



UNSERE WOCHENEMPFEHLUNG



**Hausgemachte
Knoblauchcremesuppe**

6,50 €



**Rindergulasch mit
böhmischen Knödeln**

20,90 €



Mai-Scholle „Finkenwerder Art“

*mit Speck und Zwiebeln,
dazu Salzkartoffeln*

18,90 €



**Hähnchencurry mit Früchten
und Basmatireis**

(leicht scharf)

16,90 €



Kuchen des Tages

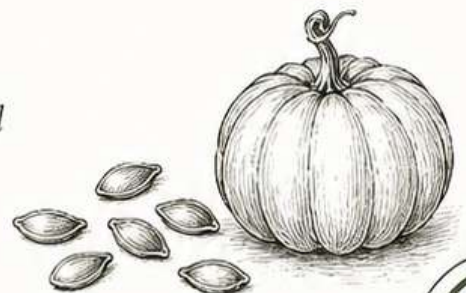
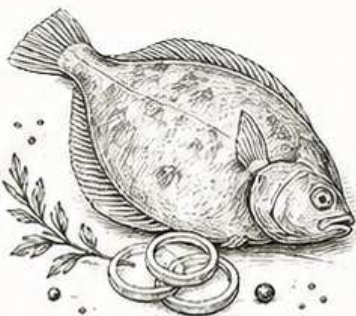
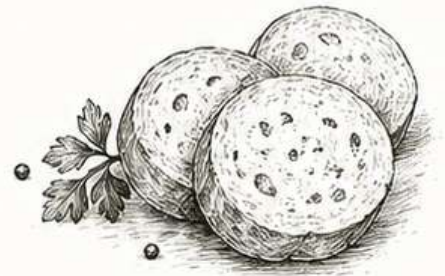
4,50 €



Steirer Eis

*(2 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen)*

7,90 €





Schön, dass du da bist

Im Alpenraum gab es viele Wirtshäuser mit dem Namen
„Batznhäusl“.

Sie lagen meist an Handelsrouten. Der Name hängt mit der Münze „Bazen“ zusammen. Für einen Bazen (4 Kreuzer, 16 Pfennig, 8 Cent) konnte man bis ins 19. Jahrhundert hinein eine Maß Bier oder 4 Stamperl Schnaps kaufen.

Unsere Öffnungszeiten:

von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr



warme Küche:

von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

ab 20.30 Uhr kleine Karte



Mittwoch Ruhetag

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit

bei uns im Gasthof Batznhäusl.

Bei Wünschen, Anregungen, Reservierungen oder auch Kritik,

sprechen Sie uns bitte an.

Ihr Batznhäusl Team!

Ein Blick in die Chronik

1899 kommt der Schuster Martin Walch aus Egling auf seiner Walz nach Kreuth, um den Wasserbauern, die nach einem schrecklichen Hochwasser die Weifsach neu verbauen, das Schuhwerk zu flicken. Er lernt seine Frau Anna kennen. Die beiden kaufen in Kreuth ein Grundstück.

1908 bauen sie ein Haus. Im Küttenteil gleich nebenan betreibt Martin Walch seine Schusterei.

1911 eröffnen sie ein Cafe, das sie „Satznhäusl“ nennen. Mit den Jahren kommen immer mehr Sommerfrischler und kehren im „Satznhäusl“ ein.

1930 statt einer Schusterei werden eine Metzgerei und eine Landwirtschaft gebaut, das Cafe zu einer Schank- und Speisewirtschaft erweitert.

1934 kommt eine Veranda hinzu, das Haus wird seitlich erweitert.

1949 übernimmt Hermann, der älteste Sohn des Gründerpaares zusammen mit seiner Frau Ottilie den Betrieb.

1957 Aufstockung und Umbau des Haupthauses mit Gästezimmern, Küche, Nebenräume und ostseitiger Glasveranda.

1966 Abriss der Metzgerei und des Ladengeschäfts, Aufgabe der Landwirtschaft.

1967 Fertigstellung der neuen Metzgerei und des neues Geschäftes.

1974 Sohn Leonhard, ein Metzgermeister, übernimmt die Metzgerei.

1979 Tochter Gisela Walch-Maier übernimmt mit ihrem Mann Hubert Maier das Satzhäusl.

1980 Abriss der Veranda und Neubau sowie Renovierung im Inneren.

Seit *April 2026* verpachtet an Jan Meszaros und Vaclav Rada.

