

WILLKOMMEN IN DER POST BERCHING

Wir freuen uns, heute Ihr Gastgeber sein zu dürfen!

Damit Sie uns besser kennenlernen, möchten wir uns, unsere Geschichte und unseren Wertekanon kurz vorstellen:

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. Im Jahre 2011 wurde der „neue“ Fuchsbräu feierlich eröffnet. Zum Ensemble gehören seitdem unser Restaurant mit großem Biergarten, unser stilvolles ****-Hotel mit 71 Zimmern und Suiten, 13 Seminarräume und unsere gemütliche Kaiserbeck-Bar.

Am 31. Dezember 2019 eröffnete, nach aufwändiger Renovierung das zweite Haus der Familie Amrhein, die Post Berching. Das seit 1736 bestehende Hauptgebäude des früheren Hotels Post wurde nach einer zuletzt langen Phase des Leerstands (seit dem Jahr 2002) von Denise und Christian Amrhein aufwendig unter Denkmalschutz renoviert. Die Post Berching ist ebenfalls ein ****-Hotel, hat 32 Hotelzimmer und 3 Veranstaltungsräume.

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. Mehr Information hierzu, haben wir auf den letzten Seiten zusammengetragen.

Wir vertreten drei zentrale Werte: **Vertrauen, Nachhaltigkeit und Lebensfreude!**

Vertrauen verstehen wir als ein „Miteinander auf Augenhöhe“. Dies gilt für Gäste, Lieferanten und Handwerker, ebenso wie für uns im Fuchsbräu-Team.

Nachhaltigkeit bedeutet für uns „Denken in Generationen“. Dabei decken wir die drei Bereiche soziale, ökonomische und ökologische Nachhaltigkeit ab und sorgen für die Zukunftsfähigkeit und Umweltverträglichkeit der Post Berching.

Lebensfreude spüren Sie sobald Sie die Post Berching betreten! Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft und lieben es unsere Gäste – also Sie – zu begeistern!

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

GETRÄNKE EMPFEHLUNG

Wild-Berry-Limo

Zitronensaft, Cranberrysirup, Schweppes Wild Berry

0,3l

4,70 €

Virgin Caipirinha

Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujasaft

0,3l

7,70 €

Sanddorn Maracuja Sorbet Secco

0,1l

6,50 €

Platzhirsch, trocken, rot

Weingut Hirschhof, Westhofen,

0,2l

7,90 €

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Spätburgunder im Barriquefass gereift.

Roter Bleimer, trocken, rot

Weingut Bleimer Schloss, Greiding, Franken

0,2l

7,90 €

Feine Aromatik von Kirsche und Brombeere aus der Spätburgundertraube

Die schöne Mineralität des fränkischen Muschelkalkbodens rundet das angenehme Mundgefühl ab.

VORSPEISEN

Vitello Tonnato vom Franken Alb Kalb sous vide gegart
an Thunfischcreme, Kapern, Rucola und Kirschtomaten

14,50 €

LAX



Gin gebeizter Biberbacher Lachsforelle auf Plank's Dinkelkönig,
Frischkäse, Senfkaviar, Rucola und Honig-Senfsoße

14,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet an Gordal Olivencreme, Rucola, Parmesanspäne,
Kirschtomaten, Maldon Sea Salt und Olivenöl, dazu Brot

15,80 €

AUS PFANNE UND OFEN


 Hausgemachte Karotten-Sesam-Falafel mit Orient-Mayonnaise und Süßkartoffelpommes, dazu gemischter Salat in Ahorn-Balsamico-Dressing (Vegan, Laktose- und Glutenfrei)	15,90 €
 Ricotta Spinat Nockerl auf fruchtigem Tomaten-Basilikum Sugo, Grillgemüse und Rucola mit Parmesan verfeinert	17,60 €
Salzwasser Lachsforellenfilet unter Kräuterparmesankruste an Rahmblattspinat und Kürbis-Graupenrisotto	22,80 €
Currywurst vom Oberpfälzer Schwein in fruchtiger Tomatensauce dazu Pommes frites	11,40 €
Rosa gebratene Medaillons vom Juradistl Lamm unter Senfkruste, an Jus, mit Speckbohnen und Kartoffel- Kräuterkrusterl	31,80 €
Pflanzerl vom Berchinger Damwild an Jus, dazu Gemüse der Saison und Kartoffelpüree	15,90 €

Biergulasch vom Berchinger Weiderind mit Paprika und roten Zwiebeln im Fuchsbräu Keller Hell geschmort, dazu böhmische Knödel	21,00 €
--	---------

Bierempfehlung:

