

Seit 1603



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

AUSTERN²

Kaviar | Schalotten | Zitrus

3 Poget No. 2 21 €

mit Zitrusfrüchten marinierter Austerntartar,
verfeinert mit Schalotten & Kaviar

KAVIAR

Blinis | Stundenei | Crème Fraîche

10g Royal Osetra 28 €
50g Royal Osetra 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

Préstige Rosé

0,1l 19 €
0,75l 129 €

Champagne Taittinger, Reims

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 & Crème 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 Crème vom Bonito Thunfisch, 50g Osietra Kaviar der Firma Royal, Stundenei, Blinis & Crème Fraîche

Erster Akt

SUPPEN & SALATE

Batzenhäusl

Bouillabaisse

16 €

feine Fisch- & Meeresfrüchtesuppe à la Chef

Ox

8 €

Kräftige Ochsenschlepp Suppe mit Griesnockerl, Leberknödel oder geträufelten Markknödel

Grünzeug

7 €

Beilagensalat mit Feige, Traube & Nuss

Caesar Salat

Beilagensalat	9 €
mit Gebirgsgarneln	+20 €
mit Steakstreifen	+20 €

Römersalatherzen in original Caesar Dressing auf geröstetem Kristallbrot, abgerundet mit roter Grillpaprika. Als Hauptspeise wahlweise mit steirischen Gebirgsgarnelen, oder Steakstreifen

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

Intermezzo

FRISCHE PASTA

Carbonara

original 12 € | 21 €
mit Jakobsmuscheln 21 € | 34 €

Pasta mit original römischer Carbonarasauce
(Ei, Parmesan & Guanciale)
HAUPTSPEISE MÖGLICH

Wildgarnelen Bolognese

21 € | 34 €

mit Burrata Sauce & Osietra Kaviar
HAUPTSPEISE MÖGLICH

ZWISCHENGERICHTE / VORSPEIS*

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 Crème vom geräucherten weißen Thunfisch, Bio Olivenöl, Meersalz und Parmesan

Carabinero

28 €

Carpaccio von roten Tiefsee Garnelen mit Limonen- & Orangencreme

Zweiter Akt

AUS SEE & VOM LAND

Mondseer Fang

Forelle 26 €

vom Franz filetiert & gebraten mit wildem Brokkoli, Petersil Erdäpfel & Buttermandeln

Lachsforelle Cartoccio

28 €

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

Saibling

32 €

Filet unter der Krabbenkruste an Beurre Blanc, Kren, Erdäpfel Purée & bunte Rüben

Trüffel Pasta

36 €

Trüffelpasta in Oberssauce mit gebratenem Jakobs-muschelfleisch & Oktopus

Kürbis Gnocchi

21 €

mit zweierlei Kürbis an Nussbutter

Kremser Bio Ente

34 €

gebratene Brust auf Steinpilz Risotto & Orangen Jus

JETZT WIARD'S WÜD

Köstlichkeiten vom heimischen Wild

Wildschwein Ragout

26 €

zart geschmort mit Marillen, Pistazien und Polenta Torta

Wildschwein Bratl

24 €

mit Jus, Maroni, Blaukraut & Semmelknödel

Gams Ragout

36 €

zart geschmort mit Jus & Kürbis Gnocchi

Hirsch Schnitzel

28 €

in der Haselnusspanier mit Preiselbeeren und Petersil Erdäpfel

Rehschnitzel Natur

32 €

in Wacholder-Preiselbeersauce an Maroni, Peterwurzel- Purée & Kürbis

S' Jagareindl für Zwei

pro Person 32 €

mit Jus, Maroni, Blaukraut, Kürbis, Semmelknödel & Polenta Torta

Batzen Steaks

Dry- aged BODENSEE FÄRSE

ca. 350g Rib- Eye	49 €
ca. 300g NY Strip Steak	39 €
ca. 200g Filet Mignon	42 €

Das Fleisch der weiblichen Rinder von Büffel Bill ist außer-gewöhnlich, dank der artgerechten Aufzucht am Bodensee. Die Färsen erhalten natürliches Futter & wichtige Nährstoffe, was das Fleisch besonders zart & saftig macht. Die gleichmäßige Verteilung von Fett & Muskelfleisch sorgt für einen intensiven, aromatischen Geschmack, der Feinschmecker begeistert.

FRIGORÍFICO RIOPLATENSE

ca.250g NY Strip Steak	29 €
ca.200g Filet Mignon	36 €
ca. 500g Château Briand	89 €

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

WAGYU vom KAGOSHIMA Rind

ca.150g NY Strip Steak	78 €
------------------------	------

Kagoshima-Rind ist eine hochwertige, Wagyu-Rindfleischsorte aus der Kagoshima-Präfektur in Japan. Es zeichnet sich durch feine Marmorierung, Zartheit & einen intensiven, umami-reichen Geschmack aus. Das Fleisch ist besonders saftig, reichhaltig und hat eine natürliche Süße. Es ist regional geschützt und unterliegt strengen Zucht- & Haltungsstandards.

BEILAGEN, BUTTER & SAUCE

Rösterdäpfel mit Schalotten Guanciale & Petersilie Rosmarin Erdäpfel	7 €	Polenta Torta Mediterranes Gemüse Tomaten- Gorgonzola- Salat	7 € 8 € 7 €	Nduja Butter Wildkräuter Butter Grünpfeffersauce	2 € 2 € 4 €
--	-----	--	-------------------	--	-------------------

CHEF'S CHOICE ADD-ONS

mach aus Deinem Lieblings- Cut eine Gaumenfreude!

SURF N TURF

+19 €

Drei mit Tomaten, Schalotten & Kräutern gebratene Gebirgsgarnelen, serviert mit Polenta Torta

FORREST

+12 €

mit aromatischer Morchelrahmsauce & Erdäpfelpurée

ROME

+12 €

Steak tranchiert auf Pasta Cacio e Pepe (Pecorino & schwarzer Pfeffer)

FRANCE

+26 €

mit Gänseleber Portweinsauce, Brioche

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