

Willkommen im Dechbettener Hof: Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind!

Der Dechbettener Hof existiert bereits seit 1919 und somit in der 4. Generation. Wir sehen uns deshalb als Betrieb von Generationen für Generationen, und es ist unser Bestreben, Sie glücklich zu machen. Wir arbeiten nach folgenden Grundsätzen:

1. Wir kochen saisonal mit regionalen Produkten, und zwar frisch: hausgemachte Saucen, Suppen, Beilagen, Salate, Desserts usw., zubereitet von Fachkräften, serviert von Fachkräften. Das ist uns heilig.
2. Wir sparen nicht Salate bzw. Gemüsebeilagen weg, um Ihnen in Zeiten der Inflation einen vermeintlich günstigeren Preis zu suggerieren. Für uns gehört zu einem Essen eine Vitamin-Beilage, so wie wir es seit Jahrzehnten praktizieren.
3. Wir sind gerne und mit Überzeugung familienfreundlich. Deshalb halten wir bspw. die Preise für unsere Kindergerichte stabil, und bieten viel für Ihre Kleinsten

Danke, dass Sie da sind - wir freuen uns, Sie zu bewirten.

Ihre Familie Mascarello & das Dechbettener Hof-Team

Unsere Lieferanten:

Ober- und untergärige Biere,
seit 1956:



Säfte und alkoholfreie
Getränke, seit 1935:



Pils und Bockbier,
seit 1953:



Fleisch & Wurst:



Eier:



Spanferkel:



Strohschweine:



Fisch:



Mineralwasser:



Gemüse:
Familie Küffner, Winzer

Kartoffeln:
Hubert Karl, Walkenstetten

Weiderinder:
Stefan Dirrigl, Hemau



Vor dem Hunger kommt der Durst

Apéritif-Favoriten

Walderdbeer-Cüppli

Erdbeerlikör mit kleinen Walderdbeeren,
aufgefüllt mit Sekt 7.90

Limoncello Spritz

Hausgemachter Limoncello aus
Amalfi-Zitronen, mit Tonic Water, Minze,
Limette, Sekt 7.90

Aperol Spritz ⁽¹⁾

Aperol, Sekt, Soda, Orange 7.90

Hugo

Holunderblüte, Minze, Limette,
Sekt, Soda 7.90

Die Alkoholfreien

Orange Spritz Lemonade ⁽¹⁾

Spritz mit Soda & Zitrone 6.90

Monin Orange⁽¹⁾

Bitter-Likör mit Orangensaft 6.90

Die Klassiker

Martini Bianco 5cl 5.90

Sherry Medium 5cl 5.90

Campari Soda ⁽¹⁾4cl 5.90

Campari Orange mit Nagler Orangensaft ⁽¹⁾
4cl 7.90

Campari pur ⁽¹⁾ 4cl 5.60

Glas Sekt / Sekt Orange 0,1l
Bernard-Massard „Blanc de Blancs“,
Jahrgangssekt, trocken 4.90

Unsere Lieblingsweine

aus der 0,75l Flasche

2023 Triennes Rosé Méditerranée

Fruchtiger Provence-Rosé,
perfekt für leichte Speisen
Côtes de Provence, Frankreich

1/8l 6.90 | 1/4l 8.90
Flasche 0.75l 25.00

2020 Blaufränkisch

Würzig mit elegantem Tannin,
toller Speisenbegleiter
Familie Feiler-Artinger, Rust / AT

1/8l 6.90 | 1/4l 8.90
Flasche 0,75l 25.00

Unsere Bier-Empfehlung

Kuchlbauer „Alte Liebe Alkoholfrei“

Welch wunderbare Idee: Ein dunkles, al-
koholfreies Weissbier hat von Natur aus
ein kräftigeres Aroma, und lässt einen
den Alkohol nicht vermissen.

