



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



Ouverture

ALPE & ADRIA

GÄNSELEBER

26 €

an Brioche, Jus & Sauternes Äpfeln

GEBRIGS TARTAR

24 €

mariniertes Tartar von blauen, steirischen
Gebirgsgarnelen mit Burrata & Physalis

AUSTERN

AUSTERN²

3 Poget No. 2 21 €

mit Zitrusfrüchten mariniertes Austerntartar,
verfeinert mit Schalotten & Kaviar

AUSTERN NO.2

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

Frisch geöffnete Poget Austern, serviert mit
Schalottenessig & Zitrone

KAVIAR

OSIETRA KAVIAR

10g Royal Osietra	28 €
50g Royal Osietra	119 €

Serviert mit Blinis, Stundenei & Crème Fraîche.
Kaviar vom Acipenser Gueldenstaedtii (Stör)
mit feinnussigem Geschmack, mild-mandel-
artigem Nachgeschmack & sehr gutem Preis-
Leistungs-Verhältnis.
Korngröße: 3,0-3,2 mm; Farbe: goldschimmernd
hellbraun bis bernstein

BELUGA KAVIAR

10g Royal Beluga	49 €
30g Royal Beluga	139 €
50g Royal Beluga	219 €

Serviert mit Blinis, Stundenei & Crème Fraîche.
Kaviar vom Huso Huso-Stör mit prallen, hauch-
dünnhäutigen Rogen, hellgrau bis anthrazit.
Cremig-zart schmelzend, Korngröße 3,2-3,4 mm.
Absoluter Luxuskaviar

Arie

SPRUDL

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 aus dem Hause Althea

CRÉMANT

0,1l	9 €
0,75l	63 €

Crémant von Domaine Bouvier

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!

ALPE & ADRIA

BEEF N BONE

Portion für 2 36 €

Gegrilltes Knochenmark mit Tartar vom Almochs, Zwiebel & Stundenei

BATZENHÄUSL

Portion für 2 79 €

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

ANTIPASTA

Portion für 2 36 €

18 Monate gereifter Vulcano Schinken, Taggiasche Oliven, Prosecco Kapern, Gegrillte Artischocken, Pistazien Pesto, Sardellen & Grissini

Erster Akt

SUPPEN

BOUILLAGAISSE

16 €

feine Fisch- & Meeresfrütesuppe à la Chef de Cuisine

SALZKAMMERGUT

12 €

Aromatische Brotsuppe serviert mit Speckstangerl

OX

8 €

Kräftige Ochsenschlepp Suppe mit Griesnockerl, Leberknödel oder geträufelten Markknödel

SALAT

GRÜNZEUG

vegan 7 €

Beilagensalat mit Feige, Traube & Nuss

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

Intermezzo

FRISCHE PASTA

CARBONARA TARTUFFATA

mit Wintertrüffel 23 € | 38 €

Pasta mit original römischer Carbonarasauce (Ei, Parmesan & Guanciale), verfeinert mit Trüffelpaste & getoppt von frisch gehobeltem Wintertrüffel | HAUPTSPEISE MÖGLICH

WILDGARNELEN BOLOGNESE

23 € | 36 €

mit Burrata Sauce, Wildfang Garnelen und Osietra Kaviar HAUPTSPEISE MÖGLICH

FUSSILONI

16 € | 26 €

mit mediterranem Rinderragout und Pinienkernen | HAUPTSPEISE MÖGLICH

MEZZE MANICHE

16 € | 28 €

in Krustentiersauce mit Taschenkrebsfleisch HAUPTSPEISE MÖGLICH

VOR- & ZWISCHENSPEIS'

TARTONNATO

21 €

Tartar vom Filet der Bodenseefärse mit Crème vom geräucherten weißen Thunfisch, Bio Olivenöl, Meersalz & Parmesan

CARDONCELLI ALLA CARBONARA

18 €
mit Wintertrüffel 29 €

mit Guanciale & Parmesan gebackene Bio Kräuterseit-linge an Carbonara Sauce

MELANZANI BURRATA

vegetarisch 18 €

an Tomatensugo mit Pistazien

JAKOBSMUSCHEL

21 €

Ceviche mit Gurke, Kokos-nuss, Jalapenos, Limette

OKTOPUS

21 €

mit Marille & gebratener Blunzn

CARABINERO

28 €

Carpaccio von roten Tiefsee Garnelen mit Limonen- & Orangencreme

Pasta ist als Haupt-, Vor-, oder Zwischengericht bestellbar. Wird die Pasta als einziger Gang bestellt, wird es als Hauptgang- Portion verstanden

