



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

facebook.com/batzenhaeusl

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

... unseren hausgemachten Eistee (Passionsfrucht & grüner Tee)	€ 3,90
<i>oder</i>	
... einen „Grape-Ale“ (Traubensaft & Ginger Ale)	€ 4,20
<i>oder</i>	
... ein Glas Rosé Frizzante vom Steirerbuam Wruss Johannes	€ 5,50
<i>oder</i>	
... „ Schmalnau N°1 “ (Fernet, Tonic, Gurke & Zitrone)	€ 7,50
<i>oder</i>	
... „Mojito“ nach Art des Hauses (Bacardi, Holunder, Limette, Soda)	€ 8,90
<i>oder</i>	
... Kürs-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 Servicemitarbeiter/Innen“.

Wer steckt hinter dem „Batzenhäusl“?

... Christof Ehart:

Nach vielen Lehrjahren im In- & Ausland sowie auf hoher See bin ich 2010 im wunderschönen Salzkammergut „sitzen“ geblieben. Einige Jahre führte ich das Restaurant „Goldenes Schiff“ in Bad Ischl, mit welchem ich schon zahlreich ausgezeichnet wurde. Mein größter Erfolg bis heute ist meine Lebensgefährtin Verena! Seit 2014 dürfen wir Sie hier im Landgasthof Batzenhäusl begrüßen. Im Oktober 2015 kam unser Sohn Alexander dazu, im Juli 2017 unsere Tochter Anita!

LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN

Luftgetrockneter Hirschroschinken

Schaffjoghurt-Mousse & Sauce Cumberland € 13,90

Prosciutto of deer, sheep cheese mousse, sauce cumberland



Pikante Safran-Tomatensuppe

Gemüstreifen & Wildfang-Fischnockerl € 8,90

Spicy saffron- & tomato soup, wild caught fish dumpling



Duo von der heimischen Gams (Ragout & Rücken)

sautierte Pilze & Rosmaringnocchi € 24,90

Duo of regional chamois, mushrooms & rosemary gnocchi

oder...

Wildfang-Reinankenfilet - Mondsee, kross gebraten

Kürbisrisotto, Erbsengemüse & Senfsauce € 21,90

Crisp filet of „Reinanke“- Lake Mondsee, pumpkin-risotto, peas & mustard sauce



Vanille-Creme Brûlée

Zwetschgenröster & Sauerrahmeiscreme € 8,90

Vanilla Creme Brûlée; plum-compote & sour cream ice

3- Gang € 36

3 Gläser Weinbegleitung € 18

4- Gang € 41

4 Gläser Weinbegleitung € 25

5- Gang € 46

5 Gläser Weinbegleitung € 32

(Fisch als Zwischengang)

Die Roulade der Patzerin...

Berühmt wurde das Batzenhäusl schon vor vielen Jahren durch die Rindsrouladen der Wirtin Rosina. Jeden Sonntag kamen viele Stammgäste zur Patzerin auf eine Roulade. Gerüchten zufolge war die Familie von Wolfgang Amadeus Mozart des Öfteren zu Besuch im Batzenhäusl auf eine köstliche Roulade. Mit der Einführung des Automobils fanden auch viele prominente Salzburger den Weg in das Salzkammergut.



Geschmorte Rindsroulade vom Bio Rind gefüllt mit Wurzelgemüse

getrüffeltes Erdäpfelpüree & knuspriger Speck € 18,50

Braised „Roulade“ of organic beef, stuffed with root vegetables, potato puree & crisp bacon

... gerne auch mit gemischtem Salat € 5,10

... oder Blattsalat € 3,90

... in addition with a mixed salad or a green salad

... dazu ein Achterl „Cuvée Batzenhäusl“,

Weingut Hans & Anita Nittnaus, Neusiedlersee € 4,70

... perfectly compared with a glass of „Cuvée Batzenhäusl“

Wie wird gekocht?

Wir bezeichnen unsere Küchenlinie als „schlicht & elegant“. Produkte von bester Qualität mit einem gesunden Maß an Kreativität verfeinert – ohne kulinarische Purzelbäume. Wussten Sie,

- dass wir keine Glutamate oder Geschmacksverstärker verwenden?
 - dass wir nahezu jeden Ihrer individuellen Wünsche erfüllen können, weil jede Speise frisch zubereitet wird?
-

