

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: Simon Fiederer, Karolina und Karl Fiederer, Claudia Mascarello-Fiederer und Bruno Mascarello, Julia und Florian Mascarello heißen die Wirtsleute, die den Dechbettener Hof seit über 105 Jahren betreiben.

Seit 1983 mit Bruno Mascarello ein gebürtiger Schweizer in den Traditionsbetrieb eingehiratet hat, wird die Bayerische Wirtshausstradition fortgeführt, aber mit dem Zusatz der besonderen Schweizer Gastfreundschaft. Überall im Haus werden Sie Anklänge auf diese 2 Kulturen finden, sei es in der Bayerisch eingerichteten Gaststube oder dem Schweizer Stübli, das im alpinen Stil mit Zirbenholz ausgekleidet ist.

Florian Mascarello, die vierte Generation, ist hier in Dechbetten aufgewachsen. Nach dem Besuch einer Hotelfachschule in der Schweiz und einem anschließenden Studium in den USA hat er sich dazu entschlossen, nach Regensburg zurückzukehren und den Betrieb 2013 zu übernehmen.

2018 ist Florians Frau Julia, gelernte Industriekauffrau und Fremdsprachenkorrespondentin, mit in den Betrieb eingestiegen. Nun kümmert sich das Wirtsehepaar in der vierten Generation um die vielen Stammgäste aus Nah und Fern. Und mit Remo, Jahrgang 2020, und Felicia, Jahrgang 2021, ist der Grundstein für die nächste Generation des Dechbettener Hof bereits gelegt.



Genießen Sie unsere Schweizer-Bayerische Küche, wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Gaststätte Simon Fiederer 1919. Auf diesen Mauern steht der Dechbettener Hof noch heute.

Dear English-speaking guests,
Welcome to our restaurant.
Please find our English menu online:



Unsere regionalen Bezugsquellen

Seit jeher sehen wir uns persönlich in der Verantwortung, Ihnen als unseren Gästen nur die beste Qualität anzubieten. Dies ist nur erreichbar, in dem wir auch mit Lieferanten zusammenarbeiten, denen das Bewusstsein für ihre Ware besonders wichtig ist. Wir sind deshalb stolz, vor allem Unternehmen aus der Region als unsere Partner zu haben. Viele sind Familienunternehmen, die uns auch schon seit mehreren Generationen beliefern und ebenfalls mit ihrem Namen und ihrem guten Ruf für eine hohe Qualität bürgen. Diese sind unter anderem:

Getränke: Brauerei Kuchlbauer, Brauerei Kneitinger, Saft-Kelterei Nagler,
Gerolsteiner Mineralbrunnen

Fleisch, Wurst & Fisch: Metzgerei Schmid Kumpfmühl, Stefan Dirrigl in Hemau (Weiderinder & -kälber), Familie Dürmeyer in Abensberg (Spanferkel), Brunnerhof in Schwandorf (Strohschwein), Mulzerhof in Schwandorf (Fisch), Metzgerei Siebenföcher in Meran / Südtirol (Speck)

Gemüse & Kartoffeln: Familie Küffner in Winzer, Hubert Karl in Walkenstetten

Unser Versprechen

Wie Sie wissen, sehen wir uns als Restaurant von Generationen für Generationen, und es ist seit unserem Bestehen unser stetiges Bestreben, Ihnen eine tolle Dienstleistung zu einem für Sie guten Preis anzubieten, sodass Sie glücklich und zufrieden nach Hause gehen, und möglichst bald, gern und oft wiederkommen.

Sicherlich gab es auch schon einfachere Zeiten für unsere Gesellschaft, die Gastronomie und auch den Dechbettener Hof. Es gibt aber Dinge, die uns so wichtig sind, dass wir sie, trotz aller Veränderungen um uns herum, beibehalten. Diese sind:

- 1. Wir machen keine Abstriche bei der Qualität** unseres Angebots: Sie bekommen 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 einen vermeintlich günstigeren Preis zu suggerieren. Für uns gehört zu einem Essen eine Vitaminbeilage, so wie wir es seit Jahrzehnten praktizieren.
- 3. Wir halten die Preise für unsere Kindergerichte stabil**, weil wir gerne und mit Überzeugung familienfreundlich sind.

