

# HERZLICH WILLKOMMEN

Seit 1736 besteht das Hauptgebäude des früheren Hotels Post in der Berchinger Vorstadt.

Nach einer zuletzt langen Phase des Leerstands seit dem Jahr 2002, hauchen nun Denise und Christian Amrhein vom Hotel Fuchsbräu in Beilngries der Post neues Leben ein.

Die Geschichte des Familienbetriebs Fuchsbräu reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück.

Von 1872 bis Anfang der 70er Jahre wurde der „Fuchsbräu“ als Brauerei mit angeschlossenem Bräustüberl geführt. Danach bauten Richard und Martha Zrenner, die Eltern der heutigen Geschäftsführerin Denise Amrhein, nach und nach den Hotelbetrieb auf. Das Haus präsentiert sich heute als stilvolles und gemütliches \*\*\*Hotel mit Restaurant und Biergarten. Im Jahre 2011 wurde der „neue“ Fuchsbräu mit Kaiserbeck-Bar, neuen Veranstaltungsräumen und Hotelzimmern feierlich eröffnet.

Am 31. Dezember 2019 eröffnete, nach aufwändiger Renovierung das zweite Haus der Familie Amrhein, die Post Berching.

Wir legen besonderes Augenmerk auf regionale Küche und beziehen unsere Produkte von regionalen Anbietern. Gemäß dem Slow Food Motto „gut, sauber, fair“ achten wir auf natürliche, handwerkliche Herstellung von Lebensmitteln, saisonale Verfügbarkeiten und möglichst wenig Zusatzstoffe. Um Allergikern die Auswahl verträglicher Speisen und Getränke zu erleichtern, haben wir in einer separaten Übersicht alle unsere Speisen und Getränke in Bezug auf Zusatzstoffe und Allergene gekennzeichnet. Fragen Sie unser Serviceteam! Unsere Lieferanten finden Sie auf den letzten Seiten dieser Karte.

Ihre Denise und Christian Amrhein



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern.

# UNSERE EMPFEHLUNGEN


## WEINEMPFEHLUNG

<b>Grauer Burgunder</b> , trocken Bleimer Schloss, Greding Altmühltal	0,5 l	29,00 €
<b>Spätburgunder Weißherbst</b> , Rosé, feinherb Schlossgut Hohenbeilstein, Beilstein	0,2 l	7,20 €
<b>Primitivo Punto Aquila</b> , trocken Weingut Tenute Rubino, Brindisi, Italien	0,7 l	46,00 €

## APERITIF EMPFEHLUNG

Hausgemachter <b>Hot Aperol</b>	6,30 €
Hausgemachte <b>Orangenbowle</b>	6,30 €
„ <b>Gin Tonic</b> “ mit alkoholfreiem <b>GlücksRebell</b> und Mistelhain Tonic Water <small>Gin Manufaktur Donau Origin, Neuburg</small>	7,00 €
<b>Zombie Mule</b> - Gordons London Dry Gin, Mistelhein Ginger Beer, Limette, Granny Smith und Ingwer	8,20 €

## POST BURGER



 <b>Black Betty Burger</b> (auch vegan möglich) Schwarzes Bohnen Patty im schwarzen Bun mit Pfeffermayonnaise, Salat, Cheddar, Onion Rings und rauchige BBQ Sauce	14,40 €
<b>Reuben Hopfenplotz Burger</b> Rindfleisch Patty im Sauerteig Bun mit BBQ Grill & Buchenholz Sauce, Bergkäse, Pastrami und Sauerkraut	14,20 €
+ Pommes Frites	+ 3,50 €
+ Süßkartoffelpommes	+ 4,90 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €

## VORSPEISEN IN DER POST

<b>Carpaccio vom Rind</b> hauchdünn geschnittenes Rinderfilet auf Gordal-Olivencreme an Meersalz, schwarzem Pfeffer, Rucola, Kirschtomaten und Parmesanspänen	14,50 €
<b>Vitello Tonnato</b> vom Franken Alb Kalb sous vide gegart an Thunfischcreme, Kapern, Rucola und Kirschtomaten	12,60 €

## AUS PFANNE UND OFEN

 <b>Hausgemachte Kürbisnocchi</b> mit Kirschtomaten und Blattspinat in Kräuter-Gorgonzolavelouté geschwenkt, mit Rucola und Parmesanspänen	16,40 €
<b>Oberpfälzer Karpfenfilet</b> in Waldviertler Graumohn gebacken an Rahm-Blattspinat und Kürbis-Graupenrisotto	20,80 €
Sechs Berchinger „ <b>Zipfel</b> “ Rostbratwürstl mit Specksauerkraut, dazu Brot und Senf	10,90 €
<b>Gemischter Braten</b> - Braten vom Oberpfälzer Schwein und Kalb mit zweierlei Saucen, Semmelknödel, Spätzle und bayerisch Kraut	17,20 €
<b>Biergulasch</b> vom Berchinger Weiderind mit Paprika und roten Zwiebeln in Bier geschmort, dazu Semmelknödel	18,30 €
 Gekräuterte <b>Haxe</b> vom Juradistl <b>Lamm</b> an Portwein-Jus mit Speckbohnen und Kartoffel-Thymian Gratin	24,60 €