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit

- ❖ *mit Grießnockern und Julienne Gemüse* 5,90 €
- ❖ *mit Leberspätzle und Julienne Gemüse* 5,90 €
- ❖ *mit Pfannkuchenstreifen und Julienne Gemüse* 5,90 €

Vorspeise

- Gedeck Batznhäusl* 8,90 €
Griebenschmalz, Obazda, rote Zwiebeln dazu 2 Scheiben Brot

Salate

- Gemischter Salatteller mit gegrilltem Ziegenkäse* 17,90 €
rote Bete Carpaccio, geröstete Kürbiskerne, Feigensenf, dazu Baguette
- Gemischter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen (Hausdressing)* 16,90 €
- Großer gemischter Salatteller (Hausdressing)* 9,90 €
- Beilagensalat (Hausdressing)* 5,90 €
- Tomatensalat mit roten Zwiebeln* 6,90 €
- Krautsalat* 4,90 €

Fisch

- Gebackenes Rotbarschfilet* 15,90 €
mit Sauce Remoulade und Kartoffelgurkensalat
- Geräucherter Lachs* 17,90 €
mit Sahnemeerrettich dazu Kartoffelrösti

Vegetarisches

- Hausgemachte Spinatknödel* 16,90 €
mit Salbeibutter, Parmesan und gemischtem Salat
- Käsespätzle* 16,90 €
mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Beilagenänderungen 1,50 € berechnen

Kleine Portionen - Nachlass 2,00 € Extra Gedeck/Teller 1,50 €

Kartenzahlungen ab 15 €

Batznhäusl Klassiker

Ofenfrischer Schweinebraten <i>in Schwarzbiersoße mit Kartoffelknödel und Krautsalat</i>	17,90 €
Backhendl in Knusperpanade <i>mit Sauce Remoulade und Kartoffelgurkensalat</i>	17,90 €
Grillteller Batznhäusl <i>mit Hähnchen, Schwein und Rind, gebratener Speck und Kräuterbutter, dazu Pommes frites</i>	28,50 €
Zwiebelrostbraten <i>von der bayerischen Rinderlende mit Röstzwiebeln, dazu Pommes frites</i>	28,90 €
Knusperschnitzel vom Schwein <i>dazu Pommes frites oder Kartoffelgurkensalat</i>	17,90 €
Bergsteigerschnitzel <i>mit roten Zwiebeln, Sc. Hollandaise und Käse überbacken, dazu Pommes frites</i>	21,90 €
Currywurst <i>mit hausgemachter Currysoße, dazu Pommes frites</i>	13,90 €

Steakspezialitäten

Rinderlende (ca. 300 g) <i>vom bayrischen Rind mit Kräuterbutter</i>	33,00 €
Knoblauchsteak (ca. 300 g) <i>von der bayrischen Rinderlende mit Kräuterbutter</i>	33,00 €
Pfeffersteak (ca. 300 g) <i>von der bayrischen Rinderlende auf Cognacsoße</i>	33,00 €
<i>*unsere Steaks sind auch im Lady's cut (ca. 200 g) erhältlich - Nachlass 5,00 €</i>	
Hähnchenbruststeak mit Kräuterbutter	18,50 €
Hausgemachte Kräuterbutter	1,50 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Beilagenänderungen 1,50 € berechnen

Kleine Portionen - Nachlass 2,00 € Extra Gedeck/Teller 1,50 €

Kartenzahlungen ab 15 €

Als Beilagen empfehlen wir:

<i>Knoblauchbaguette</i>	3,50 €
<i>Pommes frites</i>	4,90 €
<i>Salzkartoffeln</i>	4,90 €
<i>Kartoffelgurkensalat</i>	4,90 €
<i>Spätzle</i>	4,90 €
<i>Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck</i>	5,50 €
<i>Speckbohnen</i>	5,90 €
<i>Großer gemischter Salat (Hausdressing)</i>	9,90 €
<i>Kleiner gemischter Salat (Hausdressing)</i>	5,90 €
<i>Tomatensalat mit roten Zwiebeln</i>	6,90 €
<i>Krautsalat</i>	4,90 €
<i>Grillgemüse (nach Jahreszeit)</i>	6,90 €

