

HERZLICH WILLKOMMEN

Seit 1736 besteht das Hauptgebäude des früheren Hotels Post in der Berchinger Vorstadt.

Nach einer zuletzt langen Phase des Leerstands seit dem Jahr 2002, hauchen nun Denise und Christian Amrhein vom Hotel Fuchsbräu in Beilngries der Post neues Leben ein.

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. Das Haus präsentiert sich heute als stilvolles und gemütliches ***Hotel mit Restaurant und Biergarten. Im Jahre 2011 wurde der „neue“ Fuchsbräu mit Kaiserbeck-Bar, neuen Veranstaltungsräumen und Hotelzimmern feierlich eröffnet.

Am 31. Dezember 2019 eröffnete, nach aufwändiger Renovierung das zweite Haus der Familie Amrhein, die Post Berching.

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. Um Allergikern die Auswahl verträglicher Speisen und Getränke zu erleichtern, haben wir in einer separaten Übersicht alle unsere Speisen und Getränke in Bezug auf Zusatzstoffe und Allergene gekennzeichnet. Fragen Sie unser Serviceteam! Unsere Lieferanten finden Sie auf den letzten Seiten dieser Karte.

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

SAVE THE DATE:

Musik-Dinner am 30. September ab 19.00 Uhr
mit der Blue Note Big Band
regionales 3-Gang-Menü mit musikalischer Begleitung

p.P. 59,00 €

ZUM ANSTOßEN

Cherry-Lemon

Cherry-Brandy aufgegossen mit Mistelhain Bitter Lemon 0,2 l 6,20 €

Ginger-Apricot

Apricot-Brandy aufgegossen mit Mistelhain Ginger Ale und Soda 0,2 l 6,20 €

WEINEMPFEHLUNG

Silvaner, trocken

Weingut Bleimer Schloss, Greding, Franken 0,5 l 28,00 €

Rosso Bruno, trocken

Weingut Cantina Bulgarini, Pozzolengo (Gardasee), Italien 0,75 l 35,00 €

BROTZEITEN

Currywurst vom Oberpfälzer Schwein

in fruchtiger Tomatensauce dazu Pommes frites 9,90 €

Bayerischer Wurstsalat mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Brot 9,40 €

Schweizer Wurstsalat mit Essiggurken, roten Zwiebeln, Emmentaler und Brot 10,60 €

POST BURGER

Bavarian Cheese & Bacon Burger

Rindfleisch Patty vom Berchinger Weiderind im Laugen Bun mit Biermayonnaise, Bergkäse, Bacon, Salat, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln 15,40 €

Black Betty Burger (auch mit Rindfleisch Patty möglich)



Schwarzes Bohnen Patty im schwarzen Bun mit Pfeffermayonnaise, Salat, Cheddar, Onion Rings und rauchige BBQ Sauce 14,40 €

+ Pommes Frites + 3,50 €

+ Süßkartoffelpommes + 4,90 €


Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €


SCHWAMMERL ZEIT

-  **Flammkuchen Pfifferling**
mit Pfifferlingen, Zucchini, Paprika, Sauerrahm, Parmesan und Rucola 13,20 €
-  **Pardelle al finferli**
Altmühltaler Nudeln in leichter Kräuter Velouté
mit Pfifferlingen, Paprika, Zucchini, Aubergine und Parmesan 18,40 €

AUS PFANNE UND OFEN

Flammkuchen „Elsässer-Art“ mit Speck,
roten Zwiebeln, weißen Zwiebeln und Sauerrahm 12,80 €

-  **Schupfnudeln „Aglio e Olio“**
in Olivenöl mit Kirschtomaten, Knoblauch, Chili, Oliven
und Lauchzwiebeln gebraten, dazu Parmesanspäne 13,40 €

-  Hausgemachte **Falafel** mit Orient-Mayonnaise und Süßkartoffel Pommes,
dazu Blattsalate der Saison in Ahorn-Balsamico-Dressing 14,20 €