0.5l 4.90

I-Farbstoff



Vorspeisen & Suppen

Hausgebeizter Graved Lachs

Schweizer Röschi | Kräuter-Crème Fraîche | Dill
als Vorspeise 15.90 | als Hauptgang 18.90

Klassisches Beef Tatar frisch gewolft aus Rumpsteak vom Deutschen Jungrind
mit Spezielsauce angemacht | geröstetes Brot
als Vorspeise (100g) 16.90 | als Hauptgang (200g) 23.90

Urner Käsesuppe - Rinderkraftbrühe | überbackene Käsecroutons
als Vorspeise 8.90 | als Hauptgang 11.90

Schweizer Käse-Pralinen aus Frisch- und Bergkäse (vegetarisch)
Nussmantel | Rosmarin-Apfel-Ragout | Feldsalat | 13.90

Hokkaido-Kürbissuppe (vegetarisch)
geröstete Kerne | Steirisches Kernöl | 7.90
dazu gebratene Garnelen | +3.00

Dedler's Hof
For our English-speaking guests

Please find our menu here:



Fisch

Fischknusperli „Albeli-Filets“ (Zanderstreifen, mehliert und gebraten)

Zitronenmayo | Petersilienkartoffeln | bunter Salat | 24.80

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Trüffelsauce | Tagliatelle
gebratene Lauchzwiebeln | 27.80

Symphonie von Edelfischen & Garnele

Hummerschaum | Mahmoud-Basmati-Reis
Zuckerschoten | 29.50

Schwein, Kalb & Geflügel

1/2 Bauern-Ente ausgelöst

vom Lugederhof in Niederbayern
Reiberknödel | Blaukraut | 29.50

Kalbsplätzli & Röschi

Kalbsrückensteak | Pfefferrahm | Pfannenröschi
geschmorte Rüebl | 26.90

Gebratene Kalbsleberscheiben

ingelegte Zwetschgen | Portweinjus
Pfannenröschi | Rosenkohl | 25.90

Wiener Schnitzel vom zarten Kalbsrücken

kaltgerührte Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln | bunter Salat | 25.90

... auch als **Schnitzel „Wiener Art“** vom zarten Schweinerücken

Pommes Frites | bunter Salat | 18.90

Unser Schwabentopf

Schweinefilet-Medaillons | Käsespätzle
Champignoncrème | bunter Salat | 24.70



Rind & Wild

Medaillons vom Rehrücken *aus Dechbettener Jagd*

Wacholderjus mit Röteli (Schweizer Kirschlikör) | eingelegte Kirschen
Pastinakenpüree | Maronen | 33.10

Saltimbocca vom Alpenhirsch

aus eigener Jagd in Fusch am Großglockner AT
Salbei | Rohschinken | Risotto | frittierter Grünkohl | 24.90

Filetsteak vom Hemauer Weiderind

Regionale Aufzucht & Schlachtung
Kräuterkruste | Röschi | Romanesco | 34.80

Gesottener Rinds-Tafelspitz

Kartoffel-Bouillongemüse | frischer Meerrettich | bunter Salat | 19.90

Unser Zwiebelrostbraten

200g Rumpsteak von der Deutschen Färse (weibliches Jungrind)
Röstzwiebeln | Portweinschalotten
Bratkartoffeln | Zuckerschoten | 29.70

Gemüse-Küche

Risotto „Adriano“ (vegetarisch)

eingelegte Birne aus eigenem Garten
Gorgonzola | Pinienkerne | Radicchio | 17.90

Saisonales Pfannen-Gemüse (vegan)

Soja-Würz-Sauce | Basmatireis | 15.90

Großer gemischter Salat (vegan)

Hausdressing | Brotvariation | 12.90

Kombinieren Sie dazu:

Putenbruststreifen +5.00
Garnelen +6.50
Zanderfilet +8.00
Rumpsteak +11.90
Schweinefilet-Medaillons +7.50
Kalbsrückensteak +8.50
Rinderfiletsteak +15.00



Brotzeiten - ab 14.00 Uhr

2 Matjesfilets in Salzlake gereift

mit Äpfeln, Zwiebel und Gurken in Sauerrahmmayonnaise,
dazu Salzkartoffeln | 16.90

