



# BATZENHÄUSL

Seit 1603

---

## Wort des Wirtes

In den folgenden Seiten finden Sie das, wofür unser Haus neben der gemütlichen Atmosphäre, Tradition und Herzlichkeit steht. Einmal ein **Genießermenü**, in welchem wir unseren Zeitgeist und unsere Jugendlichkeit präsentieren und weiters folgt die **gehobene Wirtshausküche**, welche wir perfekt beherrschen und nach wie vor mit viel Ehrfurcht und Liebe kochen.

Probieren Sie das oder / und das eine!?

Erfreuen Sie sich auch an unserer umfangreichen **Weinkarte**. Gerne überraschen wir Sie auch mit einem Glas Wein oder gar einer Flasche.

Scheuen Sie sich nicht, uns über Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten zu informieren. Erzählen Sie uns was Ihnen nicht schmeckt oder ob Sie gar Vegan- oder Vegetarisch orientiert sind. Wir werden unser Bestes geben, Ihre ganz individuellen Wünsche zu erfüllen!

Herzlichst

Christof Ehart mit Familie & Team

Montag bis Samstag 17:00 – 22:00 Uhr  
Sonn- und Feiertag mittags & abends  
Mittwoch & Donnerstag Ruhetag  
(Juli & August täglich geöffnet)

[www.batzenhaeusl.com](http://www.batzenhaeusl.com)  
[facebook.com/batzenhaeusl](https://facebook.com/batzenhaeusl)

# Aperitif & Weine im Glas

„Rose Radikal“

(Rose | Campari | Limette)

6,50

Unseren hausgebrühten Eistee

(Grüner Tee & Passionsfrucht)

4,50

Vermouth-Tonic

7

Burgunder Frizzante

Weingut Wruss, Südsteiermark

5,50

Weisser Dudl

(Almdudler | weißer Portwein)

7,50

## Weine im Glas serviert

Grüner Veltliner „Lösterrassen“

Weingut Stadt Krems | Kremstal

0,125l

4,20

Riesling „Achleiten“

Weingut Jäger | Wachau

0,125l

5,50

Weißburgunder „Seeberg“

Weingut Prieler | Leithaberg

0,125l

6,50

„Ulumbaza“

Springfontein | Walker Bay | Südafrika

0,125l

6,00

De Combel-La-Serre

Cahors | Malbec | Bordeaux

0,125l

6,50

Cuvée „Batzenhäusl“

Weingut Nittnaus | Neusiedlersee

0,125l

4,70

## Wie wird gearbeitet?

Wir bezeichnen unsere Küchenlinie als „schlicht & elegant“. Produkte von **bester** Qualität mit einem gesunden Maß an Kreativität verfeinert – ohne kulinarische Purzelbäume. Wir führen **keine** Speisekarte mit vielen Gerichten, sondern bemühen uns eine Auswahl zu kochen, welche die moderne als auch klassische Küche beinhaltet und in Zeiten wie unseren wirtschaftlich ist. Nur so können unsere Mitarbeiter sowie der Unternehmer einen angemessenen Lohn verdienen.

---

## Inspiration...

### Winter-Trüffel Ceasar Salat & Panchetta

knusprige Schalotten | gebackenes Eigelb

*Truffle ceasar salad & panchetta | shallots | crisp egg yolk*

16

—  —

### Räucherfisch-Erdäpfelsuppe

knuspriger Aberseer Schafkäse

*soup of smoked fish & potatoes | crips sheep cheese*

9

—  —

### Filet von der Seeforelle in der Sesam-Nußkruste

Zartweizen-Ratatouille | Bärlauchschaum

*filet of brook trout | tender wheat ratatouille | wild garlic foam*

27

oder...

### Rosa Entenbrust „à l’orange“

gebratener Chicorée | Polenta | Orangensauce

*Duck breast à l’orange | polenta | orange sauce*

29

—  —

### Crème Brûlée von der Passionsfrucht

Yuzu-Sauerrahmeiscreme

*crème brûlée of passion fruit | yuzu ice cream*

11

- und/oder Käse -  
Trüffelhonig & Chutney

#### Sommeliers Choice:

Menü 3- Gang 46	3 Gläser Wein 22
Menü 4- Gang 54	4 Gläser Wein 27
Menü 5- Gang 60	5 Gläser Wein 36

## Woher kommt der Name?

1603 wird das „Patzerheisl“ benannt nach der Erbauerin Rosina Patzerin, mit Erlaubnis zum Ausschank von Most und Verkauf von Bäckerwaren errichtet.

