

# 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 GETRÄNKEEMPFEHLUNG

## APERITIFEMPFEHLUNG

<b>Blue Curacao Mocktail</b> Ananassaft, Sprite, Limetten, Blue Curacao Sirup	0,4 l	6,90 €
<b>Bitter Fizz Maracuja oder Orange</b> Bitter Monin, Maracujasaft oder Orangensaft, Soda	0,4 l	6,90 €
<b>Post-Spritz alkoholfrei</b> Maracuja-Minze, Himbeer-Hibiskus, Mango-Rosmarin-Sirup, Schweppes Tonic Water	0,2 l	6,90 €
<b>Post-Spritz</b> Maracuja-Minze, Himbeer-Hibiskus, Mango-Rosmarin-Sirup, Soda und Secco	0,2 l	7,20 €

## WEINEMPFEHLUNG

<b>Chardonnay</b> , alkoholfrei De Stefani Natur Zero, Venetien	0,2 l	7,70 €
<b>Riesling Quaderkalk</b> , trocken Weingut Schmachtenberger, Randersacker, Franken	0,7 l	29,00 €
<b>Silvaner Greiff</b> , trocken Weingut Schmachtenberger, Randersacker, Franken	0,7 l	36,00 €
<b>Spätburgunder Greiff</b> , trocken Weingut Schmachtenberger, Randersacker, Franken	0,7l	36,00 €

## ZUM ABSCHLUSS

<b>Fichtengold Gin (4cl)</b> mit Tonic (0,2l)		11,90 €
<b>Morgentau Gin (4cl)</b> mit Tonic (0,2l)		11,90 €
<b>Slyrs Single Malt Whiskey</b>	2 cl	7,90 €

# UNSERE EMPFEHLUNGEN

## VORSPEISEN

<b>Ziegenkäse</b> mit Raitenbucher Lavendelhonig im Pergament gebacken an Blattsalaten in Ahorn-Balsamico-Vinaigrette, Trauben, Walnüsse und Crostini	13,90 €
<b>Vitello Tonnato</b> vom Franken Alb Kalb sous vide gegart an Thunfischcreme, Kapern, Rucola und Kirschtomaten	14,50 €
<b>Carpaccio</b> vom <b>Rinderfilet</b> an Gordal Olivencreme, Rucola, Parmesanspäne, Kirschtomaten, Moldon Sea Salt und Olivenöl	15,80 €

## JURADISTL-LAMM-OSTERAKTIONSWOCHEN

vom 14. März bis 12. April



### Duett vom Juradistl Lamm und Galloway Rind

Rosa gebratene Filet Medallions vom Galloway Rind unter Bärlauch-Kruste  
und Kräuterbraten vom Juradistl Lamm mit hausgemachter Salsiccia gefüllt an Jus,  
dazu Speckbohnen und Kartoffel-Thymian-Krusterl

28,90 €

**Kräuterbraten** mit hausgemachter Salsiccia gefüllt an Jus,  
dazu Speckbohnen und Kartoffel-Thymian-Krusterl

23,90 €

**Lasagne** vom **Juradistl Lamm** und Berchinger **Weiderind**  
auf Wurzelgemüse, dazu Rosmarin-Jus und kleiner Caesar Salad

18,90 €

## BURGER

### **Smells like Bean Spirit** ( auch vegan möglich )

Black Bean Patty im Brioche Bun  
mit Pfeffer-Mayonnaise, Salat, Cheddar, Onion Rings und rauchiger BBQ Sauce

16,90 €

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

Rindfleisch Patty vom Berchinger Weiderind  
im Laugen Bun mit Bier-Mayonnaise, Bergkäse, Bacon, Salat,  
Beer Pickles vom Fuchsbräu Keller Hell, Tomate, roten Zwiebeln

17,70 €

+ Pommes Frites

3,40 €

+ Süßkartoffelpommes

5,50 €

## AUS PFANNE UND OFEN

<b>Salzwasser Lachsforellenfilet</b> unter Kräuter-Parmesan-Kruste an Rahm-Blattspinat und Bärlauch-Fregola-Risotto	24,80 €
<b>Orecchiette al aglio orsino</b> Italienische Pasta mit Biberbacher Lachsforelle und Saibling, Kirschtomaten und Blattspinat durch Bärlauchrahm geschwenkt	20,60 €
<b>Red Thai Curry</b> mit knackigem Knoblauchsländer Gemüse, Strohpute , Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Jasmin Duft Reis	21,80 €
<b>Filet vom Franken Alb Schwein</b> an Steinpilz-Kräuterrahm, dazu Wurzelgemüse und Dinkelspätzle	26,90 €
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> vom Berchinger <b>Weiderind</b> rosa gebraten mit Käsespätzle von französischem Comté, Bergkäse der Käserei Wohlfahrt dazu resche Zwiebeln	28,60 €