Brotzeiten

<i>Weißwürste (ab 10.30 Uhr) mit 1 Brezn und süßem Senf</i>	8,90 €
<i>Obazda mit roten Zwiebeln dazu 1 Brezn</i>	9,90 €
<i>Kleines Knusperschnitzel auf Brot mit Spiegelei und saurer Gurke</i>	11,50 €
<i>Südtiroler Speckplatte mit Bergbauernkäse reich garniert, dazu 3 Scheiben Brot</i>	17,90 €
<i>Bayerischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln und 1 Scheibe Brot</i>	10,50 €
<i>Schweizer Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Käse und 1 Scheibe Brot</i>	11,50 €
<i>Scheibe Brot</i>	1,00 €
<i>Brezn</i>	1,80 €
<i>Baguette</i>	1,50 €
<i>Butter</i>	1,00 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Beilagenänderungen 1,50 € berechnen

Kleine Portionen - Nachlass 2,00 € Extra Gedeck/Teller 1,50 €

Kartenzahlungen ab 15 €

Für unsere Kleinen Gäste (für Kinder bis 10 Jahre)

<i>Knusperschnitzel vom Hähnchen mit Pommes frites</i>	10,90 €
<i>Kleiner Schweinebraten mit Kartoffelknödel</i>	10,90 €
<i>Fischstäbchen mit Pommes frites</i>	9,90 €
<i>Wiener Würstel mit Pommes frites</i>	8,90 €
<i>Spätzle oder Knödel mit Soße</i>	5,90 €
<i>3 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus</i>	7,90 €
<i>Pommes Teller</i>	4,90 €
<i>Grillgemüse (nach Jahreszeit)</i>	6,90 €

Etwas Süßes zum Abschluss

<i>Knusperpalatschinke Batzhäusl mit Eis gefüllt</i>	8,90 €
<i>Ofenfrischer Kaiserschmarrn (Wartezeit ca. 25 Min) mit Rumrosinen, Mandeln und Amaretto flambiert dazu Apfelmus</i>	15,90 €
<i>2 Stück Marillenkönödel auf Vanillesauce</i>	7,90 €
<i>3 Stück Apfelküchert mit Zimt-Zucker und Vanilleeis</i>	8,90 €
<i>Apfelstrudel natur</i>	5,50 €
❖ <i>mit Vanillesoße</i>	7,50 €
❖ <i>mit Vanilleeis</i>	6,90 €
❖ <i>mit Sahne</i>	6,50 €
<i>Steirer Eis Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen</i>	6,50 €
<i>Affogato Espresso mit Vanilleeis</i>	5,50 €

**Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte*

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Beilagenänderungen 1,50 € berechnen

Kleine Portionen - Nachlass 2,00 € Extra Gedeck/Teller 1,50 €

Kartenzahlungen ab 15 €

Weißwein

	0,25 l	0,5 l	0,75 l
Grüner Veltliner	7,90 €	15,50 €	
<i>Weingut Beyer Gruber, Österreich, trocken, Säure 6,0 g/l</i> ...fruchtig und weich, sehr klares duftiges Bouquet mit feinen Zitrusfrüchtearomen und Noten von Mandarinen			
Lugana Scolari 2024	8,50 €	16,50 €	24,00 €
<i>Puegnago del Garda, trocken, Säure 5,21 g/l</i> ...sauber, fruchtig, Melone, Birne, Marille und Pfirsich am Gaumen, Traubenzucker, Mandarine, Mandeln, gute Länge			
Grauburgunder Gutswein 2024	8,50 €	16,50 €	25,00 €
<i>Weingut Kissinger, Rheinhessen, trocken, Säure 5,4 g/l</i> ...frisch und harmonisch weich, klar, fruchtig nach gelbem Steinobst, Birne und Melone, Holunder und Apfelblüten, zarte Säure			
Weissburgunder Gutswein 2024	8,90 €	17,50 €	26,00 €
<i>Weingut Dautel, Württemberg, trocken, Säure 5,8 g/l</i> ...elegant und frisch, Zitrusfrüchte, Ananas, gelber Apfel, Birne, gelbes Steinobst, leichte salzige Mineralität, leichte Kräuterwürze, ausbalancierte Säure			

Unsere Empfehlung:

Fl. Grauer Burgunder "Flusskiesel" 2024			29,00€
<i>Weingut Joh. Bapt. Schäfer, Burg Layen, Rümmelsheim, Nahe, trocken, Säure 5,9 g/l</i> ...feinwürzige Fülle, vielschichtig und aromatisch, Marille und Quitte, Wiesenblumen, zart schmelzig, elegante Säure			

Roséwein

	0,25 l	0,5 l	0,75 l
Rosé Gutswein 2024	8,50 €	16,50 €	25,00 €
<i>Weingut Dautel, Württemberg, trocken, Säure 5,5 g/l</i> ...frisch-fruchtig, Kirschblüte, Waldhimbeere, Weinbergpfirsich, Waldmeister, Orangenzeste, lebendig, ausgewogene Säure			

