
BADHAUS-MENÜ

Beef Tartar vom Premium Rind

Mexikanische Salsa / Taco

[Glas Rotgipfler vom Berg, Alphart, Traiskirchen €5,00]

* * * * *

Zitronengras-Ingwerschaumsuppe

Knuspergarnele

* * * * *

Gebratener Wolfsbarsch

Bärlauchpesto / Topfen-Erdäpfelnockerl / Zitronensalz

[Glas Sauvignon Blanc DOC DeSilva, Stefan Sölva, Südtirol €5,50]

* * * * *

Rückensteak vom Iberico Schwein

Grammopolenta / Balsamico-Schalotten

[Glas Pocas Reserva, Vinhos Pocas, Portugal € 6,50]

* * * * *

Gratinierter Camembert

Anis – Weichseln / Nuss - Brot

[Glas Sämpling Beerenauslese, Heinz Velich, Neusiedler See € 6,00]

* * * * *

Black & White

Dunkles und weißes Schokoladenmousse / Kokos-Mangostrudel

[Glas Porto Vintage, Niepoort, Portugal € 5,50]

4 Gänge VOR-SUPPE-HAUPT-DESSERT	€	49,50
5 Gänge VOR-SUPPE-ZWISCHEN-HAUPT-DESSERT	€	59,50
6 Gänge OHNE WENN UND ABER	€	69,50

Preise sind inkl. Ust. zzgl. Gedeck €2,50 p.P.im Restaurant (Gaststube optional)

Zum Einstieg

Geschmorte Karotten

Erdnuss / Curry / Ziegenkäseröllchen

€ 13,90

Beef Tartar vom Premium Rind

Mexikanische Salsa / Taco / Avocado

€ 16,90

Carpaccio vom Wildlachs

Orangen-Currydressing / Zupfsalat

€ 14,50

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe

Frittaten oder
Fleischstrudel oder
Kaspressknödel



€ 3,90

Zitronengras-Ingwerschaumsuppe

Knuspergarnele

€ 5,20

Zum Hauptgang



Fleischeslust...

Gekochter Tafelspitz vom Premium Rind

Cremspinaat / Rösterdäpfel / Apfelkren / Schnittlauchsauce € 17,90

Filet vom Premium Rind

Crepe / Radicchio / Blauschimmelkäse € 31,90

Rib Eye Steak vom Premium Rind (ca. 350 Gramm)

Steakpomes / Grillgemüse / Rosmarinjus € 34,50

Gebratenes Maishendlbrüstchen

Bärlauch / Orichette / Rosmarinjus € 17,90

Rückensteak vom Iberico Schwein

Grammelpolenta / Balsamico-Schalotten € 28,90

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren / Blattsalate / Zitrone
von der Pute € 13,50

vom Kremstaler Milchkalb (**Das Original**) € 19,50

aus Fluss & Meer...



Gebratener Wolfsbarsch

Bärlauchpesto / Topfen-Erdäpfelnockerl / Zitronensalz € 25,50

Lasagne von der Lachsforelle

Blattspinat / Grana Padano € 19,90

schmackhaft vegetarisch...

Gratinierte Artischockenböden

Ratatouille Gemüse / Tomatensauce / Parmesan € 14,50

Zartweizenrisotto

Topinambur / Rucola / Parmesansauce € 13,90

Geschmorter Karfiol

Rahmblattspinat / Knoblauch-Nidei € 13,90

Zum kulinarischen Finale

Black & White

Dunkles und weißes Schokoladenmousse / Kokos-Mangostrudel € 9,50

Topfenauflauf

Spekulatiusparfait / Zwetschken



€ 8,90

Crème Brûlée

Beeren / Orangengewürzeis

€ 9,50

Schwarzwälderkirsdessert

Parfait / Panna Cotta / kleiner Schokokuchen

€ 8,90

Scroppino [Gerührtes Zitronensorbet]

abgerundet mit Vodka

€ 8,50

Variation von heimischen & internationalen Käsen

Honig – Mandeln / Feigen – Senf / Brot

€ 12,50

kleine Auswahl

€ 9,50

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
können, erhalten Sie gerne von unseren
geschulten MitarbeiterInnen!*

Das Badhaus

Namensgebung

Seinen Namen hat das Badhaus seiner Geschichte zu verdanken. Der seit dem Mittelalter existierende Beruf der Bader prägt den Namen unseres Hauses.

Bader waren nicht studierte „Ärzte“ für die kleinen Leute, welche sich einen Besuch bei promovierten Ärzten nicht leisten konnten. Zu dem Berufsbild gehörte das Badewesen, Kosmetik, Zahn- und Mundhygiene, sowie kleinere Operationen.

Haus & Leute

Das Badhaus beeindruckt durch eine sehr außergewöhnliche Architektur und das daraus entstandene Ambiente. Sehen Sie sich gerne im Haus um, überzeugen Sie sich selbst davon.

Bei uns kocht der Chef, Roland Klinser, persönlich und bereitet mit seinem jungen, dynamischen Küchenteam, feine Köstlichkeiten mit bemerkenswertem Geschmack und Raffinesse für Sie zu. Die Schauküche macht das Restaurant, wie wir finden, zu etwas ganz Besonderem. Die hausgemachten Desserts und Mehlspeisen von der Chefin, Sigrid Klinser, bieten Ihrem kulinarischen Ausflug ins Badhaus, ein perfektes Finale!

Unser gesamtes Badhaus-Team ist stets bemüht sich um Ihre Wünsche zu bemühen und Ihnen einen Besuch mit speziellem Flair zu ermöglichen.

Lassen Sie uns gerne wissen, wenn wir dazu beitragen können, sich bei uns noch wohler zu fühlen!

„Gastfreundschaft ist die Kunst, seine Besucher zum Bleiben zu veranlassen, ohne sie am Aufbruch zu hindern.“