Salzwasser **Lachsforellenfilet** unter der Kräuter-Parmesankruste
an Rahm-Blattspinat und Kürbis-Graupenrisotto 21,80 €



Red Thai Curry mit knackigem Knoblauchsländer Gemüse,
Rapperszeller Hähnchen, Koriander und Jasmin Duft Reis 17,80 €

Gegrilltes **Putensteak** an Gorgonzolavelouté
dazu Wurzelgemüse und Kartoffel-Kräuter-Krusterl 18,40 €

Ofenfrischer **Schweinebraten** aus der Brustspitz
in Bier Kümmelsauce mit Blaukraut und Kartoffelknödel 15,80 €

Filet vom Franken Alb **Schwein** an Champignon-Kräuterrahm
dazu Wurzelgemüse und Dinkelspätzle 22,90 €

Filetsteak vom **Berchinger Weiderind**
an Jus, Kräuterbutter, Speckbohnen und Kartoffel-Thymiangratin 32,60 €




ZUM ABSCHLUSS

Dörndorfer **Bauerhof Vanilleeis** mit Kernöl 2,90 €




Panna Cotta im Weinglas mit Himbeermark 7,90 €

POST BERCHING KLASSIKER

SUPPEN & VORSPEISEN & SALATE

 Cremesuppe der Saison	6,40 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage des Tages	5,80 €
 Brezenknödel-Carpaccio mit weißem Balsamico mariniert, dazu in Knoblauchbutter gebratene Champignons, Rucola und Parmesanspäne	11,80 €
Vitello Tonnato vom Franken Alb Kalb sous vide gegart an Thunfischcreme, Kapern, Rucola und Kirschtomaten	12,60 €
 Kleiner grüner Beilagensalat mit Kräuter French Dressing	4,80 €
Caesar Salad	12,90 €
Salat in Caesar Dressing mit Tomaten, Gurken, Knoblauchcroutons und Parmesanspänen	
- mit gegrilltem Halloumi	15,90 €
- mit gegrillten Hähnchenstreifen	15,90 €

HAUPTGERICHTE


 Dinkel-Käsespätzle mit Französischem Comté sowie Bergkäse der Käserei Wohlfahrt dazu resche Zwiebeln und kleiner grüner Beilagensalat	15,30 €
 Knödel Tris Spinat-, Rote Bete-, und Kaasknödel in Walnuss-Salbeibutter mit Parmesanspäne dazu Blattsalate der Saison in Vinaigrette mariniert	16,70 €
Bergschnitzel vom Oberpfälzer Schwein mit süßem Senf und Kren in Bergkäse-Brezenpanade gebacken dazu Kartoffelgurkensalat und Weißbier Preiselbeeren	15,90 €
 Bayerischer Sauerbraten „Böfflamott“ vom Juradistl Weiderind, dazu Blaukraut und Serviettenknödel	18,40 €

DESSERT

I Kugel Dörndorfer Bauernhof Eis (Schoko, Vanille, Erdbeer, Joghurt-Sauerkirsch)	2,40 €
Geeister Espresso mit Sahnehaube	2,90 €
Lava Cake Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Kirschen und Vanilleeis	8,90 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €

APERITIFS

Secco vom Bleimer Schloss, Greding, Franken	0,1 l	4,00 €
Hugo, Aperol Spritz, Cranberry Spritz	0,2 l	6,20 €
Martini Bianco	5 cl	4,80 €
Bitter-Maracujasaft/ Orangensaft (alkoholfrei)	0,2 l	5,60 €
 Weißbier-Hugo mit Riedenburger Bio Ur-Weizen, Limette, Minze und Holunderblütensirup	0,2 l	6,20 €

