



# BATZENHÄUSL

Seit 1603

---

Montag bis Samstag 15:00 – 22:00 Uhr (21:00 Uhr letzte Speisenbestellung)

Sonn- und Feiertag 11:30 – 22:00 Uhr (21:00 Uhr letzte Speisenbestellung)

Mittwoch & Donnerstag Ruhetag

(Juli & August täglich geöffnet)

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

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

## *Aperitif*

**„Grape-Ale“ (Traubensaft & Ginger Ale)**

4,50

**Glas Rosé Frizzante vom Steirerbuam Wruss Johannes**

5,50

***Schmalnau N°1*“ (Fernet, Tonic, Gurke & Zitrone)**

7,50

**Kürbis-Kracher (Sekt, Kürbis, Apfel)**

7,50

---

Übrigens: mit besten Grüßen aus Brüssel...

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder

Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren

Service Mitarbeiter/Innen“.

## Ein Wort des Wirtes

... Christof Ehart:

Nach vielen Lehrjahren im In- & Ausland sowie auf hoher See bin ich 2010 im wunderschönen Salzkammergut „sitzen“ geblieben. Nach einigen erfolgreichen Jahren und vielen Auszeichnungen „erarbeitete“ ich mir den größten Erfolg – meine Frau Verena, welche ich 2018 heiraten durfte! Zusammen mit unseren zwei Kindern Alexander und Anita dürfen wir Sie heute herzlich Begrüßen!

---

## Menü

Zeit zum Genießen!

### Carpaccio vom Rehrücken

ingelegter Kürbis | schwarze Nüsse | Sauce Cumberland

*Carpaccio of venison | marinated pumpking | black nuts | sauce cumberland*

14



### Pikante Safran-Tomatensuppe

Gemüestreifen | Wildfang-Fischnockerl

*Spicy saffron- & tomato soup | wild caught fish dumpling*

8



### Surf & Surf (Bachsaibling & Garnele)

Vanillekohlsprossen | Safrangnocchi | Krenschäum

*Crisp filet of „- Lake Mondsee | vanilla brussels sprouts | horseradish foam*

24

oder...

### Duo von der heimischen Gams (Ragout & Rücken)

Schwarzwurzeln | Trüffel | Rosmarin-Polenta

*Duo of regional chamois | salsify | truffle | rosemary polenta*

24



### Zartbitter Schokoladenmousse im Knuspermantel

Sauerkirschen | Kirschespuma

*Mousse au chocolate with crispy coat; sour cherries | cherry espuma*

9

3- Gang 38      3 Gläser Wein 18

4- Gang 44      4 Gläser Wein 25

5- Gang 49      5 Gläser Wein 32

(Fisch als Zwischengang)

## Wie wird gearbeitet?

Wir bezeichnen unsere Küchenlinie als „schlicht & elegant“. Produkte von **besten** 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 sowie die klassische Küche beinhaltet und auch in Zeiten wie unseren wirtschaftlich ist. Nur so können unsere Mitarbeiter sowie der Unternehmer einen angemessenen Lohn verdienen!

---

## Vorspeisen

### Bunter Salatteller

geröstete Kerne | Croûtons | Hausfrauen-Dressing  
*Mixed salad with roasted seeds | croûtons*

6

### Blattsalat

geröstete Kerne | Hausfrauen-Dressing  
*Mixed salad with roasted seeds | croûtons*

4

### Tatar von der gebeizten Lachsforelle

*Kaviar Crème Fraîche | marinierte rote Rüben*  
*Tatar of cured salmon-trout | caviar-crème fraîche | red roots*

14

## Suppen

### Kräftige Tafelspitzbouillon mit dreierlei Einlage

*Grießnockerl | Frittaten | Fleischstrudel*  
*Clear beef broth with different inserts (semolina dumplings | frittaten | meat Strudel)*

6

### Kürbis-Kokossuppe

*Fasan in der Kürbispanier*  
*Creamsoup of pumpkin and coconut | pheasant*

8

## Woher kommt der Name?

1603 wird das „Patzzerheisl“ 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.

---

## Hauptgerichte

### Wiener Schnitzel vom Milchkalb aus dem Butterreindl

*Petersilerdäpferl | hausgemachte Preiselbeermarmelade*

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

19

### Zart geschmorte Roulade vom Bio-Rind

*getrüffeltes Erdäpfelpüree | Gemüse | knuspriger Speck*

*Braised roulade of beef | potato puree | vegetables | crisp bacon*

19

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

*Erdäpfel-Gurken-Blattsalat | Kernöl*

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

17

### 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 (mit Nußbutter zzgl. 2)*

**Gerne können Sie auch einzelne Gänge aus  
unserem Menü auf Seite 2 bestellen**

*Feel free to order individual dishes of our Menu – page 2*

## **Cuvée „Batzenhäusl“**

Seit 2017 betreut uns das sympathische Weingut Nittnaus aus dem Burgenland mit dem Cuvée Batzenhäusl. Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot finden sich in dieser wunderbaren Inszenierung. Zusammengestellt von den Wirtsleuten und dem Weingut gemeinsam. Probieren Sie!

