

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 angeschlossenen 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

Blue Curacao Mocktail Ananassaft, Sprite, Limetten, Blue Curacao Sirup	0,4 l	6,90 €
Post-Spritz alkoholfrei Maracuja-Minze ODER Himbeer-Hibiskus ODER Mango-Rosmarin-Sirup, Schweppes Tonic Water	0,2 l	6,90 €
Post-Spritz Maracuja-Minze ODER Himbeer-Hibiskus ODER Mango-Rosmarin-Sirup, Soda und Secco	0,2 l	7,20 €

WEINEMPFEHLUNG


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

ZUM ABSCHLUSS

Fichtengold Gin (4cl) mit Tonic (0,2l)	11,90 €
Morgentau Gin (4cl) mit Tonic (0,2l)	11,90 €

UNSERE EMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN

 Wildkräuterbutter-Baguette mit Bärlauch, Giersch und Brennessel	4,80 €
Vitello Tonnato vom Franken Alb Kalb sous vide gegart an Thunfischcreme, Kapern, Rucola und Kirschtomaten	14,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet an Gordal Olivencreme, Rucola, Parmesanspäne, Kirschtomaten, Maldon Sea Salt und Olivenöl	15,80 €

BURGER

Cheese & Bacon Burger Rindfleisch Patty vom Berchinger Weiderind im Brioche Bun mit Bier-Mayonnaise, Cheddar, Bacon, Salat, Beer Pickles vom Fuchsbräu Keller Hell, Tomate, roten Zwiebeln	17,70 €
+ Pommes Frites	3,40 €
+ Süßkartoffelpommes	5,50 €


BROTZEIT

Schweizer Wurstsalat mit Essiggurken, roten Zwiebeln, Emmentaler und Brot	12,20 €
Bayerischer Wurstsalat mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Brot	10,80 €
Currywurst vom Oberpfälzer Schwein in fruchtiger Tomatensauce dazu Pommes frites	11,40 €
Postbatzda mit roten Zwiebeln und Schwarzbrot	10,20 €


SPARGELZEIT

Weißer und grüner Abensberger Spargel mit Sauce Hollandaise und Drillingskartoffeln	17,90 €
dazu Biberbacher Lachsforellenfilet unter der Kräuter-Parmesan-Kruste	+ 18,60 €
dazu Filet vom Franken Alb Schwein	+ 12,80 €
dazu kleines Bergschnitzel	+ 9,80 €
dazu Entrecoté vom Franken Alb Rind unter Bärlauchkruste	+ 18,70 €

AUS PFANNE UND OFEN

Biberbacher Lachsforellenfilet unter Kräuterparmesankruste an Rahmblattspinat und Wildkräuter Fregola Risotto	24,60 €
Red Thai Curry mit knackigem Knoblauchsländer Gemüse, Strohpute, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Jasmin Duft Reis	21,80 €
Backhendl vom Ampfinger Hähnchen in Brezenpanade gebacken mit in Kernöl Mayo mariniertem Kartoffel-Vogerlsalat und Schnittlauch Schmand	20,90 €
Entrecoté vom Franken Alb Rind unter der Bärlauchkruste rosa gebraten an Jus, Grillgemüse und Bratkartoffeln	28,90 €
Pennoni e Asparagi Italienische Pasta mit Spargel, Schweinefiletspitzen, Kirschtomaten und Blattspinat durch Rahm und Parmesan geschwenkt	23,60 €
Kräuterbraten vom Franken Alb Kalb an Heurahmsauce mit Wurzelgemüse und Dinkel Spätzle	21,60 €
 Lasagne vom Juradistl Lamm und Berchinger Weiderind auf Grillgemüse, dazu Rosmarin-Jus und kleiner Caesar Salad	18,90 €

FLAMMKUCHEN

 Flammkuchen „Italienische Art“ mit roten Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Sauerrahm, Rucola und Parmesan	14,80 €
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Sauerrahm, Speck und weißen und roten Zwiebeln	13,80 €

DESSERTS


Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen und in Amaretto karamellisierten Mandelblättchen, dazu Bauernhof Vanilleeis, Zwetschgenröster und Apfelmus	11,90 €
Lava Cake Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Sauerkirschen und Bauernhof Vanilleeis	10,60 €
Rosmarin - Panna Cotta im Weinglas serviert mit Erdbeermark	8,20 €
Affogato – aromatischer Espresso auf Dörndorfer Bauernhof Vanilleeis	6,10 €
Dörndorfer Bauernhof Vanilleeis mit Altmühltaler Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen	4,20 €

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 Joghurt-Kräuter- Dressing 5,50 €


Caesar Salad


Romanasalat in Caesar Dressing mit Tomaten, Gurken,
Knoblauchcroutons und Parmesanspänen 14,80 €

 - mit gebratenen **Halloumi** 18,30 €

- mit gebratener **Strohpute** 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 Kartoffel-Gurkensalat und Weißbier Preiselbeeren 16,90 €

Bayerischer **Sauerbraten „Böfflamott“** vom Berchinger Weiderind,
dazu Blaukraut und Brezen-Serviettenknödel 21,90 €

DESSERT

I Kugel Dörndorfer **Bauernhof Eis** 2,70 €
(Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt-Sauerkirsch, Haselnuss)

Geeister Espresso mit Sahnehaube 3,40 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €

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

Fuchsbräu 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	0,2 l 3,20 €
	0,4 l 4,40 €
Paulaner Spezi	0,3 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 €
Post-Limonade	0,4 l 4,90 €
(Maracuja-Minze oder Himbeer-Hibiskus oder Mango-Rosmarin), Soda	

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

Wurstspezialitäten	Metzgerei Schneider, Berching Christian Sippl, Raitenbuch
Rind-, Kalb-, Schweinefleisch	Metzgerei Alois Sippl, Berching Christian Sippl, Raitenbuch
Juradistl Weiderind	Jurafleisch Neumarkt
Juradistl Lamm	Kienlein, Berching
Reh, Wildschwein	Kienlein, Berching
Hähnchen, Pute	Jura Geflügel Rapperszell, Transgourmet Ursprung
Forellen, Saiblinge	Schmidtnr, Biberbach Fischzucht Ullermann, Beilngries
Oberpfälzer Karpfen	Riedl, Neumarkt
Obst und Gemüse	Kupfer, Nürnberg, Gemüserie am Mühlbach, Mühlhausen
Milch- und Käseprodukte	Leberecht und Göritz, Abensberg, Bio Käserei Wohlfahrt Weißenberg, Transgourmet Natura
Brot, Brötchen, Gebäck	Mittelbach, Berching Bäckerei Plank, Mühlhausen
Eier, Altmühltaler Nudeln	Altmühltaler Teigwaren, Familie Schnell, Thalmässing
Bio-Eier	Heislbetz, Ernersdorf
Honig	Lindner, Raitenbuch Günther, Berching
Marmeladen/Konfitüren	Maintal, Haßfurt
Holundersirup,-saft	Frankenholunder, Hilpoltstein
Eiscreme	Bauernhofeis, Familie Schowalter, Denkendorf
Kernöl, Kartoffeln	Kernstodl Biohof Götz, Thann, Biolandhof Mößler, Freystadt

Wir achten beim Einkauf unserer Produkte auf Regionalität und Saisonalität!