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

Ihre Familie Mascarello & das Dechbettener Hof-Team



Vor dem Hunger kommt der Durst

Apéritif-Favoriten

Walderdbeer-Cüpli

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 [Ⓞ]

Aperol, Sekt, Soda, Orange 7.90

Hugo

Holunderblüte, Minze, Limette, Sekt, Soda 7.90

Die Alkoholfreien

Orange Spritz Lemonade [Ⓞ]

Spritz mit Soda & Zitrone 6.90

Monin Orange[Ⓞ]

Bitter-Likör mit Orangensaft 6.90

Die Klassiker

Martini Bianco 5cl 5.90

Sherry Medium 5cl 5.90

Campari Soda [Ⓞ]4cl 5.90

Campari Orange mit Nagler Orangensaft [Ⓞ]4cl 7.90

Campari pur [Ⓞ] 4cl 5.60

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

Unsere Lieblingsweine

aus der 0,75l Flasche

2023 Pinot Blanc Leithaberg DAC

Fruchtig-blumiger Weißburgunder, toll zu Spargel & Frühlingsgerichten
Familie Feiler-Artinger, Rust / AT

1/8l 6.90 | 1/4l 8.90

Flasche 0.75l 25.00

2023 Triennes Rosé Méditerranée

Fruchtiger Provence-Rosé, perfekt fürs Sonnentanken auf der Terrasse
Côtes de Provence, Frankreich

1/8l 6.90 | 1/4l 8.90

Flasche 0.75l 25.00

2020 Blaufränkisch

Würzig mit elegantem Tannin, perfekter 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, alkoholfreies Weissbier hat von Natur aus ein kräftigeres Aroma, und lässt einen den Alkohol nicht vermissen.

0.5l 4.90

1-Farbstoff



Tradition

Vorweg

Hausgebeizte Lachsforelle vom Mulzerhof / Schwandorf
mit Honig-Senf-Dill-Sauce, eingelegtem Gemüse, Salat & Brotauswahl
als Vorspeise 16.90 | als Hauptgang 18.90

Unser Beef Tatar frisch gewolft aus Rumpsteak vom Deutschen Jungrind
mit Cornichons, Kapern, Zwiebeln & Ei angemacht,
dazu Dijonnaise, scharfe Sauce, Parmesan-Chip und geröstetes Brot
als Vorspeise (100g) 19.90 | als Hauptgang (200g) 23.90

Urner Käsesuppe - Rinderkraftbrühe mit überbackenen Käsecroutons
als Vorspeise 8.90 | als Hauptgang 11.90

Hauptgänge

Fischknusperli „Albeli-Filets“ - kleine Streifen vom Zanderfilet,
mehliert und dann ausgebacken, mit hausgemachter Zitronenmayo,
serviert mit Petersilienkartoffeln & buntem Salat | 24.80

Kalbsplätzli & Röschi - Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
an Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachtes Schweizer Röschi
& geschmorte Rüebli (Karotten) | 26.90

Schwabentopf - Medaillons vom Schweinefilet auf hausgemachten Käse-
spätzle mit cremiger Champignonrahmsauce, dazu bunter Salat | 24.70

Wiener Schnitzel vom zarten Kalbsrücken,
serviert mit kaltgerührten Preiselbeeren,
dazu Petersilienkartoffeln & bunter Salat | 24.90

... auch als **Schnitzel „Wiener Art“** vom zarten Schweinerücken
mit Pommes Frites und buntem Salat | 18.90

Gebackenes Cordon Bleu

Schnitzel aus dem zarten Schweinerücken, mit geräuchertem Hinterschinken
und Emmentaler-Käse gefüllt, dazu Bratkartoffeln und bunter Salat | 22.70



Saisonal

Dünn aufgeschnittener, lauwarmer Kalbskopf
gepickelte rote Zwiebel | Käferbohnen | Petersilienmayo | Brot | 19.90