## ZUM ABSCHLUSS

Kleines <b>Rosmarin Panna Cotta</b> mit Himbeermark	3,20 €
Kleine <b>Tonkabohnen Creme Bruleé</b>	3,40 €
Dörndorfer <b>Bauerhof Vanilleeis</b> mit Altmühltaler Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen	3,50 €




Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €

# POST BERCHING KLASSIKER

## SUPPEN & VORSPEISEN & SALATE

-  **Cremesuppe** der Saison 6,40 €
- Rinderkraftbrühe** mit Einlage des Tages 5,80 €
-  **Brezenknödel-Carpaccio** mit weißem Balsamico mariniert,  
dazu in Knoblauchbutter gebratene Champignons, Rucola und Parmesanspäne 11,80 €
-  Kleiner grüner **Beilagensalat** mit Kräuter French Dressing 4,80 €
- Caesar Salad** 12,90 €  
Salat in Caesar Dressing mit Tomaten, Gurken,  
Knoblauchcroutons und Parmesanspänen
- mit gegrilltem **Halloumi** 15,90 €  
- mit gegrillten **Hähnchenstreifen** 15,90 €


## HAUPTGERICHTE

-  **Dinkel-Käsespätzle**  
mit Französischem Comté sowie Bergkäse der Käserei Wohlfahrt  
dazu resche Zwiebeln und kleiner grüner Beilagensalat 15,30 €
-  **Knödel Tris**  
Spinat-, Rote Bete-, und Kaasknödel in Walnuss-Salbeibutter  
mit Parmesanspäne dazu Blattsalate der Saison in Vinaigrette mariniert 16,70 €
- Bergschnitzel** vom **Oberpfälzer Schwein** mit süßem Senf und Kren  
in Bergkäse-Brezenpanade gebacken  
dazu Pommes Frites und Weißbier Preiselbeeren 15,90 €
-  Bayerischer **Sauerbraten „Böfflamott“** vom Juradistl Weiderind,  
dazu Blaukraut und Serviettenknödel 18,40 €

## DESSERT

- I Kugel Dörndorfer **Bauernhof Eis** 2,40 €  
(Schoko, Vanille, Erdbeer, Joghurt-Sauerkirsch)
- Geeister Espresso** mit Sahnehaube 2,90 €
- Lava Cake** 8,90 €  
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Kirschen und Vanilleeis

## APERITIFS

Secco vom Bleimer Schloss, Greding, Franken	0,1 l	4,00 €
Hugo, Aperol Spritz, Cranberry Spritz	0,2 l	6,20 €
Martini Bianco	5 cl	4,80 €
Bitter-Maracujasaft/ Orangensaft (alkoholfrei)	0,2 l	5,60 €
 Weißbier-Hugo mit Riedenburger Bio Ur-Weizen, Limette, Minze und Holunderblütensirup	0,2 l	6,20 €

## WEINE IM OFFENAUSSCHANK


Müller-Thurgau, feinherb	0,1 l	3,40 €
Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	5,40 €
Riesling, feinherb	0,1 l	3,70 €
Weingut Hirschhof, Westhofen	0,2 l	5,90 €
Grauer Burgunder, trocken	0,1 l	4,40 €
Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	7,10 €
Gutssilvaner, trocken	0,1 l	4,50 €
Weingut am Stein, Würzburg, Franken	0,2 l	7,30 €
Spätburgunder Weißherbst, Rosé, feinherb	0,1 l	4,40 €
Schlossgut Hohenbeilstein, Beilstein	0,2 l	7,20 €
Rouge, feinherb	0,1 l	3,40 €
Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	5,40 €
Cabernet Sauvignon, trocken	0,1 l	4,40 €
Weingut Hirschhof, Westhofen, Rheinhessen	0,2 l	7,50 €
Primitivo, trocken	0,1 l	4,50 €
Cantina Sociale Sampietrana S.c.a.r.l., Puglia, Italien	0,2 l	7,30 €
Spätburgunder, trocken	0,1 l	4,50 €
Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	7,30 €
Weinschorle weiß oder rot	0,2 l	4,40 €
	0,5 l	8,00 €

Weitere Aperitifs, Flaschenweine und Spirituosen wie Gin und Whiskey finden Sie in unserer Spezial-Getränkekarte.

