
grad gfreit

Ox

8 €

Kräftige Ochsenfleisch Suppe
mit Griesnockerl oder
Leberknödel

SALATE

Grünzeug

7 €

Beilagensalat mit Feige, Traube & Nüssen

Fatouche

11 €

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

VORSPEISEN

Oktopussalat

18 €

mediterrane Art mit
Basilikum, rotem Paprika,
sonnengetrockneten Tomaten
& Schalotten

Lachsforellen Tartar

18 €

Zitrus mariniertes Tartar mit
Kapern, Schalotten, Oliven &
Stundenei

Carpaccio

18 €

vom marinierten Rinderfilet
mit Parmesan, Pinienkernen
und Kapernblüten

MITTAGSKARTE TÄGLICH ZU DEN ÖFFNUNGSZEITEN VON 12 - 17 UHR

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

Zweiter Akt

VOMLAND

Rumpsteak/ Beiried

Steak & Beilagen 42 €
zusätzlicher Salat +7 €

ca. 300g Rioplatnese Rumpsteak mit Rosmarin Erdäpfel & Black BBQ Butter, wahlweise noch mit Tomaten- Gorgonzola- Salat

Kremser Bio Ente

32 €

gebratene Brust auf Rosmarin Polenta mit
Marillenröster

Schnitzel

23 €

Wiener Art vom Strohschwein mit Petersil
Erdäpfel, Zitrone und Preiselbeeren

AN FISCH VOM FRANZ/MONDSEE

Lachsforelle

26 €

gebratenes Filet mit Ruccola, Bio Olivenöl,
schwarzem Pfeffer, Parmesan und
Rosmarin Erdäpfel

Mondseer Fang

Ganze Forelle 26 €
Ganzer Saibling 28 €
Reinanke 32 €

gebraten mit geschmortem Lauch, Petersil
Erdäpfel & Buttermandeln

Finale

DESSERTS

Crème Brûlée

10 €

klassisch mit Zuckerkruste

Dessert des Tages

Tagesangebo

Beim Servicepersonal zu
erfahren

Cheesecake`

12 €

mit einer Kugel Eis &
Schlagobers

MITTAGSKARTE TÄGLICH ZU DEN ÖFFNUNGSZEITEN VON 12 - 17 UHR

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