

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.

SCHMANKERLWOCHEN 2024

ERNTEDANK – die Fülle des Herbstes genießen!




Hollerbeer Spritz

Franken Holunderbeer Sirup, Soda, Secco



0,3l

6,50 €

VORSPEISE

-  Französische **Zwiebelsuppe** mit Knoblauch Crostini und „Altem Oberpfälzer“ von der Käserei Wohlfahrt überbacken 6,90 €
- LAX** - Gin gebeizte Biberbacher Lachsforelle auf Dinkelkönig, Frischkäse, Senfkaviar, Blattspinat und Honig-Senfsoße 14,50 €
- Talahon** - Dinkelkönig | Labneh (libanesischer Frischkäse) | Blattspinat | Roastbeef Tranchen | Gegrilltes Gemüse | Lib el Kousa 13,50 €

HAUPTGERICHTE

-  **Oriental Bowl**
Herbstliches Gemüse im Tempura Teig gebacken, Karotten-Sesam Falafel an Lib el Kousa, Fladenbrot, Kürbis und Rote Bete-Humus 18,30 €
-  **Wirsingwickerl** vom Juradistl **Lamm** an Portweinjus, Wurzelgemüse und Kartoffelpüree 16,50 €
- Pennoni Rigate e zucca**
Gegrillte **Brust** vom Rapperszeller **Hähnchen** auf durch Kürbis-Parmesan Creme und Salbei geschwenkte italienische Pasta 22,50 €
- Gulasch** vom Berchinger **Damwild** mit Steinpilzen und Kräutern in Rahm geschmort, dazu Brokkoli und Salbei-Maroni Brezenknödel 22,80 €
- Herbstliches Dreierlei**
Medaillons vom Franken Alb Rind unter Nusskruste, Hirsch-Maultaschen und Kalb im Heubett geschmort, an Jus, Kürbiscreme, Rosenkohl und Mohn-Schupfnudeln 29,80 €

DESSERT

- Hausgemachter **Germknödel** mit Powidl gefüllt, an Vanillesauce und Waldviertler Graumohn 8,90 €
- Post Trio**
Creme brulée vom Raitenbucher Lavendel-Honig, Dörndorfer Bauernhof Vanilleeis mit Altmühltaler Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen, Tannennadel-Heidelbeer Panna Cotta 10,90 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €

UNSERE EMPFEHLUNGEN

GETRÄNKE EMPFEHLUNG

Hausgemachte Limonade

Maracuja-Minze, Holunder-Zitrone

0,3l

4,70 €

„**Silent Lemon**“ mit dem **Sloe Gin** und Bitter Lemon

Brennerei Kniffka, Schweigersdorf

7,40 €

AUS PFANNE UND OFEN



Flammkuchen italienisch

mit Zucchini, Paprika, Sauerrahm, Parmesan und Rucola verfeinert

10,80 €



Ricotta-Spinatnockerl auf fruchtigem Tomatensugo

mit Basilikum, Rucola und Parmesanspäne verfeinert

15,60 €

Salzwasser Lachsforellenfilet unter der Kräuter-Parmesankruste
an Rahmblattspinat und Lauchzwiebel-Graupenrisotto

22,80 €

Flammkuchen „Salsiccia“

mit Scheiben von italienischer Salsiccia,

Zucchini, Paprika, Sauerrahm, Parmesan und Rucola verfeinert

11,80 €

Currywurst vom Oberpfälzer Schwein in fruchtiger Tomatensauce
dazu Pommes frites

11,40 €

Classic Cheese Burger

Rindfleisch Patty vom Pinzgauer Weiderind im Brioche Bun

mit Biermayonnaise, Cheddar, Bacon, Salat, Gurke, Tomate und rote Zwiebeln

17,70 €

+ Pommes Frites

3,50 €

+ Süßkartoffelpommes

5,50 €

Sanft gesottene **Brust** vom Franken **Alb Rind** an Meerrettich Velouté,
Wirsing, Wurzelgemüse und Kräuterkartoffeln

19,80 €

Duett vom Franken Alb Rind

Backerl und rosa gebratener Rücken unter der Dijonsenf-Kräuterkruste,

an getrüffelten Püree, Grillgemüse und Kartoffelkrusterl

27,80 €

Hirsch Bourguignon

Ragout vom Hirschen in Rotwein und Thymian geschmort dazu Speck-Champignons
serviert mit Böhmischen- und Serviettenknödel

19,60 €

ZUM ABSCHLUSS




Dörndorfer **Bauernhof Vanilleeis** mit Altmühltaler Kernöl
und karamellisierten Kürbiskernen

4,20 €




Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €

POST BERCHING KLASSIKER

SUPPEN & VORSPEISEN & SALATE

Cremesuppe der Saison	6,90 €
 Brezenknödel-Carpaccio mit weißem Balsamico mariniert, dazu in Knoblauchbutter gebratene Champignons, Rucola und Parmesanspäne	12,80 €
Vitello Tonnato vom Franken Alb Kalb sous vide gegart an Thunfischcreme, Kapern, Rucola und Kirschtomaten	14,50 €
Carpaccio vom Rind hauchdünn geschnittenes Rinderfilet auf Gordal-Olivencreme an Meersalz, schwarzem Pfeffer, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und Baguette	15,80 €
 Kleiner grüner Beilagensalat mit Kräuter- French- Dressing	5,50 €
Caesar Salad Romanasalat in Caesar Dressing mit Tomaten, Gurken, Knoblauchcroutons und Parmesanspänen	14,80 €
 - mit gegrilltem Halloumi	18,30 €
- mit gegrillten Hähnchenstreifen	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 mit Parmesanspäne dazu Blattsalate der Saison in Vinaigrette mariniert	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 (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Joghurt-Heidelbeere, Kokos, Walnuss-Honig)	2,70 €
Geeister Espresso mit Sahnehaube	3,40 €
Lava Cake Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Zimtkirschen 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 €
“Lillet Wildberry” mit Lillet und Schweppes Wildberry	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 €
Gutssilvaner, trocken	0,1 l	4,50 €
Weingut am Stein, Würzburg, Franken	0,2 l	7,30 €
Grauer Burgunder, trocken	0,1 l	4,70 €
Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	7,40 €
Spätburgunder-Rosé, Rosé, feinherb	0,1 l	4,70 €
Schlossgut Hohenbeilstein, Beilstein	0,2 l	7,40 €
Rouge, 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	3,60 €
	0,5 l	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 vom Fass	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	0,5 l	4,50 €
	0,75 l	5,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola light,	0,2 l	3,00 €
Fanta, Zitronenlimo, Cola-Mix	0,4 l	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“, 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

Wurstspezialitäten	Metzgerei Schneider, Berching Christian Sippl, Raitenbuch
Rind-, Kalb-, Schweinefleisch	Metzgerei Alois Sippl, Berching Christian Sippl, Raitenbuch
Juradistl Weiderind	Juradistl Neumarkt
Juradistl Lamm	Kienlein, Berching
Reh, Wildschwein	Kienlein, Berching
Hähnchen	Jura Geflügel Rapperszell
Forellen, Saiblinge	Schmidtnr, Biberbach Fischzucht Ullermann, Beilngries
Karpfen	Engert Fisch und Feinkost, Amberg
Obst und Gemüse	Edeka Ingolstadt und Kupfer, Nürnberg
Kartoffeln	Neger, Vogelthal Mößler, Freystadt
Milch- und Käseprodukte	Leberecht und Göritz, Abensberg
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

Wir achten beim Einkauf unserer Produkte auf Regionalität und Saisonalität!