VORSPEISEN, SALATE & DAS SÜPPCHEN

Bunter gemischter Salatteller mit gerösteten Kernen & Croûtons <i>Mixed salad with roasted seeds & croûtons</i>	€ 5,10
... mit Bauerntascherl gefüllt mit Aberseer Schafskäse <i>... with baked dumplings of „Aberseer“ sheep cheese</i>	€ 11,90 / € 15,- Vorspeise / Hauptspeise
... mit gebratenen Mondsee-Fischfilets <i>... with fish filets of lake Mondsee</i>	€ 13,90 / € 17,- Vorspeise / Hauptspeise
Bunter Blattsalat <i>Mixed leaf salad</i>	€ 3,90
Frisch gebackene Schwammerl-Quiche <i>grünes Tomatenchutney</i> <i>Quiche of mushrooms, green tomato chutney,</i>	€ 13,90
Frühlingsrolle von hausgeräucherten Edelfischen <i>Mango-Kräutersalat & Mangogel</i> <i>Springroll of house-smoked fish, mango-herb salad, mangogel</i>	€ 13,90
Kräftige Tafelspitzbouillon mit Einlage <i>Grießnockerl, Frittaten oder Fleischstrudel</i> <i>Clear beef broth with a choice of inserts (semolina dumplings, Frittaten or meat Strudel)</i>	€ 5,10
gerne auch mit dreierlei Einlage <i>... a variation of this inserts</i>	€ 6,10

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.

HAUPTGERICHTE – FLEISCH & FISCH

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

Erdäpfel-Gurken-Blattsalat & Kernöl

€ 16,50

Fried corn fed chicken („Backhenderl“) with potatoe-cucumber & leaf salad – pumpkin-seed oil

Wiener Schnitzel vom Milchkalb aus dem Butterreindl

Petersilerdäpferl & hausgemachte Preiselbeermarmelade

€ 18,50

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

... gerne auch mit gemischtem Salat dazu

€ 5,10

... in addition with a mixed salad

... mit Blattsalat

€ 3,90

... in addition with a leaf salad

Filetsteak vom heimischen Rind

Ofenkartoffel, Saisongemüse & Pfeffersauce

€ 29,50

Filet of regional beef, baked poataoe, seasonal vegetables & pepper sauce

**TIPP: Gerne können Sie auch einzelne Gänge aus unserem Menü bestellen
oder unser Traditionsgericht - die zart geschmorte Roulade**

... Details auf Seite 2 & 3!

*Feel free to order individual dishes of our Menu, aswell our traditional
dish – the famous „Roulade“; Page 2 & 3*

Im Ganzen gebratene WILDFANG Seesaiblinge aus dem Mondsee

mit Kräutererdäpferl & gemischtem Salat

€ 0,90 / per dag.

Wild caught „Seesaiblinge“ of Lake Mondsee with herbed potatoes & mixed salad (whole fish)

VEGETARISCH

Sautierte Waldpilze mit Zitronen-Olivenöl auf Linguine

Rucola & gereifter Parmesan

€ 14,90

Grilled wild mushrooms, linguine & aged grana topped with lemon-oil

.... Weitere vegetarische Gerichte auf Anfrage!

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

Schokoladenmousse Törtchen

Birnenkompott & Brombeeren

Chocolate-Mousse, pear compote & blackberries

€ 9,90

Rüdesheimer!

Der Klassiker

€ 8,90

Die legendäre gebackene Zitronen-Topfentorte

Schlagobers & frische Beeren

Lemon-cheese cake with whipped cream & fresh berries

€ 4,80

Verschiedene Eisbecher, garniert mit Waffel & Schlagobers

Heiße Liebe, Karamellbecher, Coup Dänemark

A choice of ice cream cups (raspberry-vanilla cup, caramel cup, cup danmark)

€ 7,90

Hausgemachte Sorbets garniert mit Beeren

Zitrone, Himbeere, Passionsfrucht

Homemade sorbets (lemon, raspberry, passion fruit)

1 Kugel/€ 3,50

1 scoop

...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

1 scoop

... jede Weitere/€ 2,50

DAZU – ODER IM ANSCHLUSS

10 Jahre gereifter „Tawny Port“

€ 8,50

2cl Edelbrand von unseren prämierten Schnapsbrennern

Kriecherlbrand, Johannes Wruss, Gamlitz

€ 5,50

Maschankker, Johannes Wruss, Gamlitz

€ 5,50

U.v.m. in der „alten Schnapswiege“

4cl Armagnac 10 ans d'âge

€ 10,80

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.

EIN AUSZUG UNSERER GETRÄNKE

Alkoholfrei

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

Kaffee

<i>Nannini Verlängerter</i>		<i>€ 3,10</i>
<i>Nannini Espresso</i>		<i>€ 2,60</i>
<i>Nannini Cappuccino</i>		<i>€ 3,60</i>
<i>Kännchen Tee</i>		<i>€ 3,90</i>
<i>Rüdesheimer Kaffee</i>		<i>€ 8,90</i>

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

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

Rotweine offen

La Planta

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

Pinot Noir

Weingut Bábíček, 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