

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 ^(A, C)

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

Rindfleischsalat ^(G)

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

Camembertsalat ^(G, H)

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

Grüner Salat mit Kürbiskernen

Salatmischung, sonnengetrocknete Tomaten,
gegrillte Paprika
16,00 €

Suppen

Rinderbrühe ^(A)

Mit Fleisch, Croutons, Knoblauchöl
10,00 €

Knoblauchsuppe mit Croutons ^(G, A)

8,00 €

Hauptgerichte

Entenfilet mit Kartoffelpüree ^(O)

Wacholdersauce und gedünstetem Rotkohl
29,00 €

Spareribs mit gebackenen Kartoffeln

BBQ-Sauce und Krautsalat
25,00 €

Hirschgulasch mit Spätzle ^(O, A)

und Salatmischung
29,00 €

Rindersteak

Mit gebackenen Kartoffeln, drei Saucen, Knoblauchbutter
(serviert auf einem heißen Stein)
38,00 €

Batzenhäusler Medaillons ^(G)

Rindfleisch mit Auberginen und Pilzen in Sahnesauce
28,00 €

Spätzle mit Pilzmischung ^(A, G)

Mit Sahnesauce und Parmesan
19,00 €

Fisch

Gegrillter Lachs ^(D)

Mit Kartoffeln, gegrillter Paprika und Tartarsauce
25,00 €

Gebratene Königsgarnelen ^(B, N)

Mit Knoblauchsauce, Sesam und Zitrone
22,00 €

Meeresfrüchte-Risotto ^(A, G, R, B, O)

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

Traditionell

Wiener Schweineschnitzel ^(A, C)

Mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren
20,00 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^(A, G)

und Salatmischung
19,00 €

Tiroler Gröstl ^(C)

Kartoffelhälften, Zwiebeln, Spiegeleier,
Speck und Spargelbohnen
19,00 €

Italienische Küche

Vorspeisen

Insalata Caprese^(G)

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

Panzanella^(A)

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

Hauptspeisen

Parmigiana di Melanzane^(G)

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

Penne all'Arrabbiata^(A) 🌶️🌶️

Penne, Tomatensauce, Knoblauch, Peperoni
11,00 €

Farfalle ai Gamberi^(A, G, B)

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

Risotto ai Frutti di Mare^(A, G, R, B, O)

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

Getränke

Limonata al basilico

Hausgemachte Basilikumlimonade
3,00 €

Dessert

Panna Cotta alla Viola^(G)

5,50 €

Fondue

Tiroler Käsefondue ^(A, O, G)

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 ^(A, C, G)

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 ^(G)

Saftiger Schokoladenbiskuit mit Schokoladenüberzug

9,00 €

Apfelstrudel ^(A, G)

Mit Eis und Sahne

9,00 €

Eis mit Früchten ^(G)

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Obst, Sahne

9,00 €

Eiskugel ^(G)

Vanille, Schokolade, Erdbeere

1,50 €

Zeit zum Genießen