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



Gebratenes Saiblingsfilet *vom Mulzerhof in Schwandorf*
sautierter Blumenkohl | Kartoffelstampf | Chips
Schnittlauchöl | Buttermilch | 27.80

Barbarie-Gewürzetenbrust
Schnittbohnen | glasierte Schalotten
gebratene Polenta | Senfkörnerjus | 29.50

Gesottener Rinds-Tafelspitz
Kartoffel-Bouillongemüse | frisch geriebener Meerrettich
bunter Salat | 19.90

Unser Zwiebelrostbraten
200g Rumpsteak von der Deutschen Färse (weibliches Jungrind)
Röstzwiebeln | Portweinschalotten
Bratkartoffeln | saisonales Gemüse | 28.90

Geschmorter Braten vom Alpenhirsch
aus eigener Jagd in Fusch am Großglockner AT
Rahmwirsing | kaltgerührte Preiselbeeren
Eierspätzle | Wacholderrahmsauce | 22.70

Gebratene Kalbsleberscheiben
eingelegte Zwetschgen | Portweinjus
Röschi | saisonales Gemüse | 25.90

Perlgraupenrisotto (vegetarisch)
gebratene Waldpilze | Pinzgauer Schotten (geräucherter Käse)
Kräutertopping | 18.90

Herbst-Röschi (vegan)
frisches Grillgemüse | Tomatenragout | Pesto | 18.50

Vorweg

Hauptgänge



Brotzeiten - ab 14.00 Uhr

2 Matjesfilets in Salzlake gereift

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

Bratwürschtl von der Metzgerei Schmid

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

aus Knacker von der Metzgerei Schmid,
mit Zwiebeln, Eispalte und Gurkerl,
dazu Holzofenbrot ^(1,2) | 11.90

Schweizer Wurstsalat

aus Regensburger Knacker von der Metzgerei Schmid
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 | 11.90

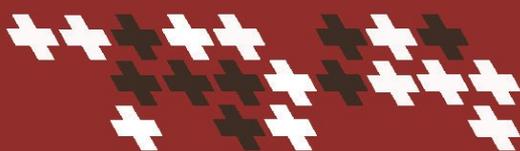
1=Phosphat, 2=Konservierungsstoffe

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



Weiß- und Roséweine

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	0,75l 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
Österreich	2022	Grüner Veltliner „DOMÆNE Kamptal“ 🍷 Weingut Schloss Gobelsburg Langenlois	0,75l 24.50
	2022	Grüner Veltliner „Loibner Federspiel“ 🍷🍷 Weingut Emmerich Knoll Wachau	0,75l 35.30
	2018	Grüner Veltliner „Bergdistel Smaragd“ 🍷🍷🍷 Weingut Tegernseer Hof Wachau	0,75l 39.90
	2022	Riesling „Ried Loibenberg Smaragd“ 🍷🍷🍷 Weingut Tegernseer Hof Wachau	0,75l 48.00
Europa	2022	Lugana „Santa Cristina“ 🍷🍷 Weingut Zenato, Venetien, Italien	0,75l 29.20
	2023	Triennes Rosé Méditerranée 🍷 Fruchtiger Rosé aus Cinsault, Grenache, Syrah & Merlot Côtes de Provence, Frankreich	0,75l 28.00



Weiß-, Süß-, Schaumweine

Unser subjektiver Geschmackswegweiser:



=leicht, fruchtig



=vollmundig, rund



=kräftig, schwer

2021	Escherndorfer Lump Silvaner Erste Lage			
	Weingut Horst Sauer, Franken	0,75l		28.80
2021	Scheurebe Spätlese halbtrocken			
	Weingut Horst Sauer, Franken	0,75l		24.10
2022	Grauburgunder „vom Löss“			
	Weingut Franz Keller, Baden	0,75l		28.90
2023	KAITUI Sauvignon Blanc			
	Markus Schneider, Pfalz	0,75l		33.80
2020	Traminer Beerenauslese süß			
	Weingut Feiler-Artinger Burgenland / Österreich	0,375l		23.90
2020	Chardonnay Auslese süß			
	Weingut Feiler-Artinger Burgenland / Österreich	0,75l		24.50
	Bernard Massard „Blanc de Blancs“ Jahrgangssekt, trocken	0,75l		27.90
	Bernard-Massard „Tradition“ Jahrgangssekt, halbtrocken	0,75l		27.90
	Mauler Cuvée Rosé - Schweizer Winzersekt vergoren nach der „Méthode Champenoise“	0,75l		35.90
	Champagne Marie Gailliot Millesimé 2018	0,75l		49.90
	Champagne Moët & Chandon „Brut Imperial“	0,75l		69.00
	Champagne Moët & Chandon „Brut Rosé“	0,75l		79.00
	Champagne Ruinart „R de Ruinart Brut“	0,75l		99.00

