



## *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 Batzhhäusl.*

*Bei Wünschen, Anregungen, Reservierungen oder auch Kritik,*

*sprechen Sie uns bitte an.*

*Ihr Batzhhäusl 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 *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* 15,90 €  
*rote Bete Carpaccio, geröstete Kürbiskerne, Feigensenf, dazu Baguette*
- Gemischter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen (Hausdressing)* 15,90 €
- Großer gemischter Salatteller (Hausdressing)* 8,90 €
- 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

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

## Steakspezialitäten

<b>Rinderlende (ca. 300 g)</b> <i>vom bayrischen Rind mit Kräuterbutter</i>	33,00 €
<b>Knoblauchsteak (ca. 300 g)</b> <i>von der bayrischen Rinderlende mit Kräuterbutter</i>	33,00 €
<b>Pfeffersteak (ca. 300 g)</b> <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>	
<b>Lammfilet (ca. 300g) auf Rosmarinsoße</b>	29,50 €
<b>Hähnchenbruststeak mit Kräuterbutter</b>	18,50 €
<b>Hausgemachte Kräuterbutter</b>	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>	8,90 €
<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)</i> <i>mit 1 Brezn und süßem Senf</i>	8,90 €
<i>Obazda</i> <i>mit roten Zwiebeln dazu 1 Brezn</i>	9,90 €
<i>Kleines Knusperschnitzel</i> <i>auf Brot mit Spiegelei und saurer Gurke</i>	11,50 €
<i>Südtiroler Speckplatte</i> <i>mit Bergbauernkäse reich garniert, dazu 3 Scheiben Brot</i>	17,90 €
<i>Bayerischer Wurstsalat</i> <i>mit roten Zwiebeln und 1 Scheibe Brot</i>	10,50 €
<i>Schweizer Wurstsalat</i> <i>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 Batznhäusl 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 Marillknödel auf Vanillesauce</i>	7,90 €
<i>3 Stück Apfelkücherl 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>Affogatto 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
<b>Grüner Veltliner</b>	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			
<b>Lugana Scolari 2024</b>	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			
<b>Grauburgunder Gutswein 2024</b>	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			
<b>Weissburgunder Gutswein 2024</b>	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:

<b>Fl. Grauer Burgunder "Flusskiesel" 2024</b>			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
<b>Rosé Gutswein 2024</b>	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
<b>Blauer Zweigelt</b>	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			
<b>Merlot Terre di Lavisio 2023</b>	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			
<b>Bardolino classico 2024</b>	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)			
<b>Primitivo-Primus 2023</b>	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			
<b>Weinschorle</b>	0,3 l / 0,5 l	5,50 € / 8,50 €	
<i>Weinschorle weiß, rot oder rosé</i>			

## Schaumwein

<b>Prosecco spumante "Teresa Rizzi"</b>	0,2 l Fl.	8,50 €
<b>Prosecco spumante "Teresa Rizzi"</b>	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>	0,3 l	3,90 €
<i>Orangensaft</i>	0,3 l	3,90 €
<i>Rhabarbernektar</i>	0,3 l	3,90 €
<i>Mangosaft(4)</i>	0,3 l	3,90 €
<i>Johannisbeernektar (4;5)</i>	0,3 l	3,90 €
<i>Maracujanektar</i>	0,3 l	3,90 €

## *Kaffeespezialitäten und warme Getränke*

*\* auf Wunsch auch mit Hafermilch (+ 0,50 €)*

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

## *Aperitif*

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

## *Aperitif alkoholfrei*

<i>Gin Tonic Berry(1,3)</i>	<i>8,50 €</i>
<i>(Gordon's Pink 0%, Tonic Water, Beeren)</i>	
<i>Sanbitter Orange(1)</i>	<i>7,90 €</i>
<i>(alkoholfreier Bitteraperitif, Orangensaft, Wasser und Orangenscheibe)</i>	
<i>Crodino Tonic(1;3)</i>	<i>7,90 €</i>
<i>(alkoholfreier Bitteraperitif, Tonic Water und Orangenscheibe)</i>	

## Longdrinks

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

## Spirituosen

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