



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

www.batzenhaeusl.com
facebook.com/batzenhaeusl

Weinkarte

Über den folgenden „QR Code“ finden Sie einen Überblick über unser Weinsortiment. Natürlich haben wir für Sie auch eine „greifbare“ Version zur Verfügung. Dort sind auch die „ausgetrunkenen“ Positionen vermerkt.

Unser Dipl. Sommelier berät Sie gerne!



Aperitif & Weine im Glas

Salva-Marò vom Pater Johannes
alkoholfrei | Melisse | Thymian | Soda 5,00

„Miraval Rosé Radikal“
Rosé | Campari | Limette | 8,50

„Bellini“
Pfirsichmark | Burgunder-Frizzante | 9

Burgunder Frizzante
Weingut Wruss | Südsteiermark | 5,50

„Zottl **021**“
Ramazotti | Ginger Beer | Kirsche 7,50

Weine im Glas serviert

2020 Grüner Veltliner „Goldfisch“ Weingut Zillinger Wein¼	1 Gl. (0,125l) 5	1 Fl. (0,75l) 28
2020 Riesling „Kamptal“ Weingut Loimer	5,50	31
2020 Weißburgunder Weingut Hannes Sabathi Südsteiermark	5	28
2020 Gelber Muskateller Weingut Peter Kieslinger Südsteiermark	5	28
2015 St. Laurent Weingut Rosi Schuster Leithaberg	6	33
2018 Blaufränkisch „Vielfalt“ Gober & Freinbichler Mittelburgenland	6	33
2015 Cuvée „Batzenhäusl“ Weingut Jörg Bretz Neusiedlersee	5	29
2015 Beerenauslese Weingut Peter Kieslinger Südsteiermark	6,5 (1/16)	29 (0,375)
„Banyuls“ Vin Doux Naturel Gérald Bertrand Südfrankreich	8,5 (1/16)	

... Weitere Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte!

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...

“Porco Tonnato”

Scheiben vom Mangalitza | Thunfischsauce- & kurz gebratener

Slices of Mangalitza | tuna sauce | seared tuna

17



Kokos-Kürbis-Currysuppe

knusprige Rolle von der hausgeräucherten Reinanke

soup of coconut, pumpkin & curry | crispy roll of smoked “Reinanke”

11



Jakobsmuscheln & Herbsttrüffel

Risotto | confierte Kerbelknolle | Nußbutter Schaum

Scallops & autumn truffle | risotto | chervil bulb | nut butter foam

29

oder...

Barbarieentenbrust „l’Orange“

Polentastrudel | Ofenkürbis | Cognacjus

Barbarie-duck breast “l’Orange” | polenta strudel | oven pumpkin | cognacjus

26



„Tarte Tatin!“ (Apfeltart)

Kardamom Eis | karamellierte Pecannüsse

„Tart Tatin“ – apple tart with cardamom ice cream & caramelized pecan nuts

12

- und/oder französischer Rohmilchkäse -
Trüffelhonig | Chutney | hausgemachtes Knäckebrot

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

75

Woher kommt der Name?

1603 wird das „Patzscheisl“ 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

Carpaccio von der gebeizten Lachsforelle

ingelegte Steinpilze | rote Zwiebelmarmelade | Limettencreme

Carpaccio of salmon trout | red onion marmalade | lime cream

16

Gänseleber Variation (Périgord) | Sellerie & Zwetschge | Briôche

Eis | Crème Brûlée | gebraten

variation of Périgord foie gras (ice cream | crème brûlée | pan fried) | celery cream & plum

19

Kaviar - Amur Stör Imperial Gold Selection (Malossol)

Schnittlauch-Cremé Fraîche | gehacktes Ei | Erdäpfel-Buchweizen-Blinis

50g | 88

100g | 170

250g | 318

500g | 550

Kaviar | chive-cream fraîche | potato blinis

Kräftige Tafelspitzbouillon mit dreierlei Einlage

Grißnockerl | 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

23

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

Erdäpfel-Gurken-Blattsalat | Kernöl

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

21

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

Kräutererdäpferl | Saisongemüse

Wild caught whole fish of Lake Mondsee | herbed potatoes | seasonal vegetables (catch of the day)

1,10/dag

Gourmet-Truck

Gerne betreuen wir Ihr Fest Zuhause, in der Firma oder wo auch immer Sie wollen. Mit unserem

EHART – FISH & BURGER

FOODTRUCK

kochen wir für Sie vor Ort. Vom Gourmetmenü bis zu hemdsärmeligen Burgern ist alles in unserer gewohnt hochwertigen Qualität möglich.

Hauptgerichte

Duo vom Rind (Filet & Ochsenschleppragout)

Herbstgemüse | Trüffelkrapferl | Rosmarinjus

Duo of beef (filet & Oxtail ragout) | autumn vegetables | rosemary jus

33

Vom Salzkammergut Hirschen, ...

... rosa gebratener Rücken

Rotkraut | Rosmarin-Braterdäpfel | Rosmarinjus

Duo of beef (filet & Oxtail ragout) | autumn vegetables | rosemary jus

31

... Salonbeuscherl & Herbsttrüffel

Pochiertes Ei | Serviettenknödel | Herbsttrüffel

“Beuschel“ | poached egg | autumn truffle

19

... Faschierte Laibchen

Waldpilze a la creme | Erdäpfelpüree

... minced meat patties | creamed wild forrest mushrooms | potato puree

21

Ab 4 - 6 Personen auf Vorbestellung:

Rosa gebratenes Milchkalbskarree am Knochen (+/- 4kg)

Erdäpfel-Herbsttrüffelgratin | Gemüse | Sauce Bernaise

Neck of milk veal – on the bone with truffle-potato-gratin | vegetables | sauce bernaïse

52 /kg

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

Mille Feuille „black & white“ (Schokolade!)

Portwein-Sauerkischen

Mille Feuille "black & white" (chocolate) | port wine sour cherries

12

Hausgemachte Sorbets

Zitrone | Himbeere | Passionsfrucht

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

Variation von französischem Rohmilchkäse

Chutney, Trüffelhonig & hausgemachtes Knäckebrot

variation of french raw milk cheese | chutneys | homemade crispbread

13