UNSERE WOCHENEMPFEHLUNG



Erbsencremesuppe

6,50 €



Wollwürschtl mit
Kartoffelgurkensalat

14,90 €



Gebratenes Zanderfilet
mit Mandelbutter und Salzkartoffeln,
dazu kleiner gemischter Salat

23,90 €



Hirschravioli mit Salbeibutter,
getrockneten Tomaten und Rucola

wahlweise mit oder ohne Parmesan

19,90 € / 20,90 €



Schokotörtchen mit flüssigem Kern,
dazu eine Kugel Vanilleeis,
fein garniert

8,90 €

GASTHOF
BATZNHÄUSL

Batznhäusl
Der traditionsreiche
Gasthof
in Kreuth am Tegernsee

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 21.00Uhr

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 Weißach 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 Hüttenteil gleich nebenan betreibt Martin Walch seine Schusterei.

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

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 **Grießnockerl** 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 17,90 €
in Schwarzbiersoße mit Kartoffelknödel und Krautsalat

Backhendl in **Knusperpanade** 17,90 €
mit Sauce Remoulade und Kartoffelgurkensalat

Grillteller Batznhäusl 28,50 €
mit Hähnchen, Schwein und Rind, gebratener Speck und Kräuterbutter,
dazu Pommes frites

Zwiebelrostbraten 28,90 €
von der **bayerischen Rinderlende** mit Röstzwiebeln,
dazu Pommes frites

Knusperschnitzel vom **Schwein** 17,90 €
dazu Pommes frites oder Kartoffelgurkensalat

Bergsteigerschnitzel 21,90 €
mit roten Zwiebeln, Sc. Hollandaise und Käse überbacken,
dazu Pommes frites

Currywurst 13,90 €
mit hausgemachter Currysoße, dazu Pommes frites

Steakspezialitäten

Rinderlende (ca. 300 g) 33,00 €
vom bayrischen Rind mit Kräuterbutter

Knoblauchsteak (ca. 300 g) 33,00 €
von der bayrischen Rinderlende mit Kräuterbutter

Pfeffersteak (ca. 300 g) 33,00 €
von der bayrischen Rinderlende auf Cognacsoße

**unsere Steaks sind auch im Lady´s cut (ca. 200 g) erhältlich - Nachlass 5,00 €*

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:

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

Brotzeiten

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

Scheibe Brot	*1,00 €*
Brezn	*1,80 €*
Baguette	*1,50 €*
Butter	*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)*

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

Etwas Süßes zum Abschluss

Ofenfrischer Kaiserschmarrn (Wartezeit ca. 25 Min) mit Rumrosinen, Mandeln und Amaretto flambiert dazu Apfelmus	15,90 €
2 Stück Marillenknödel auf Vanillesauce	7,90 €
3 Stück Apfelkücherl mit Zimt-Zucker und Vanilleeis	8,90 €
Apfelstrudel natur	5,50 €
❖ mit Vanillesoße	7,50 €
❖ mit Vanilleeis	6,90 €
❖ mit Sahne	6,50 €
Steirer Eis Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	6,50 €
Affogato Espresso mit Vanilleeis	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 €*	

Weingut Beyer Gruber, Österreich, trocken, Säure 6,0 g/l

…fruchtig und weich, sehr klares duftiges Bouquet mit feinen Zitrusfrüchtearomen und Noten von Mandarinen

Lugana Scolari 2024	*8,50 €*	*16,50 €*	*24,00 €*

Puegnago del Garda, trocken, Säure 5,21 g/l

…sauber, fruchtig, Melone, Birne, Marille und Pfirsich am Gaumen, Traubenzucker, Mandarine, Mandeln, gute Länge

Grauburgunder Gutswein 2024	*8,50 €*	*16,50 €*	*25,00 €*

Weingut Kissinger, Rheinhessen, trocken, Säure 5,4 g/l

…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 €*

Weingut Dautel, Württemberg, trocken, Säure 5,8 g/l

…elegant und frisch, Zitrusfrüchte, Ananas, gelber Apfel, Birne, gelbes Steinobst, leichte salzige Mineralität, leichte Kräuterwürze, ausbalancierte Säure