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

Zweiter Akt

FISCH & MEERESFRÜCHTE

IL MARE

36 €

Safran Risotto mit Oktopus,
Wildgarnelen, Jakobsmuscheln

SEETEUFEL OSSOBUCCO

36 €

auf Tomatensugo &
mediterranem Gemüse

YELLOWFIN TUNA

38 €

Sashimi Grade Thunfischfilet
kurz gebraten mit Kräuter-
seitlingen, Teriyaki & Sesam

VEGETARISCH

RISOTTO

23 €

Cremiges Parmesan Risotto mit gebratenen
Bio Kräuterseitlingen

MELANZANE PARMIGIANA

23 €

geröstete Melanzani Scheiben mit Tomaten-
sauce, abgeschmolzen mit Parmesan, garniert
mit Burrata & Pinienkernen

FLEISCH

WILDSCHWEIN BRATL

24 €

zart geschmort mit Peter-
wurzelpurée & Flower Sprouts

HIRSCH RAGOUT

28 €

zart geschmort mit Maroni,
Erdäpfelknödel & Blaukraut

MATTIGTALER LAMM

32 €

Fein geschmortes Ossobucco
auf Parmesan Risotto

KREMSE BIO ENTE

28 €

Konfierte Keule an cremiger Polenta,
Marillenröster & Pistazien

HENDL PÉRIGUEUX

28 €

geschmorte Brust vom Supreme Hendl an
Erdäpfel-purée, Périgueux-Sauce & frisch
gehobeltem Wintertrüffel

INVOLTINO DI MANZO

Rumpsteak (Beiried) 38 €

Rumpsteak gefüllt mit Rohschinken, Burrata, Basilikum & Pinienkernen, an Rosmarin Erdäpfel
und Sauce Livornese

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

Batzen Steaks

IM DUETT

ZUM TEILEN UND GENIESSEN!

Das Fleisch wird mit gewünschter Temperatur zubereitet, tranchiert und auf Grillgemüse angerichtet serviert. Zusätzlich Bratkartoffeln, Sauce & Butter

Dry- aged SIMMENTALER FLECKVIEH | AT ca. 800g Club Steak 99 €

Simmentaler Fleckvieh Fleisch hat einen würzigen, aromatisch-herben & leicht nussigen Geschmack und ist bekannt für seine hohe Qualität. Es ist zart, saftig & gut marmoriert. Die Struktur des Rindfleischs ist im Vergleich mit anderen Rassen etwas grobfaseriger, aber zart & stärker marmoriert als z.B. das Fleisch vom Angus, wobei sich der Fett- & Muskelgehalt ungefähr im Gleichgewicht halten.

Dry- aged CHAROLAIS | FRA ca. 1250g Hochrippe 129 €

Das Fleisch des Charolais-Rinds besitzt eine feine Textur und gilt – besonders gut abgehängen – als ausgesprochen zart. Es hat einen intensiven, typischen Geschmack & ist von Natur aus eher mager, mit nur feiner Marmorierung. Diese nur zarten Fettäderchen verleihen dem Fleisch dennoch genug Saftigkeit & Aroma. Aufgrund seiner ausgeprägten Muskulatur liefert das Charolais einen hohen Anteil an hochwertigem, magerem Fleisch – ideal für Feinschmecker, die zarte Stücke mit klarem, natürlichem Rindfleischaroma schätzen.

Grasgefüttertes BLACK ANGUS | IRE ca.1250g Tomahawk 149 €

Die saftigen Salzwiesen und das milde Klima Irlands bieten ideale Bedingungen für Black-Angus-Rinder, die von März bis Oktober ausgedehnte Weidezeiten genießen. Die ausschließliche Grasfütterung und die langsame, natürliche Aufzucht sorgen für feinfaseriges, aromatisches Fleisch mit kräftiger roter Farbe, ausgewogener Marmorierung und zarter, saftiger Textur. Grasgefüttertes Rindfleisch enthält zudem mehr Omega-3-Fettsäuren, CLA und Antioxidantien. So entsteht ein mildes, natürliches Aroma, das Irish Beef zu einer geschmackvollen, zugleich eher mageren Delikatesse macht

DIE SOLISTEN

DUROC

28 €

Dry- aged Duroc Schweinskrone mit geschmorten Zwiebeln, Bourbon- Sauce & Bratkartoffeln

SURF N TURF

42 €

Rib Eye Steak mit drei Wildfang Garnelen, gebraten mit Tomaten, Schalotten & Kräutern, serviert mit Rosmarin Erdäpfel

FILET MIGNON

49 €

mit Gänseleber +19 €

mit aromatischer Morchelrahmsauce & Erdäpfelpurée

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