WEINE IM OFFENAUSSCHANK


Müller-Thurgau, feinherb	0,1 l	3,40 €
Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	5,40 €
Riesling, feinherb	0,1 l	3,70 €
Weingut Hirschhof, Westhofen	0,2 l	5,90 €
Grauer Burgunder, trocken	0,1 l	4,40 €
Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	7,10 €
Gutssilvaner, trocken	0,1 l	4,50 €
Weingut am Stein, Würzburg, Franken	0,2 l	7,30 €
Spätburgunder Weißherbst, Rosé, feinherb	0,1 l	4,40 €
Schlossgut Hohenbeilstein, Beilstein	0,2 l	7,20 €
Hochstadter Rotwein, feinherb	0,1 l	3,40 €
Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	5,40 €
Primitivo, trocken	0,1 l	4,50 €
Cantina Sociale Sampietrana S.c.a.r.l., Puglia, Italien	0,2 l	7,30 €
Spätburgunder, trocken	0,1 l	4,50 €
Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	7,30 €
Weinschorle weiß oder rot	0,2 l	4,40 €
	0,5 l	8,00 €

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

BIERE

Schattenhofer Hahn, Pils	0,33 l	3,80 €
Schattenhofer Hirsch, Helles vom Fass / Schattenhofer Radler	0,25 l	3,40 €
	0,5 l	4,20 €
Schattenhofer Bier alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
Russenhalbe / Colaweizen	0,5 l	4,40 €
Riedenburger Bio Ur-Weizen vom Fass	0,5 l	4,40 €
Emmer Bier, Riedenburger Brauhaus	0,5 l	4,40 €
Gutmann Hefeweizen (hell, dunkel, leicht, alkoholfrei, dunkel alkoholfrei)	0,5 l	4,40 €
Winkler Bräu alkoholfreies Kupfer-Radler	0,5 l	4,20 €
Winkler Bräu Kupfer Spezial Dunkel	0,5 l	4,60 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser vom Hahn mit Zitrone, still oder spritzig	0,5 l	2,80 €
Labertaler Mineralwasser, classic oder still	0,25 l	3,40 €
	0,5 l	4,40 €
	0,75 l	5,40 €
Coca-Cola, Coca-Cola light,	0,2 l	2,90 €
Fanta, Zitronenlimo, Cola-Mix	0,4 l	4,10 €
Mistelhains Bitter Lemon	0,2 l	5,10 €
Mistelhains Ginger Ale	0,2 l	5,10 €
Mistelhains Tonic Water (Signature oder Ambition)	0,2 l	5,10 €
Apfelsaft- / Orangensaftschorle (Alpenfrucht)	0,4 l	4,10 €
Maracuja-, Trauben-, Johannisbeer-, Rhabarberschorle (Nagler)	0,4 l	4,40 €
 Apfelschorle naturtrüb vom Juradistl Streuobst	0,4 l	4,40 €

Alle Säfte erhalten Sie selbstverständlich auch pur.
Ausgenommen dem naturtrüben Apfelsaft.

DIGESTIF 2CL

Obstler	3,10 €
Jägermeister	3,10 €
Ramazotti mit Zitrone und Eis (4cl)	4,50 €
Grappa Pisoni Trentina	4,20 €
Grappa di Nebbiolo da Barolo „Weinschmecker“, im Holzfass gereift, Distillerie Berta	5,70 €
Kramlich Haselnuss	3,90 €
Kramlich Williams-Christ-Birne, im Holzfass gereift	4,90 €
Kramlich Himbeere, im Holzfass gereift	4,90 €
Zwetschgenbrand aus der Oberpfalz, Brennerei Kniffka, Schweigersdorf	4,90 €

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,80 €
Haferl Kaffee	3,70 €
Espresso	2,60 €
Espresso doppelt	3,60 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Cappuccino	3,70 €
Jumbo Cappuccino	4,40 €
Haferl Milchkaffee	3,80 €
Latte Macchiato	4,10 €
Haferl Milkschokolade	3,80 €
Ronnefeldt Teespezialitäten im Glas (Darjeeling, English Breakfast, Classic Green, Red Berries, Pfefferminz, Kamille, Rooibos Vanilla, Sweet Ginger, Mountain Herbs)	3,10 €

Die Espresso- und Kaffeebohnen beziehen wir von der Kaffeerösterei Basilius aus Velburg.
Unser Tee kommt vom Teehaus Ronnefeldt.



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!

