



# 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](http://www.batzenhaeusl.com)  
[facebook.com/batzenhaeusl](https://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
2018 „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...

Carpaccio vom heimischen Reh  
eingelegter Kürbis & Trüffel Ceasar-Salat

*carpaccio of venison | pickled pumpking | truffle ceasar salad*

16

—  —

Hummerschaumsuppe mit Zitronengras

*pochierte Hummer-Fisch-Terrine*

*lobster-soup with lemon gras | terrine of fish & lobster*

13

—  —

Filet von der Wildfang Reinanke aus dem Mondsee

*Schwarzwurzelrisotto | Nußbutterschaum | Röstzwiebel*

*filet of wild caught „Reinanke“ | risotto with salsify | roast onions | nut-butter-sauce*

27

oder...

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

*Kürbiscreme | Rotkrautrolle | Preiselbeer-Jus*

*Barbarie-duck-breast | pumpking puree | red cabbage | cranberry-jus*

27

—  —

Frisch gebackene Apfeltart (Tarte Tatin)

*Bananen-Sauerrahmeis | karamellierte Kürbiskerne*

*Apple tart | banana ice cream | caramelized pumpking seeds*

11

- und/oder alter Kristall-Käse -  
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 „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

### Wildfang-Saibling nach Matjesart

rote Rübe | Apfel-Kartoffelgratin | Kaviar

*Regional char – „Matjes-Style“ | red roots | apple-potato gratin | caviar*

16

### Gänseleber Variation (Périgord) | Brioche | Tomatenchutney

Eis | Parfait | Gebratene

*variation of Périgord foie gras (icecream | grilled | marinated) with tomato-chutney*

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

*Trüffelkräpferl | Herbstgemüse | Portwein-Schalottenjus*

*Medium grilled steak of regional beef filet with Dijon mustard | vegetables of autumn | baked truffle 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

### Nougat-Crème Brûlée

*Zwetschgensorbet | Rum-Espuma*

Nougat crème brûlée | plum sorbet | rum espuma

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-Käse

*Chutneys & Schüttelbrot*

Old cristal-cheese | chutneys | „Schüttelbrot“

12