Bratwürschtl

fränkische Art, etwas gröber und würziger,
mit Sauerkraut & süßem Senf, dazu Holzofenbrot ^(1,2)
4 Stück 10.90 | 6 Stück 12.40

Marinierter Rindfleischsalat (solange der Vorrat reicht)

Tafelspitzstreifen mit Zwiebeln, Paprika, Gurkerl,
dazu Brotauswahl | 16.90

Rengschburga Wurstsalat

mit Zwiebeln, Eispalte und Gurkerl,
dazu Holzofenbrot ^(1,2) | 11.90

Schweizer Wurstsalat

mit viel Käse- und Paprikastreifen, Zwiebeln,
Gurkerl, Eispalte, dazu Holzofenbrot ^(1,2) | 12.90

Zam'Batzta - hausgemacht (vegetarisch)

Angemachter Camembert mit Frischkäse, Paprika und Kümmel,
dazu Holzofenbrot | 13.50

Großer gemischter Salat (vegan)

mit Hausdressing & Brotvariation | 12.90

1=Phosphat, 2=Konservierungsstoffe

Breze / Brotvariation 1.90 | Portion Butter 1.30 | Scheibe Holzofenbrot 1.20



Getränke

Dechbettenes Hof



Weine im Offenausschank

Weißweine

Volkacher Kirchberg

Müller-Thurgau, Franken, halbtrocken

1/8l 5.50 | 1/4l 7.50

Grüner Veltliner „Göttweiger Berg“

Weinhof Fink, Kremstal / Österreich, trocken

1/8l 5.90 | 1/4l 7.90

Silvaner

Weingut Horst Sauer, Franken, trocken

1/8l 5.90 | 1/4l 7.90

Fendant du Valais

Schweizer Weißwein aus der Gutedel-Traube, trocken

1/8l 6.50 | 1/4l 8.40

Weinschorle sauer oder süß

halbtrocken - mit Müller-Thurgau | 1/4l 6.60

trocken - mit grünem Veltliner | 1/4l 6.60

Dedebetter Hof

Rosé

Triennes Rosé Méditerranée

Côtes de Provence, Frankreich, trocken

1/8l 6.90 | 1/4l 8.90

Zweigelt Rosé halbtrocken

Weingut 10er Vock, Österreich

1/8l 5.50 | 1/4l 7.50



Weine im Offenausschank

Rotweine

Blauer Zweigelt - Weingut 10er Vock, Österreich, trocken
1/8l 5.50 | 1/4l 7.50

Nero d'Avola Feudo d'Arancia Sicilia DOC, Italien, trocken
1/8l 5.90 | 1/4l 7.90

Merlot „Les Jamelles“

Pays d'Oc IGP, Frankreich, trocken
1/8l 6.40 | 1/4l 8.40

Blaufränkisch „Ried Ruster Umriss“

Weingut Feiler-Artinger, Burgenland, trocken
1/8l 6.90 | 1/4l 8.90

Dôle du Valais–kleine Flasche 0,25l

Pinot Noir & Gamay, Kanton Wallis, Schweiz
Flasche 0,25l | 9.40


Eine Eigenheit, die man in allen Schweizer Restaurants antrifft - direkt am Tisch geöffnet, bieten kleine Flaschen eine immer gleich bleibende Qualität.

Alle Weine können Sulfite enthalten,
die bei der Weinproduktion natürlicherweise entstehen.



Weiß- und Roséweine

Unser subjektiver Geschmackswegweiser:

 =leicht, fruchtig

 =vollmundig, rund

 =kräftig, schwer

Schweiz



2022 Aigle les Murailles AOC

Der berühmte „Eidechsenwein“ vom Genfer See
gekeltert aus Chasselas (Gutedel)
Henri Badoux, Kanton Waadt | 0,70l | 35.80



2021 Heida „Maurice Gay 1883“

Autochtone Rebsorte aus dem Wallis
Cave St. Pierre Chamoson, Wallis | 0,70l | 33.90



