

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 €

## 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 €

# Italienische Küche

## Vorspeisen

### Insalata Caprese<sup>(G)</sup>

Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum, Olivenöl  
8,00 €

### Panzanella<sup>(A)</sup>

Tomaten, rote Zwiebel, Basilikum, Oliven, Olivenöl  
10,00 €

## Hauptspeisen

### Parmigiana di Melanzane<sup>(G)</sup>

Auberginen, Tomaten, Tomatensauce, Mozzarella,  
Parmesan, Olivenöl, Knoblauch, Basilikum  
13,00 €

### Penne all'Arrabbiata<sup>(A)</sup> 🌶️🌶️

Penne, Tomatensauce, Knoblauch, Peperoni  
11,00 €

### Farfalle ai Gamberi<sup>(A, G, B)</sup>

Farfalle, Garnelen, Cherrytomaten,  
Knoblauch, Sahne, Parmesan, Basilikum  
14,00 €

### Risotto ai Frutti di Mare<sup>(A, G, R, B, O)</sup>

Meeresfrüchte-Cocktail, Wein, Sahne, Parmesan  
22,00 €

## Getränke

### Limonata al basilico

Hausgemachte Basilikumlimonade  
3,00 €

## Dessert

### Panna Cotta alla Viola<sup>(G)</sup>

5,50 €

# 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.**



## Der perfekte Begleiter: Die Kunst der Harmonie

Jedes Fondue im Batzenhäusl verdient eine Begleitung, die seinen Charakter unterstreicht. Wir haben für Sie Empfehlungen aus unserem Keller ausgewählt, die das Geschmackserlebnis vollenden:

### **Zum Käsefondue:**

Die Tradition verlangt nach einem trockenen Weißwein mit alpiner Frische und lebendiger Säure. Wir empfehlen einen Grüner Veltliner oder einen klassischen Riesling. Diese Weine balancieren die reiche Textur des geschmolzenen Käses perfekt aus.

### **Zum Fondue Bourguignonne (Fleischfondue):**

Zu zartem Fleisch passen hervorragend fruchtige, charaktervolle Rotweine. Probieren Sie unseren Zweigelt oder einen Blaufränkisch, um die Röstaromen zu betonen. Auch ein kühles Craft-Bier ist hier eine exzellente Wahl.

### **Zum Schokoladenfondue:**

Ein süßes Finale verlangt nach einem besonderen Akzent. Wir empfehlen dazu ein Glas Auslese oder einen frisch gebrühten Espresso.



*Die Tradition besagt: Wer sein Stück Brot im Topf verliert, der schenkt dem Tisch ein Lächeln oder spendiert die nächste Runde*

## Extras

Wedges oder Pommes

6,00 €

Kleiner gemischter Salat

6,00 €

Sauce

Ketchup · Mayonnaise · Senf · BBQ-Sauce · Preiselbeersauce

0,50 €

## 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*