



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

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!

Gänseleberschnitte & salziger Kakao

Kerbelknolle | Zitronenmarmelade | Brioche

Foie gras | chervil tuber | lemon marmalade | brioche

17



Pikante Safran-Tomatensuppe

Gemüestreifen | Wildfang-Fischnockerl

Spicy saffron- & tomato soup | wild caught fish dumpling

8



Filet von der Wildfang Reinanke

junger Spinat | Safrangnocchi | Safransauce

Crisp filet of „Reinanke“- Lake Mondsee | young spinach | saffron gnocchi & sauce

26

oder...

Rosa Hirschrücken unter der Pilzhaube

Pilz-Semmelknödel | Vanillekohlsprosserl | Gewürzjus

Deer steak topped with mushrooms | mushroom-dumplings | brussle sprouts

26



Zartbitter Schokoladenmousse im Knuspermantel

Sauerkirschen | Kirschespuma

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

9

3- Gang 42 3 Gläser Wein 18

4- Gang 48 4 Gläser Wein 25

5- Gang 58 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 | Avocado

Tatar of cured salmon-trout | caviar-crème fraîche | avocado

14

Suppen

Kräftige Tafelspitzbouillon mit dreierlei Einlage

Grießnockerl | Frittaten | Fleischstrudel

Clear beef broth with different inserts (semolina dumplings | frittaten | meat Strudel)

6

Kürbis-Currysuppe

Fasan in der Kürbispanier

Creamsoup of pumpkin and curry | 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

Topinambur-Wedges | Winter-Ofengemüse | Pfeffersauce
Filet of regional beef | jerusalem artichokes | baked vegetables | pepper sauce
29

Perlhuhnbrust gefüllt mit Trüffelkäse

Trüffelpolenta | Erbsengemüse | Portweinsauce
breast of guinea fowl | truffle polenta | mixed peas
21

Hauptgerichte - Vegetarisch

Sautierte Pilze mit Zitronen-Olivenöl auf Linguine

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

Cremiger Trüffel-Rosmarinpolenta

Winter-Ofengemüse | Schwarzwurzelchips
creamy truffle-rosemary-polenta | baked vegetables | 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

Wild-Heidelbeer Datschi

Zimteis

wild blueberry-„Datschi“ | cinnamon ice cream

11

Frisch gebackene Apfeltarte

Sauerrahmeiscreme

Apple tart | ice cream

9

Verschiedene Eisbecher, garniert mit Waffel & 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 | Heidelbeere

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 Maschankzer, Johannes Wruss, Gamlitz | 5,50

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

2cl Waldhimbeerbrand, Primushäusl, Abersee | 7,50

2cl Gravensteiner, Rochelt, Tirol | 14

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

Nannini-Kaffee

Verlängerter | 3,10

Espresso | 2,60

Espresso doppio | 3,90

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
Red Bull	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
-------------------------------	--------	------

Junker 2018

Weingut Polz, Südsteiermark	0,125l	4,80
-----------------------------	--------	------

Riesling Federspiel

Weingut Sigl, Wachau	0,125l	5,50
----------------------	--------	------

Ein Auszug unserer Getränke

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