<u>Unsere Empfehlung:</u>

Fl. Grauer Burgunder "Flusskiesel" 2024	*29,00€*

Weingut Joh. Bapt. Schäfer, Burg Layen, Rümmelsheim ,Nahe, trocken, Säure 5,9 g/l

…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 €*

Weingut Dautel, Württemberg, trocken, Säure 5,5 g/l

…frisch-fruchtig, Kirschblüte, Waldhimbeere, Weinbergpfirsich, Waldmeister, Orangenzeste, lebendig, ausgewogene Säure

* Alle Weine erhalten Sulfite

Rotwein

	0,25	0,5 l	0,75 l
Blauer Zweigelt	7,90 €	15,50 €	

Weingut Beyer-Gruber, trocken, Säure 5,5 g/l

…Aromen von Sauerkirsche, Himbeere, Zimt, Veilchen und Pfeffer, weiche Tannine

Merlot Terre di Lavisio 2023	8,50 €	16,50 €	

Cantina Lavis, Trentino, trocken, Säure 5,5 g/l

…intensiv fruchtig, Kirsche, Brombeeren, zarte Grasnoten, sanft und ausgewogen mit guter Länge

Bardolino classico 2024	7,90 €	15,50 €	23,00 €

Cantina Lenotti, Veneto, trocken, Säure 5,2 g/l

…leicht, frisch, fruchtbetont, Kirschen, rote Beeren, angenehme Extrakt-süß, milde Tannine)

Primitivo-Primius 2023	8,50 €	16,50 €	24,00 €

Cantina San Donaci, Apulien, trocken, Säure 7 g/l

…reife Früchte – Kirsche, Himbeere, Brombeere, geröstete Mandeln, vollmundig und weich, feine Tannine

Weinschorle	**0,3 l / 0,5 l**	5,50 € / 8,50 €

Weinschorle **weiß**, **rot** oder **rosé**

Schaumwein

Prosecco spumante "Teresa Rizzi"	**0,2 l**	**Fl.**	8,50 €
Prosecco spumante "Teresa Rizzi"	**0,75 l**	**Fl.**	28,50 €

Della Torre, Veneto, trocken, Säure 5,6 g/l

…lebendig und fein, kandierte Früchte, Blüten, zarter Hefeton

* Alle Weine erhalten Sulfite

Biere

Tegernseer Helles **vom Fass**	0,3 l / 0,5 l	4,20 € / 4,90 €
Tegernseer Helles **„alkoholfrei" Fl.**	0,5 l	4,90 €
Tegernseer Spezial (das etwas Stärkere) **Fl.**	0,5 l	4,90 €
Tegernseer Export dunkel (**im gekühlten Steinkrug**)	0,3 l / 0,5 l	4,20 € / 4,90 €
Tegernseer Radler **(hell oder dunkel)**	0,3 l / 0,5 l	4,20 € / 4,90 €
Tegernseer leicht **Fl.**	0,5 l	4,90 €
Hopf Weißbier **vom Fass**	0,3 l / 0,5 l	4,20 € / 4,90 €
Hopf Weißbier **leicht / dunkel / alkoholfrei Fl.**	0.5 l	4,90 €
Russn (Weißbier mit Zitronenlimo)	0,5 l	4,90 €
Cola/Weißbier	0,5 l	4,90 €
Hopf **alkoholfreier** „natur"-Russn **Fl.**	0,5 l	4,90 €

Alkoholfreie Getränke

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

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

Säfte / Nektar

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

Kaffeespezialitäten und warme Getränke

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

Aperitif

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

Aperitif alkoholfrei

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

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

Longdrinks

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

Spirituosen

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

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

Batznhäusl

Der traditionsreiche
Gasthof
in Kreuth am Tegernsee

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

Ihr Batznhäusl Team!