2023 Fendant du Valais AOC „Domherrenwein“

aus der Chasselas-Traube (Gutedel)
Provins, Kanton Wallis | 25.00



2022 Oeul de Perdrix du Valais AOC Rosé

Trockener Rosé, aus Pinot Noir gekeltert
Caves St-Pierre, Wallis, Schweiz | 0,70l | 24.00



2022 Grüner Veltliner „DOMÆNE Kamptal“

Weingut Schloss Gobelsburg
Langenlois | 24.50

Österreich



2022 Grüner Veltliner „Loibner Federspiel“

Weingut Emmerich Knoll
Wachau | 35.30



2018 Grüner Veltliner „Bergdistel Smaragd“

Weingut Tegernseer Hof
Wachau | 39.90



2022 Riesling „Ried Loibenberg Smaragd“

Weingut Tegernseer Hof
Wachau | 48.00



Weißweine



2021 Escherndorfer Lump Silvaner Erste Lage

Weingut Horst Sauer, Franken | 28.80



2021 Scheurebe Spätlese halbtrocken

Weingut Horst Sauer, Franken | 24.10



2017 Riesling Lorchhausen Seligmacher Großes Gewächs

Weingut August Kessler, Rheingau | 87.00



2022 Grauburgunder „vom Löss“

Weingut Franz Keller, Baden | 29.90



2023 KAITUI Sauvignon Blanc

Markus Schneider, Pfalz | 33.80



2022 Lugana „Santa Cristina“

Weingut Zenato, Venetien, Italien | 29.20



2023 La Giustiniana Gavi di Gavi

Weingut Montessoro, Piemont, Italien | 33.40



2023 Sauvignon

Weingut Silvio Jermann, Friaul, Italien | 42.00



2023 Roero Arneis

Vietti, Piemont, Italien | 38.50



2023 Triennes Rosé Méditerranée

Fruchtiger Rosé aus Cinsault, Grenache, Syrah & Merlot
Côtes de Provence, Frankreich | 28.00



2023 Chablis AC Chardonnay

Jean-Paul & Benoit Droin, Burgund, Frankreich | 47.80

Deutschland

Europa

Alle Weine 0,75l, wenn nicht anders angegeben. Weine können Sulfite enthalten.



Rotweine

Schweiz

2015 Arco Tondo DOC

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
und Petit Verdot, klassischer Barrique-Ausbau
Tenuta San Giorgio, Tessin | 68.10



2013 Gantenbein Pinot Noir

Großer, rarer Schweizer Top-Wein, im Burgunder-Stil gekellert
und 14 Monate im Barrique ausgebaut.
Fläsch, Graubünden | 190.00



2016 Merlot „Cuvée 1“ IGT

Klassischer fruchtiger Merlot, Weingut Carlo Tamborini
Kanton Tessin | 27.90



2022 Zweigelt & More - biodynamisch

Cuvée aus Zweigelt und Cabernet Franc im Barrique-Ausbau
Weingut Feiler-Artinger, Rust, Österreich | 34.50



2019 Solitaire - biodynamisch

Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Franc,
Barrique-Ausbau und lange Reifung
Weingut Feiler-Artinger, Rust | 49.50



2020 Blaufränkisch - biodynamisch

Fruchtig-eleganter Wein aus großen Eichenfässern,
Weingut Feiler-Artinger, Rust | 25.00



2008 „1014“ Cabernet-Merlot

Cuvée aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot,
15 Monate im Barrique-Faß ausgebaut
Weingut Feiler-Artinger, Rust, Österreich | 44.00



2022 Big John Cuvée Reserve Magnum

Sehr kräftiges Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon
und Pinot Noir, Erich Scheiblhofer, Burgenland | 1,5l | 72.00