Rotwein

	0,25	0,5 l	0,75 l
Blauer Zweigelt	7,90 €	15,50 €	
<i>Weingut Beyer-Gruber, trocken, Säure 5,5 g/l</i> ...Aromen von Sauerkirsche, Himbeere, Zimt, Veilchen und Pfeffer, weiche Tannine			
Merlot Terre di Lavisio 2023	8,50 €	16,50 €	
<i>Cantina Lavis, Trentino, trocken, Säure 5,5 g/l</i> ...intensiv fruchtig, Kirsche, Brombeeren, zarte Grasnoten, sanft und ausgewogen mit guter Länge			
Bardolino classico 2024	7,90 €	15,50 €	23,00 €
<i>Cantina Lenotti, Veneto, trocken, Säure 5,2 g/l</i> ...leicht, frisch, fruchtbetont, Kirschen, rote Beeren, angenehme Extrakt-süß, milde Tannine)			
Primitivo-Primus 2023	8,50 €	16,50 €	24,00 €
<i>Cantina San Donaci, Apulien, trocken, Säure 7 g/l</i> ...reife Früchte – Kirsche, Himbeere, Brombeere, geröstete Mandeln, vollmundig und weich, feine Tannine			
Weinschorle	0,3 l/0,5 l	5,50 € / 8,50 €	
<i>Weinschorle weiß, rot oder rosé</i>			

Schaumwein

Prosecco spumante "Teresa Rizzi"	0,2 l Fl.	8,50 €
Prosecco spumante "Teresa Rizzi"	0,75 l Fl.	28,50 €
<i>Della Torre, Veneto, trocken, Säure 5,6 g/l</i> ...lebendig und fein, kandierte Früchte, Blüten, zarter Hefeton		

Biere

<i>Tegernseer Helles vom Fass</i>	0,3 l / 0,5 l	4,20 € / 4,90 €
<i>Tegernseer Helles „alkoholfrei“ Fl.</i>	0,5 l	4,90 €
<i>Tegernseer Spezial (das etwas Stärkere) Fl.</i>	0,5 l	4,90 €
<i>Tegernseer Export dunkel (im gekühlten Steinkrug)</i>	0,3 l / 0,5 l	4,20 € / 4,90 €
<i>Tegernseer Radler (hell oder dunkel)</i>	0,3 l / 0,5 l	4,20 € / 4,90 €
<i>Tegernseer leicht Fl.</i>	0,5 l	4,90 €
<i>Hopf Weißbier vom Fass</i>	0,3 l / 0,5 l	4,20 € / 4,90 €
<i>Hopf Weißbier leicht / dunkel / alkoholfrei Fl.</i>	0,5 l	4,90 €
<i>Russn (Weißbier mit Zitronenlimo)</i>	0,5 l	4,90 €
<i>Cola/Weißbier</i>	0,5 l	4,90 €
<i>Hopf alkoholfreier „natur“-Russn Fl.</i>	0,5 l	4,90 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Hauslimonade (unsere Empfehlung)</i>	0,5 l	6,50 €
<i>Cola (1;2) / Cola-Mix (1;2) / Sprite</i>	0,3 l / 0,5 l	3,90 € / 4,70 €
<i>Saftschorle⁽⁴⁾</i>	0,3 l / 0,5 l	3,90 € / 4,70 €
<i>(Apfel, Johannisbeer, Rhabarber, Mango, Maracuja, Orange, Ingwer)</i>		
<i>Skjwasser (Himbeersirup⁽¹⁾)</i>	0,3 l / 0,5 l	3,90 € / 4,70 €
<i>Holunderschorle</i>	0,3 l / 0,5 l	3,90 € / 4,70 €
<i>Adelholzener Gourmet spritzig / still Fl.</i>	0,25 l	3,30 €
<i>Adelholzener Gourmet spritzig / still Fl.</i>	0,75 l	6,20 €
<i>Tafelwasser spritzig / still im Glas</i>	0,5 l	3,90 €
<i>Almdudler Kräuterlimonade (1) Fl.</i>	0,33 l	4,00 €
<i>Fanta (1) Fl.</i>	0,33 l	4,00 €
<i>Cola Zero (1;2) Fl.</i>	0,33 l	4,00 €
<i>Tonic Water (3) Fl.</i>	0,20 l	3,70 €

*1-Farbstoff / 2-koffeinhaltig / 3-chininhaltig / 4-antioxidationmittel / 5-ascorbinsäure