Fuchsbräu Hell unfiltriert vom Fass	0,5 l	4,40 €
--	-------	--------

BURGER

 Alibaba Burger Mediterranes Falafel-Patty im Brioche Bun mit Orient-Mayonnaise, Ziegenkäse, Zwiebel-Chutney, Rucola und Tomate	15,80 €
Reuben Hopfenplotz Burger Rindfleisch Patty im Brioche Bun mit BBQ Grill & Buchenholz Sauce, Bergkäse, Pastrami und Sauerkraut	16,90 €
Cheese & Bacon Burger Rindfleisch Patty vom Berchinger Weiderind im Brioche Bun mit Biermayonnaise, Cheddar, Bacon, Salat, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln	17,70 €
+ Pommes Frites	3,50 €
+ Süßkartoffelpommes	5,50 €

ZUM ABSCHLUSS

Dörndorfer Bauernhof Vanilleeis mit Altmühltaler Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen	4,20 €
Nougat Parfait im Baumkuchenmantel an Pistaziensponge und Himbeer-Espuma	8,60 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €

POST BERCHING KLASSIKER

SUPPEN & VORSPEISEN & SALATE

Cremesuppe der Saison 6,90 €

Rinderkraftbrühe mit Einlage des Tages 6,90 €

 **Brezenknödel-Carpaccio** mit weißem Balsamico mariniert,
dazu in Knoblauchbutter gebratene Champignons, Rucola und Parmesanspäne 12,80 €

Kleiner grüner **Beilagensalat** mit Kräuter- French- Dressing 5,50 €


Caesar Salad


Romanasalat in Caesar Dressing mit Tomaten, Gurken,
Knoblauchcroutons und Parmesanspänen 14,80 €

 - mit **Halloumi** 18,30 €


- mit gebratenem **Hähnchen** 18,30 €

HAUPTGERICHTE

 **Dinkel-Käsespätzle**
mit Französischem Comté sowie Bergkäse der Käserei Wohlfahrt
dazu resche Zwiebeln und kleiner grüner Beilagensalat 17,60 €

 **Knödel Tris**
Spinat-, Rote Beete- und Kaasknödel in Walnuss-Salbeibutter geschwenkt
dazu Rucola, Parmesanspäne und kleinen grünen Salat 16,90 €

Bergschnitzel vom **Oberpfälzer Schwein** mit süßem Senf und Kren
in Bergkäse-Brezenpanade gebacken
dazu Kartoffel-Gurkensalat und Weißbier Preiselbeeren 16,90 €

 Bayerischer **Sauerbraten „Böfflamott“** vom Juradistl Weiderind,
dazu Blaukraut und Brezen-Serviettenknödel 20,90 €

DESSERT

I Kugel Dörndorfer **Bauernhof Eis** 2,70 €
(Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss,
Quark-Sauerkirsch)

Geeister Espresso mit Sahnehaube 3,40 €

Lava Cake

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Waldbeeren und Vanille Eis 9,90 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €

APERITIFS

Martini Bianco	5 cl	4,90 €
Secco vom Bleimer Schloss, Greding, Franken	0,1 l	4,20 €
Aperol Spritz, Cranberry Spritz	0,2 l	7,20 €
„Lillet Wildberry“ mit Lillet und Schweppes Wildberry	0,2 l	7,20 €
„Silent Lemon“ mit dem Sloe Gin und Bitter Lemon Brennerei Kniffka, Schweigersdorf	0,2 l	7,60 €
Bitter-Maracujasaft/ Orangensaft (alkoholfrei)	0,2 l	6,20 €
Glücksrebell, alkoholfreier Gin mit Indian Tonic	4 cl	8,50 €

WEINE IM OFFENAUSSCHANK


Müller-Thurgau, feinherb Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	5,70 €
Bacchus, feinherb Weingut Schmachtenberger, Randersacker, Franken	0,2 l	5,70 €
Silvaner, trocken Weingut Schmachtenberger, Randersacker, Franken	0,2 l	5,90 €
Grauer Burgunder, trocken Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	7,70 €
Spätburgunder-Rosé, Rosé, feinherb Schlossgut Hohenbeilstein, Beilstein, Württemberg	0,2 l	7,70 €
Rouge, feinherb Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	5,70 €
Cabernet Sauvignon, trocken Weingut Hirschhof, Westhofen, Rheinhessen	0,2 l	7,70 €
Primitivo, trocken Cantina Sociale Sampietrana S.c.a.r.l., Puglia, Italien	0,2 l	7,90 €
Spätburgunder, trocken Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	7,70 €
Weinschorle weiß oder rot	0,2 l 0,5 l	4,90 € 8,40 €