Österreich



Rotweine aus Italien

2018 Dolcetto d'Alba DOCG

Wunderbar eleganter Sepisenbegleiter

Bartolo Mascarello, Piemont | 35.50



2013 Barolo Monprivato DOCG

Großer Barolo aus einem Spitzen-Jahrgang

Giuseppe e Figlio Mascarello, Piemont | 290.00



2014 Il Pino di Biserno IGT

Zweitwein der Tenuta di Biserno

Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon & Petit Verdot

Antinori, Toskana | 69.00



2001 Siepi IGT

Merlot & Sangiovese, wunderbar gereift

Tenuta Mazzei, Toskana | 132.00



2018 Lucente IGT

Barrique-Cuvée aus Merlot und Sangiovese

Tenuta Luce della Vite, Toskana 57.00



2013 Monna Lisa Chianti Classico DOCG

Sangiovese mit 10% Merlot-Anteil

Vignamaggio, Toskana | 63.00



2020 Brigaldara Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Eleganter, frischer Wein mit toller Aromatik

aus Corvina, Corvinone und Rondinella-Trauben

Brigaldara, Venetien | 32.90



2007 Fratta Rosso Veneto IGT

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot

Tenuta Maculan, Venetien | 69.00



Rotweine aus Spanien



2019 Clos d'Agon Tinto

Elegantes Cuvée aus Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot
und Cabernet Sauvignon

Weingut Mas Gil, Costa Brava | 49.00

...zum Teilen mit Freunden als **Magnum** 1,5l | 89.00



2020 Clos d'Agon Selección Especial

Kräftiger, tiefer aber dennoch fruchtiger Wein
aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot.

