

# 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.

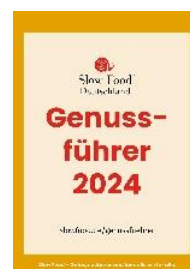
Wir vertreten drei zentrale Werte: **Vertrauen**, **Nachhaltigkeit** und **Lebensfreude!**

**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

## DEMNÄCHST IN DER POST BERCHING

**Vergiss Vegas** – Schlemmen und Lachen

Schlemmervarieté mit 3 Gang Menü

Am **13.04.2024** ab 19.00 Uhr

Preis pro Person 79,00 €



## GETRÄNKE EMPFEHLUNG

### Hausgemachte Limonade

Maracuja-Minze, Himbeer-Rosmarin oder Waldbeere-Flieder

4,70 €

„**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 €

## BURGER IN DER POST

 **Black Betty Burger** (auch mit Rindfleisch Patty möglich)

Schwarzes Bohnen Patty im schwarzen Bun mit Pfeffermayonnaise, Salat, Cheddar, Onion Rings und rauchige BBQ Sauce

16,90 €

**Bavarian Cheese & Bacon Burger** (vegetarisch möglich)

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 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €




## EMPFEHLUNGEN VOM JURADISTL LAMM

|  |         |
|--|---------|
| Gekräturte <b>Haxe</b> vom Juradistl <b>Lamm</b> an Portwein-Jus mit Speckbohnen und Kartoffel-Thymian Gratin                  | 23,80 € |
| <b>Braten vom Berchinger Juradistl Lamm</b> mit hausgemachter Salsiccia gefüllt an Jus, Wirsing und Kartoffel- Kräuterkrusterl | 21,60 € |
| <b>Lasagne vom Juradistl Lamm</b> auf Grillgemüse dazu Rosmarin-Jus und kleiner Caesar Salad                                   | 16,70 € |

## VORSPEISE IN DER POST

|   |        |
|---|--------|
| <b>Wildkräutercremesuppe</b><br>von der Brennessel, Giersch und Bärlauch mit Schwarzbrot Croutons | 6,90 € |
|---|--------|

## AUS PFANNE UND OFEN

|   |         |
|---|---------|
|  <b>Oriental Bowl</b> Zucchini- Feta und Rote Bete Falafel an Grillgemüse Harissa Sesam Karotten, Rote Bete Hummus und Salat | 18,10 € |
| <b>Norwegischer Vårlaks</b> - Lachs aus nachhaltiger Aquakultur - unter der Kräuterparmesankruste an Rahmblattspinat und Kürbis-Graupenrisotto  | 22,80 € |
| <b>Cordon Bleu</b> vom Oberpfälzer Schwein mit Bergkäse und Backschinken gefüllt, in Bergkäse-Brezenpanade gebacken dazu Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren  | 19,60 € |
| <b>Dreierlei von der Fränkischen Alb</b><br>Rostbraten vom Berchinger Weiderind, Maultasche vom Franken Alb Schwein und Schweinefilet im Speckmantel an Jus, dazu Röstzwiebeln und Bratkartoffeln               | 27,60 € |
| <b>Kräuterbraten vom Franken Alb Kalb</b> an Heurahmsauce mit Wurzelgemüse und grüne Spätzle  | 21,60 € |
| <b>Biergulasch</b> vom Berchinger Weiderind mit Paprika und roten Zwiebeln geschmort, dazu Semmelknödel   | 21,00 € |





## ZUM ABSCHLUSS

|  |         |
|--|---------|
| <b>Trilogie Post</b><br>Tonkabohnen Creme Bruleé, Rosmarin Panna Cotta und Halva Eis | 10,20 € |
| <b>Rosmarin Panna Cotta</b> im Weinglas serviert mit Erdbeermark                     | 8,20 €  |




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 Champignons, Rucola und Parmesanspäne | 12,80 € |
| <b>Vitello Tonnato</b> vom <b>Franken Alb Kalb</b> sous vide gegart an Thunfischcreme, Kapern, Rucola und Kirschtomaten   | 13,90 € |
| <b>Carpaccio vom Rind</b> hauchdünn geschnittenes Rinderfilet auf Gordal-Olivencreme an Meersalz, schwarzem Pfeffer, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und Baguette   | 15,80 € |
| Kleiner grüner <b>Beilagensalat</b> mit Kräuter- French- Dressing   | 5,50 €  |
|  Kleiner grüner <b>Caesar Salat</b>  | 7,20 €  |
| <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>Knödel Tris</b> Spinat-, Rote Beete-, und Kaasknödel in Walnuss-Salbeibutter geschwenkt mit Parmesanspäne dazu Blattsalate der Saison in Vinaigrette mariniert | 16,90 € |
| <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><br>(Vanille, Schokolade, Erdbeer, Quark-Sauerkirsch)                                     | 2,70 € |
| <b>Geeister Espresso</b> mit Sahnehaube  | 3,40 € |
| <b>Lava Cake</b><br>Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Waldbeersauce und Vanille Eis<br>Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 € | 9,90 € |

## 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,<br>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<br>0,5 l | 3,60 €<br>4,40 € |
| Schattenhofer Bier alkoholfrei  | 0,5 l           | 4,40 €           |
| Russenhalbe / Colaweizen  | 0,5 l           | 4,60 €           |
| Gutmann Hefeweizen<br>(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<br>0,5 l<br>0,75 l | 3,50 €<br>4,50 €<br>5,50 € |
| Coca-Cola, Coca-Cola light,<br>Fanta, Zitronenlimo, Cola-Mix   | 0,2 l<br>0,4 l            | 3,00 €<br>4,20 €           |
| Schweppes Bitter Lemon   | 0,2 l                     | 3,60 €                     |
| Schweppes 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“,<br>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<br>(Darjeeling, English Breakfast, Classic Green, Red Berries,<br>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<br>Christian Sippl, Raitenbuch   |
| <b>Rind-, Kalb-, Schweinefleisch</b> | Metzgerei Alois Sippl, Berching<br>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<br>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<br>Mößler, Freystadt                          |
| <b>Milch- und Käseprodukte</b>       | Leberecht und Göritz, Abensberg                                |
| <b>Brot, Brötchen, Gebäck</b>        | Mittelbach, Berching<br>Bäckerei Plank, Mühlhausen             |
| <b>Eier, Altmühltaler Nudeln</b>     | Altmühltaler Teigwaren, Familie Schnell, Thalmässing           |
| <b>Bio-Eier</b>                      | Heiselbetz, Ernersdorf   |
| <b>Honig</b>                         | Lindner, Raitenbuch<br>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!

