

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 – Guide MICHELIN ausgewähltes Restaurant 2026
Nadine, Tobias, TJ & Team



Ouvertüre

ALPE & ADRIA

GÄNSELEBER

28 €

an Brioche, Sherry- Trauben &
Sauternes Äpfeln

ZUNGE

16 €

geschmorte Rinderzunge,
verfeinert mit schwarzem
Knoblauch, Portwein Vogelbeere,
Pekannüsse

TRÜFFEL SCHWEIN

23 €

Schweinebauch mit Spiegelei &
Trüffel der Saison

PURMANO KAVIAR & AUSTERN NO.2

OSIETRA

10g 28 €
30g 79 €
50g 119 €

Serviert mit Blinis & Crème
Fraîche.

Kaviar mit feinnussigem
Geschmack, mild mandelartigem
Nachgeschmack
Korngröße: 3,0-3,2 mm; Farbe:
goldschimmernd hellbraun bis
bernstein

BELUGA

10g 49 €
30g 139 €
50g 219 €

Serviert mit Blinis & Crème
Fraîche.

Kaviar mit prallem, hauchdünn
häutigem Rogen, hellgrau bis
anthrazit. Cremig, zart
schmelzend,
Korngröße 3,2-3,4 mm. Absoluter
Luxuskaviar

FRISCHE AUSTERN

3 Austern 14 €
6 Austern 26 €
12 Austern 48 €

Frisch geöffnete Austern
(Tagesangebot) serviert mit
Schalottenessig & Zitrone

Arie

SPRUDL

SPARKLING TEA ROYAL

0,1l 7,00 €
0,75l 42 €

Herbal Garden Blanc von La
Maison Tea Royal, alkoholfrei
Ehrenhausen/ Süsteiermark

BLANC DE BLANC

0,1l 11 €
0,75l 75 €

Brut 2017 aus Chardonnay
von Kurt Angerer, Kamptal

PROSECCO

0,1l 8. €
0,75l 49 €

di Valdobbiene DOCG
Superiore Spumante Brut aus
dem Hause Althea

CRÉMANT ROSÉ

0,1l 9 €
0,75l 63 €

Tresor von Domaine Bouvet,
Saumur

CHAMPAGNE BRUT

0,1l 14 €
0,75l 79 €

Champagne Tradition von De
Sousa, Avise

PRÉSTIGE ROSÉ

0,1l 19 €
0,75l 129 €

Champagne Taittinger, Reims

Wir servieren ein Gedeck mit Brot & Aufstrichen 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

BATZENHÄUSL

Portion für 2 79 €

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

Erster Akt

SUPPEN

BOUILLABAISSÉ

16 €

feine Fisch- & Meeres-
früchtesuppe à la Chef
de Cuisine

A BROTSUPPN

8 €

Aromatische Brotsuppe
serviert mit Speckstangerl

OX

8 €

Kräftige Ochsenfleisch Suppe
mit Griesnockerl, Leberknödel
oder Grammelknödel

SALAT

GRÜNZEUG

 8 €

Beilagensalat mit Feigen- Dressing, Traube &
Nuss

GARTEN SALAT

 8 €

Grüner Salat mit French- Dressing, Radieserl,
Gurken, Sprossen & Kräuter

Wir servieren ein Gedeck mit Brot & Aufstrichen für 4,50 €/ Person

Intermezzo

FRISCHE PASTA

FUSSILONI

 14 € | 24 €

mit mediterranem Melanzane Ragout, Burrata
und Pinienkernen | HAUPTSPEISE MÖGLICH

WILDGARNELN BOLOGNESE

23 € | 38 €

mit Burrata Sauce, Wildfang Garnelen und
Baerii Stör Kaviar | HAUPTSPEISE MÖGLICH

CARBONARA TARTUFATA

Vorspeis | Hauptspeis' 23 € | 38 €

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

VOR- & ZWISCHENSPEIS'

SIZILIANISCHE MELANZANI

 16 €

nach Caponata Art mit Pistazien, 30 Monate
gereiftem Parmesan DOP & Crostini

CARPACCIO

28 €

vom Rinderfilet mit eingelegten Vogelbeeren,
30 Monate gereiftem Parmesan DOP,
Pinienkernen & frisch gehobeltem Trüffel

DER OKTOPUS

21 €

mit Marille & gebratener Blunzn

CARABINERO

28 €

Carpaccio von roten Tiefsee Garnelen mit
Limone, Orange & Kumquat

SALZKAMMERGUT VITELLO TONNATO

23 €

Rosa geräucherte Rinderhüfte mit Forellencrème

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 & Aufstrichen für 4,50 €/ Person

Zweiter Akt

FISCH & MEERESFRÜCHTE

POLPO

32 €

Gegrillter Oktopus auf
Tomaten- Paprika Sugo mit
feuriger Nduja, Oliven &
Erdäpfelpurée, verfeinert
mit Basilikumöl

CARTOCCIO

32 €

Filet vom Seesaibling
zusammen mit Wildgarnelen,
Kräutern, Tomaten, Zitrone
und Wein in Pergamentpapier
geschmort und mit Rosmarin
Erdäpfel serviert

YELLOWFIN TUNA

38 €

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

VEGETARISCH

SCHWAMMERL RAGOUT

 24 €

Edelpilze mit Maronen & Kürbis in Obersauce, serviert mit Semmelknödel

FLEISCH

A SCHWEINEREI

28 €

geschmortes Wangerl & knuspriger Bauch
vom Strohschwein auf grünen Bohnen &
Süßkartoffelpurée an Bourbonsauce

BARBARIE ENTENBRUST

34 €

an Orangen- Grand- Manier- Sauce,
geschmortem Kürbis, Kräuterseitling
und Maronen

REH RAGOUT

34 €

mit Eierschwammerl im eigenen Saftl
mediterran gewürzt, dazu Semmelknödel

LINGUA

28 €

Zart gebratene Rinderzunge auf Erdäpfelpurée
an Trauben- Schalotten- Portweinsauce

FREILAND WILDHENDL

32 €

gebratene Brust vom Supreme Freiland Wildhendl auf Erdäpfelpurée an Morchelrahmsauce

Wir servieren ein Gedeck mit Brot & Aufstrichen für 4,50 €/ Person

Batzen Steaks

IM DUETT

ZUM TEILEN UND GENIESSEN!

Die Grammzahl bezieht sich immer auf's Rohgewicht, inklusive Knochen

Dry- aged SIMMENTALER FLECKVIEH | AT

ca. 450g Château Briand 99 €

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

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 "STEAK OF THE DAY"

ca. 800g 119 €

Am Knochen gereiftes "Steak of the Day" wird mit gewünschter Temperatur gebraten, anschließend tranchiert und auf Trüffel Carbonara serviert

DIE SOLISTEN

FLANK STEAK

32 €

Medium gebratenes, tranchiertes Flanksteak mit Rosmarin Erdäpfel, Stangenbohnen und Grün- Pfeffersauce

SURF N TURF

45 €

Rumpsteak mit Tomaten, Schalotten, Kräutern & drei Wildfang Garnelen gebraten und Rosmarin Erdäpfel serviert

FILET MIGNON

49 €

mit Gänseleber +19 €

mit aromatischer Sauce Périgieux auf Erdäpfelpurée & frisch gehobelter Trüffel à top

Wir servieren ein Gedeck mit Brot & Aufstrichen für 4,50 €/ Person