Weingut Mas Gil, Costa Brava | 170.00



2019 Toro „Gago“

Kräftiger, erdiger Wein im Bordeaux-Stil

Weingut Telmo Rodriguez, Toro | 33.00



2014 Granja Remelluri Gran Reserva

Wunderbar gereifter, großer Rioja

Weingut Telmo Rodriguez, Rioja | 99.00

Rotweine aus Frankreich



2015 Puech Noble Rouge

Elegantes Cuvée aus Grenache, Syrah & Mourvedre
Côteaux du Languedoc AOC | 47.00



2017 Gevrey-Chambertin AC

100% Pinot Noir, klassischer Burgunder-Stil

Domaine Alain Burguet, Burgund | 96.00



Rotweine aus dem Bordeaux

2018 La Faurie de Maison Neuve

Lalande de Pomerol AC | 29.50



2014 Château Clerc Milon Rothschild

5ième Cru Classé

Pauillac AC | 187.00



1985 Château Mouton Rothschild

Premier Grand Cru Classé

Pauillac AC | 1200.00



2019 Château La Vaisiniere

Puisseguin Saint Émilion AOP | 36.00



2009 Château d'Aiguilhe

Côtes de Castillon AC | 45.00



2014 Le Clarence de Haut-Brion

Pessac-Léognan AC | 260.00

2011 Château Branaire-Ducru

4ième Cru Classé

Saint-Julien AC | 115.00



2015 Château Léoville Poyferré

2ième Cru Classé

Saint-Julien AC | 170.00



2007 Château Lanessan

Cru Bourgeois

Haut-Médoc AC | 39.00



2014 Château Cantemerle

5ième Cru Classé

Haut-Médoc AC | 69.00



2004 Château Margaux

Premier Grand Cru Classé

Médoc AC | 1150.00



Süßweine

**Süßweine von unserem Lieblings-Weingut
Feiler-Artinger / Burgenland AT, alle biodynamisch**

2023 Traminer Beerenauslese süß

0,375l | 23.90

2018 Ruster Ausbruch DAC

Cuvée aus Welschriesling und Weißburgunder

0,375l | 39.90

2020 Chardonnay Auslese süß

0,75l | 24.50

Sekt & Champagner

Bernard Massard „Blanc de Blancs“

Jahrgangssekt, trocken | 27.90

Bernard-Massard „Tradition“

Jahrgangssekt, halbtrocken | 27.90

Mauler Cuvée Rosé - Schweizer Winzersekt

vergoren nach der „Méthode Champenoise“ | 35.90

Marie Gailliot Millesimé 2018

Champagne | 49.90

Moët & Chandon „Brut Imperial“

Champagne | 69.00

Moët & Chandon „Brut Rosé“

Champagne | 79.00

Ruinart „R de Ruinart“ Brut

Champagne | 99.00

2006 Dom Pérignon Brut

Champagne | 250.00



Gepflegte Biere

...vom Fass

Schierlinger Hell 0,3l 3.90 0,5l 4.70	Kuchlbauer Weizen 0,3l 4.10 0,5l 4.90
Schierlinger Radler - süß oder sauer 0,3l 3.90 0,5l 4.70	Kuchlbauer Sportsfreund (leichtes Weizen) 0,3l 4.10 0,5l 4.90
Kneitinger Edelpils 0,3l 4.10 0,5l 4.90	Russ' - Weizen mit Limo 0,3l 4.10 0,5l 4.90
Kneitinger Dunkel Export 0,3l 4.10 0,5l 4.90	Cola Weizen 0,3l 4.10 0,5l 4.90
Kneitinger Radler - süß oder sauer 0,3l 4.10 0,5l 4.90	Kneitinger Dunkel Radler süß oder sauer 0,3l 4.10 0,5l 4.90

...aus der Flasche

Schierlinger Hell „alkoholfrei“ (< 0,5 Vol%) 0,5l 4.90	Kuchlbauer Weizen „alkoholfrei“ (< 0,5 Vol%) 0,5l 4.90
Kneitinger Bock 0,33l 4.10 0,5l 4.90	Kuchlbauer „Turmweisse“ Traditionsrezept 0,5l 4.90
Kuchlbauer Weizen 0,5l 4.90	Kuchlbauer „Alte Liebe“ Dunkles Weizen 0,5l 4.90

Kaffee & Tee

Kick It Espresso mit Vanilleeis 4.90	Kaffee Crème / gern auch koffeinfrei Tasse 3.60 Portion 4.60
Espresso 3.60	Dallmayr Bio-Tee, lose Qualität 3.40
Cappuccino 3.90	Darjeeling, Earl Grey, Kamille, Apfel-Birne, Rooibos-Vanille, Japan Sencha (grüner Tee), Alpen-Kräuter, Pfefferminz
Latte Macchiato 4.40	Heiße Schokolade 3.90
Milchkaffee 4.40	



Erfrischungsgetränke

Coca Cola - im Offenausschank ^(1,2,4,5)	0,2l	3.90	0,4l	4.90
Fanta - Flasche 0,33l ^(2,4,5)	0,33l	4.40		
Zitronenlimo - im Offenausschank ^(2,4,5)	0,2l	3.90	0,4l	4.90
Coca Cola light - Flasche ^(1,2,4,5)	0,33l	4.40		
Coca Cola Zero - Flasche ^(1,2,4,5)	0,33l	4.40		
Spezi (Kuchlbauer Original) ^(1,2)	0,2l	3.90	0,4l	4.90
Schweppes Bitter Lemon - Flasche ⁽³⁾	0,2l	3.90		

Der Liebling für unsere Kinder bis 12 Jahre:

Skiwasser - Tafelwasser & Himbeersirup ⁽²⁾	0,2l	2.00	0,4l	3.70
---	------	------	------	------

Mineralwasser

			In der Flasche	
Gerolsteiner Sprudel - mit Kohlensäure	0,25l	3.90	0,5l	5.90
Gerolsteiner Naturell - still	0,25l	3.90	0,5l	5.90
König Otto Quelle - Mineralwasser im Offenausschank:				
	spritzig		0,4l	4.40
	still		0,4l	4.40

Säfte und Nektare - von der Kelterei Nagler aus Regensburg

Im Offenausschank:

Apfelsaft, Orangensaft, Maracuja-Nektar, Traubensaft

Sauerkirsch-Nektar, Rhabarber-Nektar, Johannisbeer-Nektar,

	0,2l	4.20	0,4l	5.20
...als Schorle mit Tafelwasser gemischt	0,2l	3.90	0,4l	4.90

1=Koffeinhaltig, 2=Farbstoff, 3=Chininhaltig, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Süßungsmittel

