



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

„Rose Radikal“

(Rose | Campari | Limette)

6,50

Einen unserer hausgebrühten Eistees

- Schwarzer Tee & Zitrone

- Grüner Tee & Passionsfrucht

4,50

Vermouth-Tonic

7

Burgunder Frizzante

Weingut Wruss, Südsteiermark

5,50

Weisser Dudl

(Almdudler | weißer Portwein)

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!

Hausgeräucherte Edelfische & Aberseer Schafskäse

„EHART“-Mondsee-Kaviar | pikanter Mangosalat
smoked fish & sheep cheese | caviar of Reinanke | spicy mango salad

14



Orangen-Spargelcremesuppe

Jakobsmuschel

Creamsoup of asparagus & orange | scallop

9



Wildfang-Hechtrolle in der Sesam-Nußkruste

gegrillter Spargel | Kräuterdäpfel | Zitronen-Hollandaise

Wild caught pike-roll with sesame & nuts | asparagus | herbed potatoes | lemon hollandaise

26

oder...

Rosa Lammrücken mit Kräutern & Tramezzini

Morchelrisotto | Portweinschalotten

Saddle of lamb with herbs & tramezzini | morrel risotto | port wine shallots

26



Mousse von weißer Schokolade

Variation von Erdbeeren

White chocolate mousse | strawberry variation

11

3- Gang 42 3 Gläser Wein 18

4- Gang 48 4 Gläser Wein 25

5- Gang 58 5 Gläser Wein 32

(Fisch als Zwischengang – Alternative zur Beilage lt. Tagesangebot)

Wie wird gearbeitet?

Wir bezeichnen unsere Küchenlinie als „schlicht & elegant“. Produkte von **best**er 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.

Vorspeisen - starters

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

Gänseleber ³ auf Tamarillo

Crème Brûlée | *Eiscreme* | *gebraten*

Foie gras ³ with tamarillo | crème brûlée | ice cream | pan fried

18

100g Original „EHART - Mondsee Kaviar“

Variation aus der Reinanke mit knusprigem Kartoffelbrot

Natur | *à la Crème* | *Olivenöl*

100g EHART Reinanken Kaviar Variation with crisp potato bread (from 2 persons)

ab 2 Personen - à 15

Suppen - soups

Kräftige Tafelspitzbouillon mit dreierlei Einlage

Grießnockerl | *Frittaten* | *Fleischstrudel*

Clear beef broth with different inserts (semolina dumplings | sliced pan cakes | meat Strudel)

6

Pikante Safran-Tomatensuppe

Wildfang Fischnockerl

Spicy saffron-tomato soup | wild caught fish dumplings

8

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 - main dishes

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. Diese Komposition wurde von Wirtsleuten und Weingut gemeinsam zusammengestellt.

Hauptgerichte - main dishes

Rotes Curry mit Kokosmilch und Rinderfiletspitzen

Jasminreis | Gemüse | Koriander
Red beef curry | jasmine rice | cilantro
23

Oktopus „à la plancha“

Linguine | Spitzpaprika | geräucherter Paprikaschaum
Oktopus „à la plancha“ | pointed pepper | smoked pepper foam
26

Hauptgerichte - Vegetarisch

Morchelrisotto

gebratener Spargel | gereifter Grana Padano
risotto with morrels | grilled asparagus | aged grana
16

Linguine mit gebratenen Pilzen

Kirschtomaten | Rucola
linguine with grilled mushrooms | cherry tomatoes | rocket salad
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 vom Bauerntopfen

Gebackene Torte | Mousse | Eiscreme
variation of cottage cheese

11

Frisch gebackene Apfeltarte

Kardamom-Eiscreme
Apple tart | cardamom ice cream

11

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 Strudelteig-Waffel

Minze | Erdbeere | Kardamom
Homemade ice creams (cinnamon | 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 4,20

Riesling „von Gösing“

Weingut Söllner, Wagram 0,125l 5,50

Weißburgunder „DAC“

Weingut Polz, Südsteiermark 0,125l 5,50

Ein Auszug unserer Getränke

Rotweine offen

„Ulumbasa“

Springfontein | Walker Bay | Südafrika 0,125l 6,00

Svatovařinecké (St. Laurent)

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

Maisel's Weisse alkoholfreies Weißbier 0,5l 4,70

Maisel's Weisse 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