

Seit 1603



Herzlich Willkommen!

Wie verbindet man am besten das, was man gerne kocht mit der
KULTUR bei der man zu Gast ist?

Eine schwierige Frage und ein langer Weg, den wir im Weinhaus
Attwenger in Bad Ischl für fast 10 Jahre gegangen sind und uns
immer wieder neu erfunden und angepasst hatten.

Mit Deutsch- Französischer KÜCHE ist er aufgewachsen,
Spanische, Amerikanische und Italienische lernte er im Laufe der
Zeit kennen und auch die Küche des Mittleren Ostens durfte er
kochen, der Tobias :)

Wie verbindet man nun diese kulinarische Vielfalt mit der
Österreichischen Kultur?

Alpe- Adria ist die Antwort!

Pasta, Meeresfisch & -frucht, sowie gschmackige Schmorgerichte
verschmelzen mit den Seen, Wiesen & Wäldern der Heimat –
KÖSTLICH!

Wir lieben Wein und Essen und zelebrieren das Leben!

Jeder ist willkommen, mit uns Leib und LEBEN zu feiern – wir
verzichten bewusst auf ein befremdliches “Sie” und begrüßen
Dich mit einem herzlichen, respektvollen “Du” in unserer
FAMILIE.

Lass es Dir schmecken und verbring’ eine tolle Zeit im
Batzenhäusl – Guide MICHELIN ausgewähltes Restaurant 2026
Nadine, Tobias, TJ & Team



Unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt., exkl. Service | Allergene bitte beim Personal angeben.

Ouverture

ALPE & ADRIA

GÄNSELEBER

26 €

an Brioche, Jus & Sauternes Äpfeln

GEBIRGS TARTAR

24 €

mariniertes Tartar von blauen, steirischen Gebirgsgarnelen mit Burrata & Physalis

AUSTERN

AUSTERN²

3 Poget No. 2 21 €

mit Zitrusfrüchten mariniertes Austerntartar, verfeinert mit Schalotten & Kaviar

AUSTERN NO.2

1 Auster 5 €
3 Austern 14 €
6 Austern 26 €
12 Austern 48 €

Frisch geöffnete Poget Austern, serviert mit Schalottenessig & Zitrone

KAVIAR

OSIETRA KAVIAR

10g Royal Osietra 28 €
50g Royal Osietra 119 €

Serviert mit Blinis, Stundenei & Crème Fraîche. Kaviar vom Acipenser Gueldenstaedtii (Stör) mit feinnussigem Geschmack, mild-mandelartigem Nachgeschmack & sehr gutem Preis-Leistungs-Verhältnis. Korngröße: 3,0-3,2 mm; Farbe: goldschimmernd hellbraun bis bernstein

BELUGA KAVIAR

10g Royal Beluga 49 €
30g Royal Beluga 139 €
50g Royal Beluga 219 €

Serviert mit Blinis, Stundenei & Crème Fraîche. Kaviar vom Huso Huso-Stör mit prallen, hauchdünnhäutigen Rogen, hellgrau bis anthrazit. Cremig-zart schmelzend, Korngröße 3,2-3,4 mm. Absoluter Luxuskaviar

Orie

SPRUDL

SPARKLING TEA ROYAL

0,1l 7,00 €
0,75l 42 €

Herbal Garden Blanc von La Maison Tea Royal, alkoholfrei Ehrenhausen/ Südsteiermark

BLANC DE BLANC

0,1l 11 €
0,75l 75 €

Große Reserve Extra Brut 56 Monaten auf der Hefe von Taubenschuss, Weinviertel

PROSECCO

0,1l 8. €
0,75l 49 €

di Valdobbiene DOCG Superiore Spumante Brut aus dem Hause Althea

CRÉMANT SAPHIR

0,1l 9 €
0,75l 63 €

von Domaine Bouvet, Saumur

CHAMPAGNE BRUT

0,1l 14 €
0,75l 79 €

Champagne Tradition von De Sousa, Avise

PRÉSTIGE ROSÉ

0,1l 19 €
0,75l 129 €

Champagne Taittinger, Reims

Wir servieren ein Gedeck mit Brot, leicht gesalzener Butter & Aufstrich für 4,50 €/ Person

