

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



# Ouverture

## ALPE & ADRIA

### GÄNSELEBER

26 €

an Brioche, Jus & Sauternes Äpfeln

### GEBIRGS TARTAR

24 €

mariniertes Tartar von blauen, steirischen Gebirgsgarnelen mit Burrata & Physalis

### AUSTERN

#### AUSTERN<sup>2</sup>

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-mandelartigem 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, hauchdünnhäutigen 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

### BOUILLABAISSE

16 €

feine Fisch- & Meeresfrüchtesuppe à la Chef de Cuisine

### SALZKAMMERGUT

12 €

Aromatische Brotsuppe serviert mit Speckstangerl

### OX

8 €

Kräftige Ochschlepp Suppe mit Griesnockerl, Leberknödel oder getrüffeltem 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 Bodenseefärsche mit Crème vom geräucherten weißen Thunfisch, Bio Olivenöl, Meersalz & Parmesan

### CARDONCELLI ALLA CARBONARA

18 €  
mit Wintertrüffel 29 €

mit Guanciale & Parmesan gebackene Bio Kräuterseitlinge an Carbonara Sauce

### MELANZANI BURRATA

vegetarisch 18 €

an Tomatensugo mit Pistazien

### JAKOBSMUSCHEL

21 €

Ceviche mit Gurke, Kokosnuss, 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

### KREMSER 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 abgehangen - 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