

DE

Igls

# Batzenhäusl

1893

Sehr geehrte Gäste,  
wir heißen Sie herzlich willkommen  
in unserem  
Hotel - Restaurant Batzenhäusl!

Der Name unseres Hauses  
leitet sich vom 'Batzen' ab, einer Silbermünze  
aus dem 15. Jahrhundert, mit der man in jener Zeit  
in einem Weinhaus - 'Häusl' - seinen Schoppen Wein  
bezahlen konnte.





## Vorspeisen

### **Beef Tartar klassisch** <sup>(A, C)</sup>

Rinderfilet, Kapern, Gewürzgurke, Eidotter,  
rote Zwiebel, Brot  
22,00 €

### **Rindfleischsalat** <sup>(G)</sup>

Rinderfilet, Salatmischung, Tomaten, rote Zwiebel,  
Parmesan und Kapern  
19,00 €

### **Camembertsalat** <sup>(G, H)</sup>

Camembert, Salatmischung, Birne,  
Preiselbeerkonfitüre und Nüsse  
16,00 €

### **Grüner Salat mit Kürbiskernen**

Salatmischung, sonnengetrocknete Tomaten,  
gegrillte Paprika  
16,00 €

## Suppen

### **Rinderbrühe** <sup>(A)</sup>

Mit Fleisch, Croutons, Knoblauchöl  
10,00 €

### **Knoblauchsuppe mit Croutons** <sup>(G, A)</sup>

8,00 €



## Hauptgerichte

### Entenfilet mit Kartoffelpüree <sup>(O)</sup>

Wacholdersauce und gedünstetem Rotkohl

29,00 €

### Spareribs mit gebackenen Kartoffeln

BBQ-Sauce und Krautsalat

25,00 €

### Hirschgulasch mit Spätzle <sup>(O, A)</sup>

und Salatmischung

29,00 €

### Rindersteak

Mit gebackenen Kartoffeln, drei Saucen, Knoblauchbutter

(serviert auf einem heißen Stein)

38,00 €

### Batzenhäusler Medaillons <sup>(G)</sup>

Rindfleisch mit Auberginen und Pilzen in Sahnesauce

28,00 €

### Spätzle mit Pilzmischung <sup>(A, G)</sup>

Mit Sahnesauce und Parmesan

19,00 €



## Fisch

### Gegrillter Lachs <sup>(D)</sup>

Mit Kartoffeln, gegrillter Paprika und Tartarsauce

25,00 €

### Gebratene Königsgarnelen <sup>(B, N)</sup>

Mit Knoblauchsauce, Sesam und Zitrone

22,00 €

### Meeresfrüchte-Risotto <sup>(A, G, R, B, O)</sup>

Meeresfrüchte Cocktail, Wein, Sahne, Parmesan

22,00 €

## Traditionell

### Wiener Schweineschnitzel <sup>(A, C)</sup>

Mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

20,00 €

### Käsespätzle mit Röstzwiebeln <sup>(A, G)</sup>

und Salatmischung

19,00 €

### Tiroler Gröstl <sup>(C)</sup>

Kartoffelhälften, Zwiebeln, Spiegeleier,

Speck und Spargelbohnen

19,00 €



# Ukrainische Küche



## Vorspeisen

### Salo – Hausgemachter Speck <sup>(A)</sup>

Speck, serviert mit dunklem Bauernbrot, Knoblauch

12,00 €

### Schweinsbraten mit Kren und hausgemachtem Sauerkraut <sup>(M)</sup>

Schweinsbraten, serviert mit frischem Kren  
und traditionellem, hausgemachtem Sauerkraut.

14,00 €

## Suppen

### Borschtsch <sup>(A, G)</sup>

Traditionelle ukrainische Rote-Bete-Suppe mit Speck,  
Knoblauch und Sauerrahm

13,00 €

## Hauptspeisen

### Banusch <sup>(A, G)</sup>

„Banusch“ ist ein traditionelles ukrainisches Gericht aus Maisgrieß, das  
gewöhnlich mit Sauerrahm zubereitet und mit Brynza (Schafskäse) und  
Grieben serviert wird. Es stammt aus den Karpaten.

18,00 €

### Kartoffelpuffer mit Pilzen und Speck <sup>(A, G)</sup>

Kartoffelpuffer mit Pilzen und Speck, serviert mit Sauerrahm

18,00 €

### Chicken Kyiv mit Kartoffelpüree <sup>(A, G)</sup>

Chicken Kyiv – zartes Hähnchenfilet mit Kräuterbutterfüllung,  
goldbraun paniert. Serviert mit cremigem Kartoffelpüree

20,00 €

## Dessert

### Warenky mit Kirschen <sup>(A, G)</sup>

Traditionelle ukrainische Teigtaschen, gefüllt mit saftigen Kirschen  
und serviert mit Sauerrahm

10,00 €

# Fondue

## **Tiroler Käsefondue** <sup>(A, O, G)</sup>

Der sämige Käse wird unter Zugabe von Weißwein und Knoblauch im Caquelon zubereitet.

Darin werden die Brotwürfel getaucht und durch Umrühren der Käse cremig gehalten.

Dazu servieren wir Tiroler Karreespeck, Obst und Kartoffelstäbchen.

31,00 €

## **Fondue Bourguignonne**

Das geschnittene Rindsfilet und Hähnchenfilet wird mit der Fonduegabel aufgespießt und im heißen Pflanzenfett gebraten.

Dazu servieren wir Ihnen Sauce Tartar, Barbecuesauce, Sweet-Chili-Sauce und Kartoffelstäbchen.

37,00 €

## **Schokoladenfondue** <sup>(A, C, G)</sup>

Ein köstliches Dessert aus feinsten Milkschokolade, serviert mit frischen Früchten, Biskuitgebäck und Marshmallows – ein süßes Vergnügen zum Eintauchen und Genießen

21,00 €

**\*\*\* Fondue nur abends und ausschließlich auf Vorbestellung (mind. 2 Std. vorher)!**

**\*\*\*Fondue ab zwei Personen, Preis pro Person.**



# Nachtisch

## Schwarze Perle <sup>(G)</sup>

Saftiger Schokoladenbiskuit mit Schokoladenüberzug

9,00 €

## Apfelstrudel <sup>(A, G)</sup>

Mit Eis und Sahne

9,00 €

## Eis mit Früchten <sup>(G)</sup>

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Obst, Sahne

9,00 €

## Eiskugel <sup>(G)</sup>

Vanille, Schokolade, Erdbeere

1,50 €

---

*Zeit zum Genießen*