Ensemble

FEINE KLEINIGKEITEN ZUM TEILEN, UM EUER GEDECK NOCH ZU VERSÜSSEN. KANN ALLEINE GEGESSEN WERDEN, ZU ZWEIT, DRITT, VIERT - WIE'S EICH G'FREIT!

ALPE & ADRIA

BEEF N BONE

Portion für 2 36 €

Gegrilltes Knochenmark mit Tartar vom Almochs, Zwiebel & Stundenei

BATZENHÄUSL

Portion für 2 79 €

4 frisch geöffnete Poget No.2 Austern, 10g Osietra Stör Kaviar, 10g Beluga Stör Kaviar, Stundenei, Blinis & Creme Fraîche

Erster Akt

SUPPEN

BOUILLABAISSE

16 €

feine Fisch- & Meeresfrüchtesuppe à la Chef de Cuisine

A BROTSUPPN

8 €

Aromatische Brotsuppe serviert mit Speckstangerl

OX

8 €

Kräftige Ochsenfleisch Suppe mit Griesnockerl, Leberknödel oder Grammelknödel

SALAT

GRÜNZEUG

 8 €

Beilagensalat mit Feigen- Dressing, Traube & Nuss

GARTEN SALAT

 8 €

Grüner Salat mit French- Dressing, Radieserl, Gurken, Sprossen & Kräuter

Wir servieren ein Gedeck mit Brot, leicht gesalzener Butter & Aufstrich für 4,50 €/ Person

Intermezzo

FRISCHE PASTA

CARBONARA TARTUFATA

mit Wintertrüffel 23 € | 38 €

Pasta mit original römischer Carbonarasauce (Ei, Parmesan & Guanciale), verfeinert mit Trüffelpaste & getoppt von frisch gehobeltem Trüffel | HAUPTSPEISE MÖGLICH

WILDGARNELEN BOLOGNESE

23 € | 38 €

mit Burrata Sauce, Wildfang Garnelen und Baerii Stör Kaviar | HAUPTSPEISE MÖGLICH

FUSSILONI

 14 € | 24 €

mit mediterranem Melanzane Ragout, Burrata und Pinienkernen | HAUPTSPEISE MÖGLICH

MEZZE MANICHE

36 € | 58 €

in Krustentiersauce mit in Butter pochierem, ausgelösten Hummer | HAUPTSPEISE MÖGLICH

VOR- & ZWISCHENSPEIS'

SALZKAMMERGUT ROASTBEEF

21 €

36h gegarter Lungauer Tafelspitz, dünn aufgeschnitten, garniert auf einer Räucherfisch- Kren- Creme

CARPACCIO

28 €

vom Rinderfilet mit eingelegten Vogelbeeren, 30 Monate gereiftem Parmesan DOP, Pinienkernen & frisch gehobeltem Trüffel

'S SCHWEINDERL

16 €

geschmorter Schweinebauch mit knusprigen Enoki Pilzen & fermentiertem Knoblauch

SIZILIANISCHE MELANZANI

 16 €

nach Caponata Art mit Pistazien, 30 Monate gereiftem Parmesan DOP & Crostini

PATAGONIA

21 €

gegrillte Calamari auf Zucchini im Eimantel mit gereiftem Balsamico Essig

DER OKTOPUS

21 €

mit Marille & gebratener Blunzn

CARABINERO

28 €

Carpaccio von roten Tiefsee Garnelen mit Limonen- & Orangencreme

Pasta ist als Haupt-, Vor-, oder Zwischengericht bestellbar. Wird die Pasta als einziger Gang bestellt, wird es als Hauptgang- Portion verstanden