## BIERE

Schattenhofer Hahn, Pils	0,33 l	3,80 €
Schattenhofer Hirsch, Helles vom Fass / Schattenhofer Radler	0,25 l 0,5 l	3,40 € 4,20 €
Schattenhofer Bier alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
Russenhalbe / Colaweizen	0,5 l	4,40 €
Riedenburger Bio Ur-Weizen vom Fass	0,5 l	4,40 €
Emmer Bier, Riedenburger Brauhaus	0,5 l	4,40 €
Gutmann Hefeweizen (hell, dunkel, leicht, alkoholfrei, dunkel alkoholfrei)	0,5 l	4,40 €
Winkler Bräu alkoholfreies Kupfer-Radler	0,5 l	4,20 €
Winkler Bräu Kupfer Spezial Dunkel	0,5 l	4,60 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser vom Hahn mit Zitrone, still oder spritzig	0,5 l	2,80 €
Labertaler Mineralwasser, classic oder still	0,25 l 0,5 l 0,75 l	3,40 € 4,40 € 5,40 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Zitronenlimo, Cola-Mix	0,2 l 0,4 l	2,90 € 4,10 €
Mistelhains Bitter Lemon	0,2 l	4,60 €
Mistelhains Ginger Ale	0,2 l	4,60 €
Mistelhains Tonic Water (Signature oder Ambition)	0,2 l	4,60 €
Apfelsaft- / Orangensaftschorle (Alpenfrucht)	0,4 l	4,10 €
Maracuja-, Trauben-, Johannisbeer-, Rhabarberschorle (Nagler)	0,4 l	4,40 €
 Apfelschorle naturtrüb vom Juradistl Streuobst	0,4 l	4,40 €

Alle Säfte erhalten Sie selbstverständlich auch pur.  
Ausgenommen dem naturtrüben Apfelsaft.

## DIGESTIF 2CL

Obstler	3,10 €
Jägermeister	3,10 €
Ramazotti mit Zitrone und Eis (4cl)	4,50 €
Grappa Pisoni Trentina	4,20 €
Grappa di Nebbiolo da Barolo „Weinschmecker“, im Holzfass gereift, Distillerie Berta	5,70 €
Kramlich Haselnuss	3,90 €
Kramlich Williams-Christ-Birne, im Holzfass gereift	4,90 €
Kramlich Himbeere, im Holzfass gereift	4,90 €
Zwetschgenbrand aus der Oberpfalz, Brennerei Kniffka, Schweigersdorf	4,90 €

## WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,80 €
Haferl Kaffee	3,70 €
Espresso	2,60 €
Espresso doppelt	3,60 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Cappuccino	3,70 €
Jumbo Cappuccino	4,40 €
Haferl Milchkaffee	3,80 €
Latte Macchiato	4,10 €
Haferl Milkschokolade	3,80 €
Ronnefeldt Teespezialitäten im Glas (Darjeeling, English Breakfast, Classic Green, Red Berries, Pfefferminz, Kamille, Rooibos Vanilla, Sweet Ginger, Mountain Herbs)	3,10 €

Die Espresso- und Kaffeebohnen beziehen wir von der Kaffeerösterei Basilius aus Velburg.  
Unser Tee kommt vom Teehaus Ronnefeldt.



## UNSERE SPEISEN-LIEFERANTEN

<b>Wurstspezialitäten</b>	Metzgerei Schneider, Berching Christian Sippl, Raitenbuch
<b>Rind-, Kalb-, Schweinefleisch</b>	Metzgerei Alois Sippl, Berching Christian Sippl, Raitenbuch
<b>Juradistl Weiderind</b>	Juradistl Neumarkt
<b>Juradistl Lamm</b>	Kienlein, Berching
<b>Reh, Wildschwein</b>	Kienlein, Berching
<b>Hähnchen</b>	Jura Geflügel Rapperszell
<b>Forellen, Saiblinge</b>	Schmidtnr, Biberbach Fischzucht Ullermann, Beilngries
<b>Karpfen</b>	Engert Fisch und Feinkost, Amberg
<b>Obst und Gemüse</b>	Edeka Ingolstadt und Kupfer, Nürnberg
<b>Kartoffeln</b>	Neger, Vogelthal Mößler, Freystadt
<b>Milch- und Käseprodukte</b>	Leberecht und Göritz, Abensberg
<b>Brot, Brötchen, Gebäck</b>	Mittelbach, Berching Bäckerei Plank, Mühlhausen
<b>Eier, Altmühltaler Nudeln</b>	Altmühltaler Teigwaren, Familie Schnell, Thalmässing
<b>Bio-Eier</b>	Heiselbetz, Ernersdorf
<b>Honig</b>	Lindner, Raitenbuch Günther, Berching
<b>Marmeladen/Konfitüren</b>	Maintal, Haßfurt
<b>Holundersirup,-saft</b>	Frankenholunder, Hilpoltstein
<b>Eiscreme</b>	Bauernhofeis, Familie Schowalter, Denkendorf

Wir achten beim Einkauf unserer Produkte auf Regionalität und Saisonalität!