Deutschland

Süßweine

Sekt & Champagner



Rotweine

	2019	Estro Rosso Del Ticino DOC			
		„Bordeaux Style“ Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc und Merlot.			
		Tenuta Gialdi, Tessin, Schweiz	0,75l	45.70	
Schweiz	2015	Arco Tondo DOC			
		Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot, klassischer Barrique-Ausbau			
		Tenuta San Giorgio, Tessin, Schweiz	0,75l	68.10	
	2013	Gantenbein Pinot Noir - fast ausgetrunken			
		Großer, rarer Schweizer Top-Wein, im Burgunder-Stil gekeltert und 14 Monate im Barrique ausgebaut.			
		Fläsch, Graubünden, Schweiz	0,75l	190.00	
	2017	Zweigelt & More - biodynamisch			
		Cuvée aus Zweigelt und Cabernet Franc im Barrique-Ausbau			
		Weingut Feiler-Artinger, Rust, Österreich	0,75l	34.50	
	2017	Solitaire - biodynamisch			
		Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Franc, Barrique-Ausbau und lange Reifung	0,75l	49.50	
Österreich	2020	Blaufränkisch - biodynamisch			
		Fruchtig-eleganter Wein aus großen Eichenfässern, Weingut Feiler-Artinger, Rust, Österreich	0,75l	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	0,75l	44.00	
	2017	Big John Cuvée Reserve - fast ausgetrunken			
		Sehr kräftiges Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir, Erich Scheiblhofer, Burgenland	0,75l	37.00	
		...zum Teilen als Magnum mit Freunden: 2022	1,5l	72.00	

Alle Weine können Sulfite enthalten, die seit dem Mittelalter benutzt werden, um die Nachgärung bei Weinen zu verhindern.



Rotweine

2019	Clos d'Agon Tinto			
	Elegantes Cuvée aus Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon			
	Weingut Mas Gil, Costa Brava	0,75l	49.00	Spanien
	...zum Teilen mit Freunden als Magnum	1,5l	89.00	
2019	Toro „Gago“			
	Kräftiger, erdiger Wein im Bordeaux-Stil			
	Weingut Telmo Rodriguez, Toro	0,75l	33.00	
2018	La Faurie de Maison Neuve			
	Lalande de Pomerol AC / Bordeaux	0,75l	29.50	Frankreich
2007	Château Lanessan - Cru Bourgeois			
	Haut-Médoc AC / Bordeaux	0,75l	39.00	
2015	Château Léoville Poyferré - 2ième Cru Classé			
	Saint-Julien AC / Bordeaux	0,75l	150.00	
2014	Il Pino di Biserno IGT - fast ausgetrunken			
	Zweitwein der Tenuta di Biserno - Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot			
	Antinori, Toskana	0,75l	69.00	
2018	Dolcetto d'Alba DOCG			
	Bartolo Mascarello (nicht verwandt, nicht verschwägert)			
	Piemont	0,75l	29.50	
2018	Lucente IGT			
	Barrique-Cuvée aus Merlot und Sangiovese			Italien
	Tenuta Luce della Vite, Toskana	0,75l	47.00	
2020	Brigaldara Valpolicella Ripasso Superiore DOC			
	Eleganter, frischer Wein mit toller Aromatik			
	Venetien	0,75l	32.90	
2007	Fratta Rosso Veneto IGT			
	Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot			
	Tenuta Maculan, Venetien	0,75l	69.00	