Wir servieren ein Gedeck mit Brot, leicht gesalzener Butter & Aufstrich für 4,50 €/ Person

Zweiter Akt

FISCH & MEERESFRÜCHTE

POLPO

32 €

Gegrillter Oktopus auf
Tomaten- Paprika Sugo mit
feuriger Nduja, Oliven &
Erdäpfelpurée, verfeinert mit
Basilikumöl

CARTOCCIO

32 €

Filet vom Seesaibling
zusammen mit Wildgarnelen,
Kräutern, Tomaten, Zitrone &
Wein in Pergamentpapier
geschmort und mit Rosmarin
Erdäpfel serviert

YELLOWFIN TUNA

38 €

Sashimi Grade Thunfischfilet
kurz gebraten mit Kräuter-
seitlingen, Teriyaki & Sesam

VEGETARISCH

GNOCCHI VIOLA

 21 €

Violette Gnocchi an Parmesansauce & wildem Gemüse

FLEISCH

BIO RINDSBRUST

28 €

36 Stunden gegarter Brustkern an Krensaucе,
wildem Gemüse, Mandeln & Petersil Erdäpfel
und Preiselbeeren

IBERICO

28 €

Filet vom Iberico Schwein im Ganzen rosé
gebraten an Edelpilzen, Rosmarin Erdäpfeln &
Dijon-Senf-Sauce

CORDON BLEU

28 €

von der Duroc Krone gefüllt mit Marille,
Vulcano Speck & Bio Bergkäse, Preiselbeer,
Kren & Gartensalat

HENDL VALSASSINA

28 €

geschmorte Brust vom Supreme Hendl an Baby-
Blattspinat, Mascarpone- Gorgonzola- Sauce
und Pekannüssen à top. Serviert mit Rosmarin
Erdäpfel

Wir servieren ein Gedeck mit Brot, leicht gesalzener Butter & Aufstrich für 4,50 €/ Person

Batzen Steaks

IM DUETT

ZUM TEILEN UND GENIESSEN!

Gramm bezieht sich auf's Rohgewicht, inkl. Knochen. Das Fleisch wird mit gewünschter Temperatur zubereitet, tranchiert & -auf Grillgemüse angerichtet- serviert. Zusätzlich Bratkartoffeln, Sauce & Butter

Dry- aged SIMMENTALER FLECKVIEH | AT

ca. 800g Club Steak	99 €
ca. 450g Château Briand	99 €
ca. 900g T- Bone	119 €

Simmentaler Fleckvieh Fleisch hat einen würzigen, aromatisch-herben & leicht nussigen Geschmack und ist bekannt für seine hohe Qualität. Es ist zart, saftig & gut marmoriert. Die Struktur des Rindfleisches ist im Vergleich mit anderen Rassen etwas grobfaseriger, aber zart & stärker marmoriert als z.B. das Fleisch vom Angus, wobei sich der Fett- & Muskelgehalt ungefähr im Gleichgewicht halten.

DIE SOLISTEN

FLANK STEAK

32 €

Medium gebratenes, tranchiertes Flanksteak mit Rosmarin Erdäpfel, Stangenbohnen und BBQ Sauce

RUMPSTEAK

42 €

an Gartengemüse mit Rosmarin Erdäpfel & Café de Paris Butter

SURF N TURF

mit Garnelen 45 €
mit Hummer + 28 €

Rib Eye Steak mit Tomaten, Schalotten, Kräutern & drei Wildfang Garnelen gebraten
ODER mit ausgelöstem Hummer. Beides an Krustentiersauce & Rosmarin Erdäpfel

FILET MIGNON

49 €
mit Gänseleber +19 €

mit aromatischer Sauce Périgeux auf Erdäpfelpurée & frisch gehobelter Trüffel à top

Wir servieren ein Gedeck mit Brot, leicht gesalzener Butter & Aufstrich für 4,50 €/ Person