## DESSERTS

Hausgemachter <b>Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen und in Amaretto karamellisierten Mandelblättchen, dazu Bauernhof Vanilleeis, Zwetschgenröster und Apfelmus	12,80 €
<b>Oberpfälzer Zwetschgenbavesen</b> Brioche von der Bäckerei Plank mit Powidl gefüllt und in Butterschmalz gebacken mit Dörndorfer Vanilleeis, Zwetschenröster und Birnen Gel	12,60 €
<b>Lava Cake</b> Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Waldbeeren und Halva Eis	9,90 €
<b>Affogato</b> – aromatischer Espresso auf Dörndorfer Bauernhof Vanilleeis	6,10 €
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</b> mit Einlage des Tages	6,90 €
 <b>Brezenknödel-Carpaccio</b> mit weißem Balsamico mariniert, dazu in Knoblauchbutter gebratene Champignons, Rucola und Parmesanspäne	12,80 €
Kleiner grüner <b>Beilagensalat</b> mit Kräuter- French- Dressing	5,50 €
<b>Caesar Salad</b> Romanasalat in Caesar Dressing mit Tomaten, Gurken, Knoblauchcroutons und Parmesanspänen	14,80 €
 - mit gebratenen <b>Halloumi</b>	18,30 €
- mit gebratener <b>Pute</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 dazu Rucola, Parmesanspäne und kleinen grünen Salat	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 Berchinger Weiderind, dazu Blaukraut und Brezen-Serviettenknödel	21,90 €

## DESSERT

I Kugel Dörndorfer <b>Bauernhof Eis</b> (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt-Sauerkirsch, Haselnuss)	2,70 €
<b>Geeister Espresso</b> mit Sahnehaube	3,40 €

## APERITIFS

Martini Bianco	5 cl	4,90 €
Fitus Secco, Weingut Schmachtenberger, Randersacker, Franken	0,1 l	4,20 €
Traubensecco, alkoholfrei	0,1 l	4,00 €
Aperol 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 €
Glücksrebell, alkoholfreier Gin (4cl) mit Indian Tonic (0,2 l)		8,50 €

## WEINE IM OFFENAUSSCHANK


Riesling, feinherb Weingut Hirschhof, Westhofen	0,2 l	6,90 €
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 €
Spätburgunder, trocken Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	7,70 €
Primitivo, trocken Cantina Sociale Sampietrana S.c.a.r.l., Puglia, Italien	0,2 l	7,90 €
Weinschorle weiß oder rot	0,2 l	4,90 €
	0,5 l	7,90 €

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

## BIERE

<b>Fuchsbräu</b> Hell unfiltriert vom Fass / Radler	0,3 l 2,90 €
	0,5 l 4,40 €
Winkler Bräu Kupfer Spezial Dunkel / Radler	0,5 l 4,90 €
Winkler Bräu Pils	0,33 l 3,80 €
Gutmann Hefeweizen (hell, 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 3,90 €
Labertaler Mineralwasser, classic oder still	0,5 l 4,70 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Zitronenlimo, Cola-Mix	0,2 l 3,20 €
	0,4 l 4,40 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l 3,80 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l 3,80 €
Maracuja-, Johannisbeer-, Ananassaft (Nagler)	0,4 l 4,70 €
 Rhabarbersaft	0,4 l 4,90 €
Juradistl Streuobst Apfelschorle naturtrüb	0,4 l 4,70 €
<b>Post-Limonade</b> (Maracuja-Minze, Himbeer-Hibiskus, Mango-Rosmarin), Soda	0,4 l 4,90 €
<b>Waldbeer-Eistee</b>	0,4 l 4,90 €


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 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 €
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 “Cup Caddy” Teespezialitäten im Glas (Earl Grey, Morgentau, Ayurveda Herbs & Ginger, English Breakfast Fruity Camomille, Bergkräuter, Refreshing Mint, Sweet Berries)	3,90 €

Die Espresso- und Kaffeebohnen beziehen wir von der Kaffeerösterei Basilius aus Parsberg.  **BASILIUS**

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> Weißenberg, Transgourmet Natura	Leberecht und Göritz, Abensberg, Bio Käserei Wohlfahrt
<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!

