



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**, welches unseren Zeitgeist und unsere Jugendlichkeit präsentiert. Zum anderen die **gehobene Wirtshausküche**, welche wir perfekt beherrschen und nach wie vor mit viel Ehrfurcht und Liebe kochen. Probieren Sie das Eine oder / und das Andere!?

Erfreuen Sie sich an unserer umfangreichen **Weinkarte**. Gerne überraschen wir Sie auch mit einem besonderen 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 und abends
Mittwoch & Donnerstag Ruhetag
(Juli, August, September kein Ruhetag)

www.batzenhaeusl.com
facebook.com/batzenhaeusl

Aperitif & Weine im Glas

Birnen-Thymian-Limo
alkoholfrei | hausgemacht | 4,50

„Rosé Radikal“
Rosé | Campari | Limette | 6,50

“Bellini”
weißes Pfirsichmark | Schaumwein | 8,50

Burgunder Frizzante
Weingut Wruss | Südsteiermark | 5,50

„Weisser Dudl“
Almdudler | weißer Portwein | Zitrone | 7,50

Weine im Glas serviert

2019 Grüner Veltliner „Lösterrassen“ Weingut Stadt Krems	0,125l	5,00
2019 Riesling „Tonstein“ Weingut Seher Wein¼	0,125l	5,50
2019 Weißburgunder Weingut Erwin Sabathi Südsteiermark	0,125l	5,00
2015 St. Laurent Weingut Rosi Schuster Leithaberg	0,125l	6,00
“Hausmarke rot” Gober & Freinbichler Mittelburgenland	0,125l	6,00
2015 Cuvée „Batzenhäusl“ Weingut Jörg Bretz Neusiedlersee	0,125l	5,00

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...

Tatar & Frühlingsrolle von hausgeräucherten Fischen

Reinankenkaviar & Tomatenchutney

Tatar & spring roll of smoked regional fish | tomato chutney | whitefish caviar

16



Kürbis-Kokos-Curryschaumsuppe

Terrine von Fasan & Pistazie

Coconut-curry-Pumpkin soup | terrine of pheasant & pistachio

9



Konfiertes Filet von der Seeforelle

Steinpilzrisotto | Erbsenschoten | Nußbutter Schaum

filet of lake-trout | risotto with porcini mushrooms | snow peas | nutbutter-foam

27

oder...

Rehrücken im Tramezzinimantel

Sellerie-Vanillecreme | Ofenkürbis | Portwein-Jus

Saddle of venison coated in tramezzini | vanilla-celeriac puree | oven-pumpkin | port wine-jus

27



Variation von Waldheidelbeeren & Bauerntopfen

Mousse | Torte | Eiscreme

Variation of forrest blueberries & fresh cheese

11

- und/oder alter Kristall-Gouda -
Trüffelhonig | Chutney | Schüttelbrot

Empfehlung des Sommeliers:

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

8-Gänge Degustations-Menü (Tischweise)

Vertrauen Sie uns? Wir bemühen uns!

Eine Rundreise durch unser kulinarisches Angebot

69

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

„Porco“ Tonnato

Österr. „Duroc“ Schwein & frischer Thunfisch

Porco Tonnato – Austrian „Duroc“ pork & tuna

16

Gänseleber Variation (Périgord) | Brioche | Apfel-Kürbischutney

Eis | Parfait | Gebratene

variation of Périgord foie gras (icecream | grilled | marinated)

19

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

23

Zart geschmorte Roulade vom Bio-Rind

Getrüffeltes Erdäpfelpüree | Gemüse | knuspriger Speck

Braised roulade of beef | potato puree with truffle | vegetables | crisp bacon

22

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

Erdäpfel-Gurken-Blattsalat | Kernöl

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

18

Im Ganzen gebratene WILDFANG Seesaiblinge
aus dem Mondsee (2 Stk. / Portion)

Kräutererdäpferl | bunter Salatteller

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

1,10/dag

Filetsteak vom „Hofkultur“-Rind in der Dijonsenf Kruste

Zitronen-Thymiankräpferl | Herbstgemüse | Portwein-Schalottenjus

Medium grilled steak of regional beef filet with Dijon mustard | vegetables of autumn | baked lemon-thyme dumplings

34

Feiern Sie mit uns!

*Zwei gemütliche Stuben, in welcher jeweils Platz für 35 Personen ist. Ein atemberaubender
Gastgarten sowie 9 moderne Zimmer. Einer der schönsten Plätze im Salzkammergut für Ihre Feier!
Wir zaubern Ihnen Ihr individuelles Angebot!*

Desserts

Weißer Schokoladen-Crème Brûlée

Kokossorbet | Passionsfrucht

white chocolate crème Brûlée | passion fruit | coconut sorbet

11

Hausgemachte Sorbets

Zitrone | Himbeere | Passionsfrucht | Limette-Basilikum

Homemade sorbets, lemon | raspberry | passion fruit | lime-basil

1 Kugel/ 3,50

...jede weitere/ 2,50

Hausgemachte Eiscremen garniert mit Strudelteig-Waffel

Erdbeere | Kardamom | Minze | Yuzu-Sauerrahmeis

Homemade ice creams (strawberry | cardamom | mint | yuzu-sour cream)

1 Kugel/€ 3,50

... jede weitere/€ 2,50

Alter Kristall-Gouda

Chutneys & Schüttelbrot

Old cristal-gouda | chutneys | „Schüttelbrot“

12