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

BIERE

Fuchsbräu Hell unfiltriert vom Fass / Radler	0,25 l	3,60 €
	0,5 l	4,40 €
Winkler Bräu Kupfer Spezial Dunkel	0,5 l	4,80 €
Winkler Bräu Pils	0,33 l	3,80 €
Gutmann Hefeweizen (hell, dunkel, leicht, alkoholfrei, dunkel alkoholfrei)	0,5 l	4,80 €
Russenhalbe / Colaweizen	0,5 l	4,80 €
Lammsbräu alkoholfrei Hell, Bio	0,33 l	4,40 €
Winkler Bräu alkoholfreies Kupfer-Radler	0,5 l	4,60 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser vom Hahn, still oder spritzig	0,5 l Karaffe	2,90 €
Labertaler Mineralwasser, classic oder still	0,5 l	4,70 €
	0,75 l	5,70 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero,	0,2 l	3,20 €
Fanta, Zitronenlimo, Cola-Mix	0,4 l	4,40 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,80 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,80 €
Maracuja-, Trauben-, Johannisbeer-, Ananassaft (Nagler)	0,4 l	4,70 €
 Juradistl Streuobst Apfelschorle naturtrüb	0,4 l	4,70 €

Alle Säfte erhalten Sie selbstverständlich auch pur. Ausgenommen dem naturtrüben Apfelsaft. Saftschorlen sind auch in 0,2 l möglich.

DIGESTIF 2CL

Obstler	3,20 €
Jägermeister	3,20 €
Ramazotti mit Zitrone und Eis (4cl)	4,60 €
Grappa Pisoni Trentina	4,30 €
Grappa di Nebbiolo da Barolo „Weinschmecker“, im Holzfass gereift, Distillerie Berta	5,80 €
Kramlich Haselnuss	4,00 €
Kramlich Williams-Christ-Birne, im Holzfass gereift	5,00 €
Kramlich Himbeere, im Holzfass gereift	5,00 €
Zwetschgenbrand aus der Oberpfalz, Brennerei Kniffka, Schweigersdorf	5,00 €
Pflaumenlikör aus der Oberpfalz, Brennerei Kniffka, Schweigersdorf	4,50 €
Kaffeeликör aus der Oberpfalz, Brennerei Kniffka, Schweigersdorf	4,90 €
Kräuterlikör aus der Oberpfalz, Brennerei Kniffka, Schweigersdorf	4,50 €

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,90 €
Haferl Kaffee	3,80 €
Espresso	2,70 €
Espresso doppelt	3,60 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Cappuccino	3,80 €
Jumbo Cappuccino	4,50 €
Haferl Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	4,20 €
Haferl Milkschokolade	3,90 €
Ronnefeldt Teespezialitäten im Glas (Darjeeling, Earl Grey, Classic Green, Red Berries, Pfefferminz, Kamille, Sweet Ginger, Mountain Herbs)	3,20 €

Die Espresso- und Kaffeebohnen beziehen wir von der Kaffeerösterei Basilius aus Parsberg.
Unser Tee kommt vom Teehaus Ronnefeldt.
Alternativ servieren wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch (Aufpreis+50 ct).



UNSERE SPEISEN-LIEFERANTEN

Wurstspezialitäten	Metzgerei Schneider, Berching Christian Sippl, Raitenbuch
Rind-, Kalb-, Schweinefleisch	Metzgerei Alois Sippl, Berching Christian Sippl, Raitenbuch
Juradistl Weiderind	Jurafleisch Neumarkt
Juradistl Lamm	Kienlein, Berching
Reh, Wildschwein	Kienlein, Berching
Hähnchen, Pute	Jura Geflügel Rapperszell, Transgourmet Ursprung
Forellen, Saiblinge	Schmidtnr, Biberbach Fischzucht Ullermann, Beilngries
Oberpfälzer Karpfen	Engert Fisch und Feinkost, Amberg
Obst und Gemüse	Kupfer, Nürnberg
Milch- und Käseprodukte	Leberecht und Göritz, Abensberg, Bio Käserei Wohlfahrt Weißenberg, Transgourmet Natura
Brot, Brötchen, Gebäck	Mittelbach, Berching Bäckerei Plank, Mühlhausen
Eier, Altmühltaler Nudeln	Altmühltaler Teigwaren, Familie Schnell, Thalmässing
Bio-Eier	Heiselbetz, Ernersdorf
Honig	Lindner, Raitenbuch Günther, Berching
Marmeladen/Konfitüren	Maintal, Haßfurt
Holundersirup,-saft	Frankenholunder, Hilpoltstein
Eiscreme	Bauernhofeis, Familie Schowalter, Denkendorf
Kernöl, Getreide, Kichererbsen	Mimis Laden Beilngries, Hainmühle

Wir achten beim Einkauf unserer Produkte auf Regionalität und Saisonalität!