---

### *Hauptgerichte*

#### **Filetsteak vom heimischen Rind**

*Süßkartoffelpommes | Saisongemüse | Pfeffersauce*  
*Filet of regional beef | sweet potatoe fries | seasonal vegetables | pepper sauce*  
29

#### **Naturschnitzel vom Hirsch**

*Preiselbeer-Wacholdersauce | Erdäpfel-Schafkäsestrudel | Gewürzrotkraut*  
*Escalope of deer in lingonberry-sauce | potato-strudle | red cabbage*  
14

### *Hauptgerichte - Vegetarisch*

#### **Sautierte Pilze mit Zitronen-Olivenöl auf Linguine**

*Rucola | gereifter Parmesan | Ofentomaten*  
*Grilled mushrooms, linguine & aged grana topped with lemon-oil*  
13

#### **Gebratener Rosmarinpolenta**

*Wintergemüse-Trüffelragout | Schwarzwurzelchips*  
*Grilled rosemary-polenta | winter-vegetables with truffle | salsify chips*  
14

**Gerne können Sie auch einzelne Gänge aus  
unserem Menü auf Seite 2 bestellen**

*Feel free to order individual dishes of our Menu – page 2*

## **Schlafen!**

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

---

## *Desserts*

### **Variation von Bauerntopfen & Heidelbeeren**

*Torte | Mousse | Eiscreme*  
*variation of fresh cheese | blackberries*

9

### **Frisch gebackene Apfeltarte**

*Sauerrahmeiscreme*  
*Apple tart | ice cream*

9

### **Verschiedene Eisbecher, garniert mit Wafferl & Schlagobers**

*Heiße Liebe Karamellbecher | Coup Dänemark*  
*A choice of ice cream cups (raspberry-vanilla cup | caramel cup | cup danmark)*

8

### **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 hausgemachter Waffel**

*Minze | Erdbeere | Kardamom | Kirsche*  
*Homemade ice creams (mint | cherry | strawberry | cardamom)*

1 Kugel/€ 3,50

... jede Weitere/€ 2,50

## **Nehmen Sie uns mit nach Hause!**

*Hat Ihnen etwas besonders geschmeckt? Viele unserer Produkte können Sie auch bequem mit nach Hause nehmen. Fragen Sie einfach nach! Räucherfische, Marmeladen, Säfte, Sirupe u.v.m wird es bald „Serienmäßig“ bei uns geben.*

---

## *Schnapswiege*

*10 Jahre gereifter „Tawny Port“ | 8,50*

### **Edelbrände oder Liköre aus der „alten Schnapswiege**

*2cl Kriecherlbrand, Johannes Wruss, Gamlitz | 5,50*

*2cl Maschanzker, Johannes Wruss, Gamlitz | 5,50*

*2cl Zirberl-Likör, Primushäusl, Abersee | 4,50*

*2cl Waldhimbeerbrand, Primushäusl, Abersee | 7,50*

*2cl Gravensteiner, Rochelt, Tirol | 14*

*4cl Armagnac 10 ans d'âge | 10,80*

*... und vieles mehr – wir beraten Sie gerne!*

## *Nannini-Kaffee*

*Verlängerter | 3,10*

*Espresso | 2,60*

*Cappuccino | 3,60*

*Rüdesheimer Kaffee | 8,90*

## Feiern Sie mit uns!

Zwei gemütliche Stuben, in welcher jeweils Platz für 40 Personen ist. Ein atemberaubender  
Gastgarten sowie 8 moderne Gästezimmer. Einer der schönsten Plätze im Salzkammergut für Ihre  
Feier! Wir zaubern Ihnen ein individuelles Angebot!

---

## Ein Auszug unserer Getränke

### Alkoholfrei

Montes natur/prickelnd	0,75l	5,70
Montes natur/prickelnd	0,33l	2,90
Soda	0,25l	1,30
Rauch Fruchtsäfte	0,25l	3,50
Fever Tree Tonic / Lemon	0,20l	3,90
<b>Red Bull</b>	0,25l	4,10
Fanta, Cola, Sprite, Almdudler	0,33l	3,30

### Weißweine offen

#### Grüner Veltliner „Lössterrassen“

Weingut Stadt Krems, Kremstal	0,125l	3,90
-------------------------------	--------	------

#### Sauvignon Blanc

Weingut Klapsch, Südsteiermark	0,125l	5,50
--------------------------------	--------	------

#### Gelber Muskateller

Weingut Wruss, Südsteiermark	0,125l	5,50
------------------------------	--------	------



## Ein Auszug unserer Getränke

### Rotweine offen

#### La Planta

Ribera Del Duero, Spanien 0,125l 6,00

#### Pinot Noir

Weingut Bábícek, Mähren, Tschechien 0,125l 5,50

#### Cuvée „Batzenhäusl“

Weingut Nittnaus, Neusiedlersee 0,125l 4,70

### Bier

Augustiner hell 0,2l 3,30

Augustiner hell 0,3l 3,70

Augustiner hell 0,5l 4,40

Augustiner „Edelstoff“ 0,5l 5,10

Augustiner Weißbier 0,5l 4,70

Rieder alkoholfreies Weißbier 0,5l 4,70

Rieder dunkles Weißbier 0,5l 4,70

Stiegl alkoholfrei naturtrüb 0,3l 3,70

Radler 0,3l 3,70

Radler 0,5l 4,40



[www.fischrestaurants.at](http://www.fischrestaurants.at)