Später bürgert sich der Name „Batzenhäusl“ ein. Die Pilger der Wallfahrt St. Wolfgang mussten einen Batzen-eine kleine Silbermünze- Wegzoll bezahlen um das habsburgische Gebiet zu queren.

---

## Vorspeisen

### Bunter Salatteller

geröstete Kerne | Croûtons | Essig-Öl-Vinaigrette

*Mixed salad with roasted seeds | croûtons | vinaigrette*

6

### Blattsalat

geröstete Kerne | Essig-Öl-Vinaigrette

*Leaf salad with roasted seeds | vinaigrette*

4

### Trio von der französischen Gänseleber

Brioche | Sauternes-Süßwein Gelee | Topinambur

(Eis | Parfait | Gebratene)

*Trio of french foie gras (ice cream | parfait | fried)*

19

### 1 Glas EHART-Wildfang-Reinankenkaviar (100g)

mariniert mit Olivenöl, Creme Fraîche, Natur | knuspriges Kartoffelbrot

*1 Glas EHART- kaviar of wild caught whitefish (lake Mondsee)*

26 (ideal ab zwei Personen)

### Kräftige Tafelspitzbouillon mit dreierlei Einlage

Grießnockerl | Frittaten | Milzschnitte

*Clear beef broth with different inserts (semolina dumplings | sliced pan cakes | milt slice)*

6

## Schlafen!

Bei uns können Sie auch ausgezeichnet Nächtigen! Neun gemütliche Zimmer mit TV/Dusche/WC laden zum Verweilen ein. Unser Frühstück hat bisher noch jeden begeistert! Fragen Sie uns ganz unverbindlich nach Preisen und Verfügbarkeiten.

---

## Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Milchkalb aus dem Butterreindl

*Petersilerdäpferl | hausgemachte Preiselbeermarmelade*

„Wiener Schnitzel“ of veal fried in butter | herbed potatoes | lingonberry marmalade

21

Zart geschmorte Roulade vom Bio-Rind

*handgearbeitete Tagliolini | Gemüse | knuspriger Speck*

Braised roulade of beef | tagliolini | vegetables | crisp bacon

21

Ausgelöstes, gebackenes Maishendl (...Backhendl...)

*Erdäpfel-Gurken-Blattsalat | Kernöl*

Fried corn fed chicken („Backhenderl“) | potato-cucumber-leaf salad | pumpkin-seed oil

18

Im Ganzen gebratener WILDFANG Fisch aus dem Mondsee (Tagesfang)

*Kräutererdäpferl | bunter Salatteller*

Wild caught whole fish of Lake Mondsee | herbed potatoes | mixed salad (catch of the day)

0,90/dag

Huftsteak vom „Wagyu Beef“ in der Dijonsenf Kruste

*Rosmarinkrapferl | Ofengemüse | Morchelsauce*

Medium grilled steak of wagyu beef with dijon mustard | oven-vegetables | baked rosemary dumplings

34

## **Feiern Sie mit uns!**

Zwei gemütliche Stuben, in welcher jeweils Platz für 40 Personen ist. Ein atemberaubender  
Gastgarten sowie 9 moderne Zimmer. Einer der schönsten Plätze im Salzkammergut für Ihre Feier!  
Wir zaubern Ihnen Ihr individuelles Angebot!

---

## Dessert

Frisch gebackenes Schokoladensoufflé  
Mango-Minzsalat & Limetten-Basilikumsorbet  
chocolate soufflé | mango-mint salad | lemon-basil sorbet  
11

Hausgemachte Sorbets garniert mit Beeren  
Zitrone | Himbeere | Passionsfrucht  
Homemade sorbets (lemon | raspberry | passion fruit)  
1 Kugel/ 3,50  
...jede weitere/ 2,50

Hausgemachte Eiscremen garniert mit Strudelteig-Waffel  
Zimt | Erdbeere | Kardamom | Minze  
Homemade ice creams (cinnamon | strawberry | cardamom | mint)  
1 Kugel/€ 3,50  
... jede weitere/€ 2,50

Zweierlei Käse mit Trüffelhonig & Chutney  
Schaf - Roquefort | Kuh - Old Groendal  
Cheese | truffle honey | chutney  
11