

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.

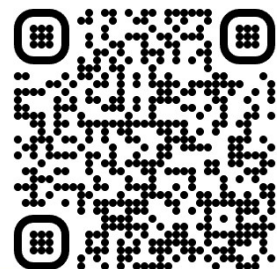
Und mit Remo und Felicia ist der Grundstein für die nächste Generation des Dechbettener Hof bereits gelegt.



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

Unser Bier des Frühlings

Kuchlbauer Turmweisse

Fruchtige Aromen von Marille, Aprikose und Mandarine, passt wunderbar zu Spargel und Frühlingsgerichten

0.5l 4.90

I-Farbstoff



Vorspeisen & Suppen

Hausgebeizte Lachsforelle vom Mulzerhof / Schwandorf

mit eingelegten Radieschen, Zitronencreme & Gurken-Sud, 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

Schweizer Käse-Pralinen im Nussmantel

Bergkäse aus Plangger's Felsenkeller & Frischkäse, mit Apfel-Holunder-
Rosmarin-Ragout, Salatbouquet & Brotauswahl
als Vorspeise 13.90 | als Hauptgang 15.90

Uner Käsesuppe - eine Spezialität des Hauses

Rinderkraftbrühe mit überbackenen Käsecroutons
als Vorspeise 8.90 | als Hauptgang 11.90

Salat, Vegetarisch & Vegan

Veganes Röschi

Echtes, hausgemachtes Pfannnröschi,
langsam rausgebacken,
mit gebratenen Edelpilzen,
Tomatenragout & Bärlauchpesto | 18.90

Bunte Gartensalate (vegan)

Blatt, Kräuter, Gurke, Karotte, Kraut
mit gerösteten Pinienkernen,
Hausdressing und Brotvariation | 11.90

...dazu auf Wunsch,

mit hausgemachter Kräuterbutter:

200g Rumpsteak + 9.80

Kalbsrückensteak + 7.90

Gebratenes Zanderfilet +8.70

Hühnerbrust-Streifen +6.30

Hausgemachte Käsespätzle (vegetarisch)

in der Pfanne gewendet mit Gemüsebrühe,
Bergkäse aus Plangger's Felsenkeller, Emmentaler & Parmesan,
serviert mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat | 17.30



Fisch & Fleisch

Fischknusperli „Albeli-Filets“

Ein Schweizer Klassiker—kleine Streifen vom Zanderfilet, mehliert und dann ausgebacken, mit hausgemachter Zitronenmayo, serviert mit Petersilienkartoffeln & buntem Salat | 24.80

Zwiebelrostbraten (auf Wunsch gerne glutenfrei)

Zartes Rumpsteak von der Deutschen Färse (weibliches Jungrind) mit Röstzwiebeln & Portweinschalotten, dazu Bratkartoffeln & Speckbohnen | 28.90

Kalbsplätzli & Röschi (auf Wunsch gerne glutenfrei)

Dünne, natur gebratene Schnitzel vom zarten Kalbsrücken, an Sahnesauce, dazu hausgemachtes Schweizer Röschi & geschmorte Rüebli (Karotten) | 26.90

Unser Schwabentopf

Zarte Schweinefilets angerichtet auf hausgemachten Käsespätzle mit cremiger Champignonrahmsauce, dazu bunter Salat | 24.70

Schweizer Leckerli

Schweinerückensteaks auf hausgemachten Eierspätzle, mit Champignonrahmsauce und Käse überbacken
Große Portion 21.80 | Normale Portion 19.80

Wiener Schnitzel

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

... auch als **Schnitzel „Wiener Art“** vom zarten Schweinerücken mit Pommes Frites und buntem Salat | 19.90

Gebackenes Cordon Bleu

Schnitzel aus dem zarten Schweinerücken, mit geräuchertem Hinterschinken und Emmentaler-Käse gefüllt, nach Schweizer Art gerollt und nicht geklappt, dazu Bratkartoffeln und bunter Salat | 22.70

Alle Preise verstehen sich inklusive der seit 1.1.2024 angehobenen 19% Mehrwertsteuer.

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Allergen-Mappe.



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

mit Sauerkraut & süßem Senf, dazu Holzofenbrot ^(7,8)
4 Stück 10.90 | 6 Stück 12.40

2 Stück gebratene Fleischpflanzerl

vom Weiderind aus Hemau & Strohschwein,
mit Jus & hausgemachtem Kartoffelsalat | 14.90

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, 7=Phosphat, 8=Konservierungsstoffe

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



Weiß- und Roséweine

Schweiz	2020	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
	2022	Oeuil 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 „DOMÈNE 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
	22/23	Pinot Blanc (Weißburgunder) Leithaberg DAC Weingut Feiler-Artinger Burgenland	0,75l 25.00
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-, Rosé-, Süß-, Schaumweine

2021	Escherndorfer Lump Silvaner Erste Lage Weingut Horst Sauer, Franken	0,75l 28.80	Deutschland
2021	Scheurebe Spätlese halbtrocken Weingut Horst Sauer, Franken	0,75l 24.10	
2020	Gewürztraminer & Riesling Weingut Knipser, Pfalz	0,75l 28.90	
2022	KAITUI Sauvignon Blanc Markus Schneider, Pfalz	0,75l 33.80	
2020	Traminer Beerenauslese süß Weingut Feiler-Artinger Burgenland / Österreich	0,375l 23.90	Süßweine
2020	Chardonnay Auslese süß Weingut Feiler-Artinger Burgenland / Österreich	0,75l 24.50	
	Bernard Massard „Blanc de Blancs“ Jahrgangssekt, trocken	0,75l 27.90	Sekt & Champagner
	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	

