

# 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.

## DEMNÄCHST IN DER POST

### Schlemmen & Lachen

Vergiss Vegas! Schlemmervariété  
mit regionalem 3 Gang Menü

13.04.2024 in der Post Berching

FUCHSBÄU  
.....  
präsentieren  
POSTBERCHING  
Schlemmen & LACHEN



79,- EUR  
inkl. VVK und Systemsteuer

Schlemmervariété „Vergiss Vegas“ mit 3-Gang Menü  
Sa. 3.2.2024 im Fuchsbräu Beilngries  
Sa. 13.4.2024 in der Post Berching  
Beginn jeweils 19.00 Uhr

Tickets bei  und Hotel Fuchsbräu:  
[info@fuchsbraeu.de](mailto:info@fuchsbraeu.de)  
Tel. 08461 6520

## UNSERE EMPFEHLUNGEN


### APERITIF EMPFEHLUNG

- „**Gin Tonic**“ mit alkoholfreiem **GlücksRebell** und Tonic Water 8,50 €  
Gin Manufaktur Donau Origin, Neuburg
- “**Silent Lemon**“ mit dem **Sloe Gin** und Bitter Lemon 7,40 €  
Brennerei Kniffka, Schweigersdorf
- “**Lillet Wildberry**“ mit Lillet und Schweppes Wildberry 6,50 €

### WEIN EMPFEHLUNG

- Merlot**, trocken Torre Dei Vescovi DOC–Vicenza, 0,2 l 7,40 €  
Colli Vicentini, Montecchio Maggiore
- Grauer Burgunder**, trocken 0,5 l 29,00 €  
Bleimer Schloss, Greding, Franken
- Silvaner Quaderkalk**, trocken 0,75 l 29,00 €  
Weingut Schmachberger, Randersacker Marsberg
- Weißburgunder Quaderkalk**, trocken 0,75 l 30,00 €  
Weingut Schmachberger, Randersacker Sonnenstrahl



## 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	16,90 €
<b>Bavarian Cheese &amp; Bacon Burger</b> Rindfleisch Patty vom Berchinger Weiderind im Laugen Bun mit Biermayonnaise, Bergkäse, Bacon, Salat, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln	16,90 €
+ Pommes Frites	+ 3,50 €
+ Süßkartoffelpommes	+ 5,50 €

## VORSPEISEN IN DER POST

<b>Carpaccio vom Rind</b> hauchdünn geschnittenes Rinderfilet auf Gordal-Olivencreme an Meersalz, schwarzem Pfeffer, Rucola, Kirschtomaten und Parmesanspänen	15,80 €
--	---------

## AUS PFANNE UND OFEN

 <b>Schupfnudeln „Aglio e Olio“</b> in Olivenöl mit Kirschtomaten, Knoblauch, Chili, Oliven und Lauchzwiebeln gebraten, dazu Parmesanspäne	16,40 €
<b>Duett vom Oberpfälzer Damwild</b> rosa gebratene Medaillons unter der Maronenkruste, Hirschravioli an Preiselbeerrahm dazu Pastinakenpüree, Brokkoli und Kartoffelkrusterl	31,20 €
<b>Gulasch vom Hirschen</b> in Rotwein geschmort dazu Kräuterseitlinge serviert mit Böhmisches- und Serviettenknödel	21,20 €
<b>Biberbacher Lachsforellenfilet</b> unter Kräuterparmesankruste an Rahmblattspinat und Kürbis-Lauchzwiebel-Graupenrisotto	22,80 €
<b>Kräuterbraten vom Franken Alb Kalb</b> an Heurahmsauce mit Wurzelgemüse und grüne Spätzle	21,60 €
<b>Strozzapreti Nduja</b> Italienische Pasta mit Schweinefiletspitzen, scharfer Nduja, Brokkoli, Knoblauch und Kirschtomaten durch Rahm und Parmesan geschwenkt	18,90 €
 <b>Lasagne vom Juradistl Lamm und Berchinger Weiderind</b> auf Grillgemüse und Rosmarin Jus	16,70 €





## ZUM ABSCHLUSS

Hausgemachtes <b>Eis</b> oder <b>Sorbet</b> (Halva Eis, Sanddorn-Maracuja, Gutmann Weizenbock)	2,80 €
<b>Rosmarin Panna Cotta</b> im Weinglas serviert mit Erdbeermark	8,20 €
Dörndorfer <b>Bauernhof Vanilleeis</b> mit Altmühltaler Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen	4,20 €




Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €

# POST BERCHING KLASSIKER

## SUPPEN & VORSPEISEN & SALATE

 <b>Cremesuppe der Saison</b>	6,90 €
<b>Rinderkraftbrühe mit Tageseinlage</b>	6,90 €
 <b>Brezenknödel-Carpaccio</b> mit weißem Balsamico mariniert, dazu in Knoblauchbutter gebratene Kräuterseitlinge, Rucola und Parmesanspäne	12,80 €
 Kleiner grüner <b>Caesar Salat</b>	7,20 €
 Kleiner grüner <b>Beilagensalat</b> mit Kräuter- French- Dressing	5,50 €
<b>Caesar Salad</b>	14,80 €
Salat in Caesar Dressing mit Tomaten, Gurken, Knoblauchcroutons und Parmesanspänen	
- mit gegrilltem <b>Halloumi</b>	18,30 €
- mit gegrillten <b>Hähnchenstreifen</b>	18,30 €