Säfte / Nektar

<i>Apfelsaft naturtrüb (4)</i>	0,2 l	3,90 €
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	3,90 €
<i>Rhabarbernektar</i>	0,2 l	3,90 €
<i>Mangosaft(4)</i>	0,2 l	3,90 €
<i>Johannisbeernektar (4;5)</i>	0,2 l	3,90 €
<i>Maracujanektar</i>	0,2 l	3,90 €

Kaffeespezialitäten und warme Getränke

<i>Espresso</i>	<i>klein / doppelt</i>	3,00 € / 3,90 €
<i>Cappuccino</i>	<i>klein / groß</i>	4,50 € / 4,90 €
<i>Tasse Kaffee</i>		4,00 €
<i>Haferl Kaffee</i>		4,90 €
<i>Latte Macchiato</i>		4,90 €
<i>Haferl Milchkaffee</i>		4,90 €
<i>Heiße Schokolade</i>		4,50 €
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>		5,50 €
<i>Heiße Schokolade mit Schuss</i>		6,50 €
<i>Glas Tee</i>		4,50 €
<i>(Masala Chai, Darjeeling, Earl Grey, Japan Sencha - grün, Waldbeere, Alpenkräuter, Pfefferminze, Kamille, Tulsi Relax)</i>		
<i>Tee mit Schuss</i>		6,50 €
<i>Jägertee (im Winter)</i>		6,50 €
<i>Heiße Zitrone</i>		4,50 €
<i>Heiße Ingwer</i>		5,50 €

Aperitif

<i>Hugo (Prosecco, Holundersirup, Wasser, Limette und Minze)</i>	8,50 €
<i>Aperol Spritz(1) (Prosecco mit Aperol, Wasser und Orangenscheibe)</i>	8,50 €
<i>Campari Maracuja Spritz(1) (Campari, Prosecco, Maracujasaft)</i>	8,50 €

Aperitif alkoholfrei

<i>Sanbitter Orange (1)</i>	7,90 €
<i>(alkoholfreier Bitteraperitif, Orangensaft, Wasser und Orangenscheibe)</i>	
<i>Crodino Tonic (1;3)</i>	7,90 €
<i>(alkoholfreier Bitteraperitif, Tonic Water und Orangenscheibe)</i>	

Longdrinks

<i>Gin Tonic</i> (3)	9,50 €
<i>Whisky Cola</i> (1;2)	9,50 €
<i>Rüscherl</i> (1;2) (<i>Asbach, Cola</i>)	6,50 €

Spirituosen

	2 cl	4 cl
<u>Hausschnaps:</u>		
<i>Obstler</i> 38%, <i>Haselnuss</i> 33%, <i>Willi</i> 40%, <i>Marille</i> 35%	3,90 €	6,50 €
<i>Zirbenlikör</i> (1) 25%	3,90 €	6,50 €
<i>Gebirgsenzian</i> 38%, <i>Hoermann</i>	3,90 €	6,50 €
<i>Grüner Schlienseer</i> (1) 42%, <i>Hoermann</i>	3,90 €	6,50 €
<i>Willi mit eingelegter Birne</i> 40%		5,50 €
<i>Grappa Chardonnay "Nonino"</i> (1) 41%	4,50 €	
<u>Kräuterschnaps:</u>		
<i>Spezialkräuter</i> (1) 38%, <i>Lantenschammer</i>	4,90 €	7,90 €
<i>Ramazotti</i> (1) 30%,		4,90 €
<i>Fernet-Branca</i> (1) 39%	3,90 €	6,50 €
<u>Whisky:</u>		
<i>Slays Single Malt Whisky</i> 43%	9,50 €	
<i>Jack Daniels</i> 40%	6,50 €	
<u>Likör:</u>		
<i>Baileys</i> (1) 17%		5,50 €
<i>Sambuca</i> 40%	3,90 €	6,50 €
<i>Frangelico</i> (1) 20%	3,90 €	6,50 €
<i>Amaretto</i> (1) 20%	3,90 €	6,50 €
<u>Cognac:</u>		
<i>Hennessy VS</i> 40%	6,90 €	
<u>Gin:</u>		
<i>Hendrick's</i> 44%	5,50 €	8,50 €
<u>Vodka:</u>		
<i>Absolut Vodka</i> 40%	3,90 €	6,50 €



Vielen Dank für Ihren Besuch. Wir
freuen uns, Sie bald wieder bei uns
begrüßen zu dürfen ~ bis bald!

Ihr Batzhäusl Team!