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



Rotweine

Schweiz & Österreich

2016	Merlot „Cuvée I“ IGT Klassischer fruchtiger Merlot, Weingut Carlo Tamborini Kanton Tessin, Schweiz	0,75l	27.90
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
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 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
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 Sehr kräftiges Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich	0,75l	37.00



Rotweine

Spanien & Frankreich

2019	Clos d'Agon Tinto Kräftiges Cuvée aus Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon Weingut Mas Gil, Costa Brava, Spanien	0,75l	49.00
	...zum Teilen mit Freunden als Magnum	1,5l	89.00
2018	La Faurie de Maison Neuve Michel Coudroy Lalande de Pomerol AC / Bordeaux, Frankreich	0,75l	29.50
2009	Château d'Aiguilhe Vignobles Comtes de Neipperg Côtes de Castillon AC / Bordeaux, Frankreich	0,75l	45.00
2007	Château Lanessan Cru Bourgeois Haut-Médoc AC / Bordeaux, Frankreich	0,75l	39.00

Klassiker aus Italien

2018	Dolcetto d'Alba DOCG Weingut Bartolo Mascarello (nicht verwandt, nicht verschwägert) Piemont / Italien	0,75l	29.50
2014	Il Pino di Biserno IGT (Zweitwein der Tenuta di Biserno) Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot Toskana / Italien	0,75l	69.00
2020	Il Bruciato DOC Kräftiges Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah, im Barrique ausgebaut Tenuta Guado al Tasso, Marchesi Piero Antinori Toskana / Italien	0,75l	39.50
2018	Lucente IGT Barrique-Cuvée aus Merlot und Sangiovese Tenuta Luce della Vite, Toskana / Italien	0.75l	47.00



Spirituosen

Liköre & Bitter

	Vol%	2cl
Apotheke – unser perfekter Haus-Digestif zum Verdauen, gemixt aus Fernet Branca, Martini & Pfefferminz		4.90
Braulio – Amaro Alpino Hochqualitativer Likör aus luftgetrockneten Alpenkräutern, bekömmlich und sehr gut für den Magen – 4cl	21%	6.50
Jägermeister	35%	4.30
Fernet Branca	45%	4.60
Eierlikör	14%	4.30
Bailey's mit Eis	17%	4.50
Ramazzotti mit Eis und Zitrone – 4cl	30%	5.50

Unsere Grappe

Bocchino „Sigillo Nero“ – Piemont, barrique	40%	5.50
Nonino 41° Tradizione – Friaul, glasklar	41%	6.70
Berta „Tre Soli Tre“ – Piemont, 8 Jahre im Barrique	44%	9.90

Weinbrand

Remy Martin - Cognac VSOP	40%	6.50
---------------------------	-----	------

Whisky / Whiskey

Jack Daniels - Bourbon	40%	6.90
Glenfiddich Solera Reserve – 15 years, Single Malt	40%	7.90
Lagavulin—16 years, Islay Single Malt	42%	9.90



Spirituosen

Unsere Lieblings-Klaren	Vol%	2cl
Prinz Alte Marille Fruchtig-milder Brand, gelagert in Steingut und Eichenfässern Feinbrennerei Prinz, Hörbranz / Österreich	41%	5.90
Williamine Morand Klarer Edelbrand aus dem sonnenverwöhnten Rhône-Gebiet Distillerie Louis Morand, Kanton Wallis / Schweiz	43%	7.50
Etter Zuger Kirsch Fruchtig-eleganter Klassiker aus verschiedenen Kirscharten Etter Söhne AG, Kanton Zug / Schweiz	41%	7.90
Etter Vieille Prune / Altes Pflümli Im Barrique-Holzfass ausgebaut Etter Söhne AG, Kanton Zug / Schweiz	41%	7.90
Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei „Premium“-Brände, über Gold destilliert:		
Himbeergeist	43%	4.30
Schwarzwälder Kirschwasser	43%	4.30
Badischer Obstbrand	40%	3.90
Williams Christ Birne	40%	4.30
Edles Fass Haselnuss – im 350l Holzfass barrique	40%	6.50
Klassiker		2cl
Bärwurz oder Blutwurz – Hausbrennerei Penninger	40%	4.30
Aalborg Linie-Aquavit	45%	4.30
Wodka Absolut	40%	4.30
Bombay Sapphire Gin	47%	4.90
Granit Bavarian Gin—Hausbrennerei Penninger	42%	5.90
Havana Club 3 anos Rum	40%	4.30
Havana Club 7 anos Rum	40%	5.90
Ron Zacapa Sistema Solera 23	40%	7.90

...als Longdrink mit Saft oder Softdrink +3.50

1-Koffeinhaltig, 2-Farbstoff, 4 - Antioxidationsmittel, 5 - Süßungsmittel



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/sauer 0,3l 3.90 0,5l 4.70	Kuchlbauer Sportsfreund (leichtes Weizen) 0,3l 4.10 0,5l 4.90
Kneitingер Edelпils 0,3l 4.10 0,5l 4.90	Russ' - Weizen mit Limo 0,3l 4.10 0,5l 4.90
Kneitingер Dunkel -Export 0,3l 4.10 0,5l 4.90	Cola Weizen 0,3l 4.10 0,5l 4.90
Kneitingер Radler - süß/sauer 0,3l 4.10 0,5l 4.90	Kneitingер Dunkel Radler—süß/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
Kneitingер 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 koffenfrei Tasse 3.60 Portion 4.60
Espresso 3.60	Dallmayr Bio-Tee, lose Qualität 3.40
Cappuccino 3.60	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, Multi-Vitaminsaft, Maracuja-Nektar,

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

	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



