

*NEU: Regionale Küche,
kontaktlos zu Ihnen nach Hause geliefert.*



Liefer- & Abholkarte

Bestell-Hotline & Lieferzeiten:

Telefon 0941 / 35283

online: www.dechbettener-hof.de



- 😊 Bayerische und Schweizer Küche - hausgemacht & regional
- 😊 Kontaktlose Lieferung mit Hygienekonzept & Lächeln
- 😊 Liefergebiete: 93049/93051/93053 Regensburg, 93080 Pentling
- 😊 Keine Liefergebühren - Mindestbestellwert Euro 25,00

Dechbettener Hof
Florian Mascarello e.K.
Dechbetten 11, 93051 Regensburg
Tel. 0941/35283
info@dechbettener-hof.de

**Zusätzlich 10% Rabatt
für Selbstabholer**

Der Dechbettener Hof Liefert?!?

Liebe Gäste,

die Pandemie wird uns auch diesen Winter in Schach halten. Viele Gäste meiden den Restaurantbesuch, um sich vor dem Virus zu schützen.

Dafür haben wir vollstes Verständnis.

Damit Sie dennoch nicht auf unsere Schweizer und Bayerischen Spezialitäten verzichten müssen, bieten wir Ihnen ab Dezember einen Abhol-und Lieferservice an:

Unsere Mitarbeiter bringen Ihnen Ihre Lieblingsgerichte mit einem Lächeln zu sich nach Hause.

In unserer hochwertigen, mikrowellen-geeigneten Thermo-Verpackung bleiben die Gerichte frisch, die Qualität leidet nicht.

In dieser Karte bieten wir Ihnen unsere Klassiker und beliebtesten Gerichte an. Weitere Tagesgerichte & Specials finden Sie online.

Wir möchten Ihnen hiermit über den Winter einen besonderen Service bieten, und gleichzeitig dafür sorgen, dass unsere Mitarbeiter auch in Zeiten geringeren Restaurant-Betriebs Ihrer Passion, der Gastfreundschaft, nachkommen können.

Danke für Ihre Unterstützung - wir freuen uns auf Ihre Bestellung,

Ihre Familie Mascarello & das Dechbettener Hof-Team



*Tagesgerichte & Specials:
www.dechbettener-hof.de*

Suppen & kalte Gerichte

Rinderkraftbrühe (a, d, e, k)

mit Pfannkuchenstreifen & Schnittlauch 4.80

Schweizer Rüebl-Suppe (d, k)

Karotten-Ingwer-Suppe mit gerösteten Nüssen 5.90

Hausebeizter Graved Lachs (a, b, d, k, m)

mit eingelegtem Wintergemüse, Zwiebeln und Zitrus-Sauerrahm,
dazu Brot & Butter

als Vorspeise 12.90

als Hauptgang 14.90

BeefTatar (a, d, k, m)

Frisch gewolftes Rumpsteak mit Cornichons, Kapern, Zwiebeln
und Ei angemacht, dazu Parmesan-Chip, Dip-Saucen & geröstetes Brot

als Vorspeise (100g) 15.90

als Hauptgang (200g) 18.90

Kleiner gemischter Salat (e, m) an Hausdressing 3.50

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle (a, d, e, k)

in der Pfanne gewendet mit Bergkäse, Parmesan und Emmentaler, serviert
mit hausgemachten Röstzwiebeln und Blattsalat 11.30

Förster Röschi (a, d, e, k)

mit Rahmpfifferlingen, Tomaten & Käse überbacken 13.90

Fisch

Gebratenes Zanderfilet (a, b, d, e, k)

mit hausgemachter Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln
und Marktgemüse 21.80

Gebackene „Albeli-Filets“ (a, b, d, k)

Kleine Streifen von gebackenem Zanderfilet,
mit Zitronenmayonnaise, Dampfkartoffeln & Blattsalat 18.90

Klassiker

Schwabentopf ^(a, d, e, k)

Zarte Schweinefilets, angerichtet auf hausgemachten Käsespätzle mit cremiger Champignonrahmsauce, dazu bunter Salat 19.70

Cordon Bleu ^(a, d, e, k)

Schnitzel aus dem zarten Schweinerücken, mit Schinken & Emmentaler gefüllt, nach Schweizer Art gerollt und nicht geklappt, dazu Pommes Frites und bunter Salat 16.90

Kalbsplätzli & Röschi ^(d, e, k)

Dünne, natur gebratene Schnitzel vom zarten Kalbsrücken an Sahnesauce, dazu hausgemachtes Röschi & Gemüse 21.90

Wiener Schnitzel ^(a, e, k)

vom zarten Kalbsrücken, serviert mit Preiselbeeren, dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salat 20.90