## HAUPTGERICHTE

 <b>Dinkel-Käsespätzle</b> mit Französischem Comté sowie Bergkäse der Käserei Wohlfahrt dazu resche Zwiebeln und kleiner grüner Beilagensalat	17,60 €
 <b>Canneloni</b> mit Ricotta-Spinat gefüllt auf Grillgemüse, mit leichter Gorgonzola-Velouté und Bergkäse überbacken	18,40 €
<b>Bergschnitzel</b> vom <b>Oberpfälzer Schwein</b> mit süßem Senf und Kren in Bergkäse-Brezenpanade gebacken dazu Kartoffel-Gurkensalat und Weißbier Preiselbeeren	16,90 €
 Bayerischer <b>Sauerbraten „Böfflamott“</b> vom Juradistl Weiderind, dazu Blaukraut und Serviettenknödel	20,90 €

## DESSERT

I Kugel Dörndorfer <b>Bauernhof Eis</b> (Schokolade, Vanille, Erdbeer, Schokolade-Lebkuchen)	2,70 €
<b>Geeister Espresso</b> mit Sahnehaube	3,40 €
<b>Lava Cake</b> Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Zimt-Kirschen und Vanille Eis	9,90 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €

## APERITIFS

Secco vom Bleimer Schloss, Greding, Franken	0,1 l	4,20 €
Hugo, Aperol Spritz, Cranberry Spritz	0,2 l	6,50 €
Martini Bianco	5 cl	4,90 €
Bitter-Maracujasaft/ Orangensaft (alkoholfrei)	0,2 l	5,90 €
Weißbier-Hugo mit Weißbier, Limette, Minze und Holunderblütensirup	0,2 l	6,50 €

## WEINE IM OFFENAUSSCHANK


Müller-Thurgau, feinherb	0,1 l	3,60 €
Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	5,60 €
Riesling, feinherb	0,1 l	3,90 €
Weingut Hirschhof, Westhofen	0,2 l	6,20 €
Grauer Burgunder, trocken	0,1 l	4,70 €
Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	7,40 €
Silvaner, trocken	0,1 l	4,70 €
Weingut Schmachtenberger, Randersacker, Franken	0,2 l	7,40 €
Spätburgunder Weißherbst, Rosé, feinherb	0,1 l	4,70 €
Schlossgut Hohenbeilstein, Beilstein	0,2 l	7,40 €
Hochstadter Rotwein, feinherb	0,1 l	3,60 €
Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	5,60 €
Cabernet Sauvignon, trocken	0,1 l	4,60 €
Weingut Hirschhof, Westhofen, Rheinhessen	0,2 l	7,70 €
Primitivo, trocken	0,1 l	4,80 €
Cantina Sociale Sampietrana S.c.a.r.l., Puglia, Italien	0,2 l	7,90 €
Spätburgunder, trocken	0,1 l	4,90 €
Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	7,90 €
Weinschorle weiß oder rot	0,2 l	4,90 €
	0,5 l	8,40 €

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

## BIERE

Schattenhofer Hahn, Pils	0,33 l	3,90 €
Schattenhofer Hirsch, Helles vom Fass / Schattenhofer Radler	0,25 l 0,5 l	3,60 € 4,40 €
Schattenhofer Bier alkoholfrei	0,5 l	4,40 €
Russenhalbe / Colaweizen	0,5 l	4,60 €
Gutmann Hefeweizen (hell, dunkel, leicht, alkoholfrei, dunkel alkoholfrei)	0,5 l	4,60 €
Winkler Bräu alkoholfreies Kupfer-Radler	0,5 l	4,60 €
Winkler Bräu Kupfer Spezial Dunkel	0,5 l	4,80 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser vom Hahn mit Zitrone, still oder spritzig	0,5 l	2,90 €
Labertaler Mineralwasser, classic oder still	0,25 l 0,5 l 0,75 l	3,50 € 4,50 € 5,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Zitronenlimo, Cola-Mix	0,2 l 0,4 l	3,00 € 4,20 €
Schwepes Bitter Lemon	0,2 l	3,60 €
Schwepes Ginger Ale	0,2 l	3,60 €
Fever Tree Ginger Beer	0,2 l	5,20 €
Apfelsaft- / Orangensaftschorle (Alpenfrucht)	0,4 l	4,20 €
Maracuja-, Trauben-, Johannisbeer-, Rhabarberschorle (Nagler)	0,4 l	4,50 €
 Juradistl Streuobst Apfelschorle naturtrüb	0,4 l	4,50 €

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

## 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 €

## 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, English Breakfast, Classic Green, Red Berries, Pfefferminz, Kamille, Rooibos Vanilla, Sweet Ginger, Mountain Herbs)	3,20 €

Die Espresso- und Kaffeebohnen beziehen wir von der Kaffeerösterei Basilius aus Velburg.  
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>	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!

