

# 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

<b>Post Limonade</b> Himbeere-Hibiskus oder Maracuja-Minze	0,4 l	4,90 €
<b>Sanddorn Maracuja Sorbet</b> mit Secco	0,1 l	6,50 €

## UNSERE EMPFEHLUNG ZUR SPARGELZEIT

 <b>Pennoni e aglio orsino</b> (italienische Pasta) in leichter Bärlauch Velouté mit frischem Spargel, Blattspinat, Kirschtomaten und Rucola, Parmesan verfeinert	17,60 €
 <b>Flammkuchen „vegetaria“</b> mit grünem Spargel, Paprika, roter Zwiebel, Zucchini, Rucola und Parmesan	13,80 €
Biberbacher <b>Lachsforelle</b> unter der Bärlauchkruste an Rahmblattspinat und Spargel-Graupenrisotto	23,60 €
<b>Red Thai Curry</b> mit knackigem Knoblauchsländer Gemüse, Biberbacher Lachsforelle, grüner Spargel, Koriander und Jasmin Duft Reis	20,80 €
<b>Flammkuchen „Salsiccia“</b> mit grünem Spargel, Salsiccia, Paprika, roter Zwiebel, Zucchini, Rucola und Parmesan	14,80 €
<b>Grüner</b> und <b>weißer</b> Abensberger <b>Spargel</b> – Spargelhof Forster - mit Sauce Hollandaise mit Kräuterkartoffeln	18,40 €

## VORSPEISEN

<b>Carpaccio</b> von Rinderfilet an Gordal Olivencreme, Rucola, Parmesanspäne, Oliven, Karpfern, Kirschtomaten, Maldon Sea Salt und Olivenöl	15,80 €
<b>Vitello Tonnato</b> vom Franken Alb Kalb sous vide gegart an Thunfischcreme, Kapern, Rucola und Kirschtomaten	14,50 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €

## AUS PFANNE UND OFEN

### Oriental Bowl

Karotten-Sesam-Falafeln, Kürbis-Humus, Lib el Kousa (Zucchini-Knoblauch-Dip), kaukasische Karotte und Blattsalate in Ahorn-Balsamico-Vinaigrette

-  - mit gegrilltem **Halloumi** 17,90 €
- mit gegrilltem **Hähnchen** 17,90 €

Sanft gesottene **Brust** vom **Berchinger Weiderind** an Meerrettich Velouté, Spargel-Wurzelgemüse und Kräuterkartoffeln 19,80 €

**Currywurst** vom Oberpfälzer **Schwein** in fruchtiger Tomatensauce dazu Pommes frites 11,40 €

**Schnitzel** vom Franken Alb **Schwein** an Champignon-Kräuterrahm mit Gemüse der Saison und Spätzle 18,60 €

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** vom **Berchinger Weiderind** rosa gebraten mit Käsespätzle von französischem Comté, Bergkäse der Käserei Wohlfahrt dazu resche Zwiebeln 27,60 €



**Lasagne** vom **Juradistl Lamm** und Berchinger **Weiderind** auf Grillgemüse dazu Rosmarin-Jus und kleiner Caesar Salad 17,90 €

## BURGER

### Alibaba Burger

Mediterranes Falafel-Patty im Brioche Bun mit Orient-Mayonnaise, Ziegenkäse, Zwiebel-Chutney, Rucola und Tomate 15,80 €

### **Bavarian Cheese & Bacon Burger**

Rindfleisch Patty vom Berchinger Weiderind im Laugen Bun mit Biermayonnaise, Bergkäse, Bacon, Salat, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln 17,70 €

+ Pommes Frites 3,50 €

+ Süßkartoffelpommes 5,50 €

## ZUM ABSCHLUSS

Dörndorfer **Bauerhof Vanilleeis** mit Altmühltaler Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen 4,20 €

### **Trilogie Post**

Tonkabohnen Creme Bruleé, Erdbeer Tiramisu und Bauernhof Vanilleeis mit Kernöl 10,90 €

# 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,  
Knoblauchcroustons 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 Bratkartoffeln 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, Joghurt-Sauerkirsch, Haselnuss, Schokosplitter)

**Geeister Espresso** mit Sahnehaube 3,40 €

### Lava Cake

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Waldbeeren und Bauernhof Vanilleeis 9,90 €

## APERITIFS

Martini Bianco	5 cl	4,90 €
Fitus Secco, Weingut Schmachtenberger, Randersacker, 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

<b>Fuchsbräu</b> Hell unfiltriert vom Fass / Radler	0,25 l	2,90 €
	0,5 l	4,40 €
Winkler Bräu Kupfer Spezial Dunkel	0,5 l	4,90 €
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	2,90 €
	0,7 l Flasche	3,90 €
Labertaler Mineralwasser, classic oder still	0,5 l	4,70 €
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 €
<b>Post Limonade</b>	0,4 l	4,90 €
<b>Himbeere-Hibiskus</b> oder <b>Maracuja-Minze</b>		

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

<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>	Jurafleisch Neumarkt
<b>Juradistl Lamm</b>	Kienlein, Berching
<b>Reh, Wildschwein</b>	Kienlein, Berching
<b>Hähnchen, Pute</b>	Jura Geflügel Rapperszell, Transgourmet Ursprung
<b>Forellen, Saiblinge</b>	Schmidtnr, Biberbach Fischzucht Ullermann, Beilngries
<b>Oberpfälzer Karpfen</b>	Engert Fisch und Feinkost, Amberg
<b>Obst und Gemüse</b>	Kupfer, Nürnberg
<b>Milch- und Käseprodukte</b>	Leberecht und Göritz, Abensberg, Bio Käserei Wohlfahrt Weißenberg, Transgourmet Natura
<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
<b>Kernöl, Getreide, Kichererbsen</b>	Mimis Laden Beilngries, Hainmühle

Wir achten beim Einkauf unserer Produkte auf Regionalität und Saisonalität!