...auch als **Schnitzel „Wiener Art“** vom Schwein, mit Pommes Frites und buntem Salat ^(a, e, k) 13.90

Schweizer Rahmschnitzel ^(a, d, e, k)

Natur gebratenes Schweineschnitzel, mit Schinken & Käse überbacken, auf Sahnesauce.
Serviert mit hausgemachten Eierspätzle & buntem Salat 16.80

Beilagen

Reiberknödel ^(d, e, k), **Semmelknödel** ^(a, d, e, k)

Hausgemachte Spätzle ^(a, d, e, k)
mit Braten- oder Rahmsauce 3.10

Pommes Frites ^(k), **Bratkartoffeln**, **Petersilienkartoffeln**
Marktgemüse, **Vichykarotten**, **Speckbohnen**, **Romanesco** 3.10

Extra Saucen ^(d, k): **Bratenjus**, **Rahmsauce**, **Champignonrahm** 1.50

Kleiner gemischter Salat ^(e, m) an Hausdressing 4.20

Braten & Schmorgerichte

Zwiebelrostbraten ^(e, k)

Hinweis: Kann englisch, medium oder durch gebraten bestellt werden. Jedoch können wir aufgrund der Transportzeit nicht für die Einhaltung des Gargrades garantieren.

Zartes Rumpsteak von der Deutschen Färse,
mit hausgemachten Röstzwiebeln,
dazu Bratkartoffeln & Speckbohnen 21.70

Gesottener Tafelspitz ^(d, e)

in klassischer Bouillon gekocht, mit Preiselbeer-Kren,
dazu Vichykarotten & Petersilienkartoffeln 16.70

Geschmorte Rinder-Roulade ^(a, d, e, k, m)

nach Haus-Rezept, in kräftiger Schmorsauce,
dazu Reiberknödel & Gemüsestreifen 17.80

Zartes Hirsch-Gulasch „Graubündner Art“ ^(a, d, e, k)

aus befreundeter Alpenjagd,
in Rötelsauce geschmort (Kirschlikör aus der Schweiz),
dazu Semmelknödeli & Romanesco-Gemüse 17.80

Desserts

Unsere Desserts werden in spezieller Kühl-Verpackung geliefert.

Lebkuchen-Mousse ^(a, d)

mit Ananas-Sorbet & Gewürz-Ananas-Ragout 7.90

Schweizer Schoggi-Traum ^(a, d)

Mousse au Chocolat aus Schweizer Couverture
und Toblerone-Eisparfait, mit Waldbeerragout 8.90

*Tagesgerichte & Specials:
www.dechbettener-hof.de*

**Zusätzlich 10% Rabatt
für Selbstabholer**

Informationen zur Lieferung

Thermo-Box

Unsere Gerichte werden luftdicht thermo-verschweißt, so bleiben Qualität und Temperatur bestmöglichst erhalten.

Aufwärmen

in der Mikrowelle ist direkt in der Thermobox möglich: etwa 60 Sekunden bei 600 bis 800 Watt erwärmen (je nach Mikrowelle kann die Dauer variieren).

Müll-Vermeidung

Pro verkauftem Gericht spenden wir 0,10 Euro an Greenpeace zur Beseitigung von Plastik-Abfällen in den Weltmeeren.

Wir müssen die Speisen leider aus hygienischen Gründen in Einweg-Geschirr verpacken, schaffen so aber einen Ausgleich für die Umwelt.

Die gebrauchten Verpackungen entsorgen Sie bitte über den gelben Sack / die gelbe Tonne, damit der Abfall dem Recycling zugeführt wird.

Danke für Ihr Mitmachen!



Abholung:

Jederzeit möglich während der
Öffnungszeiten (Dienstag bis Sonntag)

Vorbestellungen möglich

Zubereitungszeit 15 bis 30 Minuten

Kontaktlose Abholung

Bezahlung: Bar, EC-Karte,
alle gängigen Kreditkarten

Lieferung

Lieferzeiten bitte erfragen

Lieferung in ca. 45 Minuten

Bezahlung: Bar, EC-Karte,
alle gängigen Kreditkarten

Liefergebiete & Mindestbestellwert:

93049, 93051, 93053 Regensburg:

Euro 25,00

93080 Pentling & Großberg:

Euro 25,00

weitere Liefergebiete auf Anfrage



Allergene: a = Eier und ihre Erzeugnisse, b = Fisch, c = Krebstiere, d = Milchprodukte

e = Sellerie, f = Sesam, h = Schwefeldioxid, i = Erdnüsse, j = Lupinen,

k = glutenhaltiges Getreide, l = Schalenfrüchte, m = Senf, n = Soja, o = Weichtiere

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer-Sätze.