

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

GETRÄNKE EMPFEHLUNG

Hollerbeer-Zitronen-Limonade Holunderbeer Sirup, Zitronensirup Soda	0,3l	4,70 €
Apfel-Zimt-Lillet (kalt und warm genießbar) Naturtrüber Apfelsaft, Soda, Lillet, Zimtsirup	0,2l	6,50 €
Hollerbeer Spritz Franken Holunderbeer Sirup, Soda, Secco	0,3l	6,50 €
Roter Bleimer, trocken, rot Weingut Bleimer Schloss, Greding, Franken Feine Aromatik von Kirsche und Brombeere aus der Spätburgundertraube Die schöne Mineralität des fränkischen Muschelkalkbodens rundet das angenehme Mundgefühl ab.	0,7l	45,00 €

BURGER

 Alibaba Burger Mediterranes Falafel-Patty im Sauerteig Bun mit Orient-Mayonnaise, Ziegenkäse, Feigen-Zwiebel-Chutney, Rucola und Tomate	14,80 €
+ Pommes Frites	3,50 €
+ Süßkartoffelpommes	5,50 €
Cheese & Bacon Burger Rindfleisch Patty vom Berchinger Weiderind im Brioche Bun mit Bier-Mayonnaise, Bergkäse, Bacon, Beer-Pickles (vom Fuchsbräu Keller Hell), Salat, Tomate, roten Zwiebeln	17,70 €

05. Februar 2025:

Rossmarkt – das größte Wintervolksfest Bayerns. Zahllose Händler verwandeln an diesem Tag das mittelalterliche Berching mit seinen 13 Türmen und vier Toren in einen riesigen Warenmarkt. Um 9 Uhr erwartet Sie das Highlight des Tages, wenn mehr als 100 Pferde und Gespanne aufgetrieben werden. Jedes Jahr kommen zwischen 15.000 und 20.000 Besucher in die mittelalterliche Stadt, um dieses Spektakel mitzuerleben.




VORSPEISEN UND SUPPEN

Fein aufgeschnittenes **Kräuter-Roastbeef** vom Berchinger **Weiderind**
an Gordal Olivencreme, Rucola, Parmesanspäne, Kirschtomaten,
Maldon Sea Salt und Olivenöl 13,80 €

AUS PFANNE UND OFEN

 **Oriental Bowl** Zucchini-Falafel im Tempura Teig gebackenes Gemüse, Lib el Kousa
an Kürbis Hummus und Salate der Saison in Ahorn Balsamico Dressing 18,10 €

 **Schupfnudeln „Aglio e Olio“**
in Olivenöl mit Kirschtomaten, Knoblauch, Chili, Oliven
und Lauchzwiebeln gebraten, dazu Parmesanspäne 16,40 €

Pennoni é pesce – italienische Pasta mit Kirschtomaten,
Blattspinat und Biberbacher Lachsforelle in Krebsvelouté geschwenkt 20,50 €

Red Thai Curry mit knackigem Knoblauchsländer Gemüse,
Hähnchenbrust, Koriander und Jasmin Duft Reis 18,60 €

Rahmschnitzel vom Franken Alb **Schwein**
in Champignonkräuterrahm dazu Gemüse und Dinkelspätzle 16,90 €

Cordon Bleu vom Oberpfälzer Schwein
mit Bergkäse und Backschinken gefüllt, in Brezenpanade gebacken
dazu Pommes frites und Preiselbeeren 18,30 €

Pflanzerl vom Berchinger **Weidekalb** an Jus, Gemüse und getrüffeltem Püree 19,80 €

Duett vom Berchinger **Weidekalb** und **Hirsch**
Braten vom Berchinger Hirsch mit hausgemachter Salsiccia gefüllt und
Kalbrücken in Pancetta gebraten an Jus, Brokkoli und Trüffel-Kroketten 25,80 €

 Rosa gebratener **Rücken** vom **Juradistl Lamm** unter Dijonsenfkruste
an Jus, Speckbohnen und Kartoffel-Thymiankrusterl 32,60 €

ZUM ABSCHLUSS

Dörndorfer **Bauernhof Vanilleeis** mit Altmühltaler Kernöl 4,20 €

Rosmarin - Panna Cotta im Weinglas serviert mit Himbeermark 7,90 €

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 Kräuter- French- Dressing 5,50 €


Caesar Salad


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

 - mit **Halloumi** 18,30 €


- mit gebratenem **Hähnchen** 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 Kürbisknödel 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 Bratkartoffeln und Weißbier Preiselbeeren 16,90 €

 Bayerischer **Sauerbraten „Böfflamott“** vom Juradistl Weiderind, dazu Blaukraut und Brezen-Serviettenknödel 20,90 €

DESSERT

I Kugel Dörndorfer **Bauernhof Eis** 2,70 €
(Vanille, Schokolade, Erdbeer, Joghurt-Heidelbeere, Spekulatius, Quark-Sauerkirsch)

Geeister Espresso mit Sahnehaube 3,40 €

Lava Cake Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Zimtkirschen und Vanille Eis 9,90 €

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 €
„Silent Lemon“ mit dem Sloe Gin und Bitter Lemon <small>Brennerei Kniffka, Schweifersdorf</small>	0,2 l	7,40 €

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 €
Silvaner, trocken	0,1 l	4,70 €
Weingut Schmachtenberger, Randersacker, Franken	0,2 l	7,40 €
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

Fuchsbräu Keller Hell vom Fass / Radler	0,25 l	3,60 €
	0,5 l	4,40 €
Winkler Bräu Kupfer Spezial Dunkel	0,5 l	4,40 €
Schattenhofer Hahn, Pils	0,33 l	3,90 €
Gutmann Hefeweizen (hell, dunkel, leicht, alkoholfrei, dunkel alkoholfrei)	0,5 l	4,60 €
Russenhalbe / Colaweizen	0,5 l	4,60 €
Schattenhofer Bier alkoholfrei	0,5 l	4,40 €
Winkler Bräu alkoholfreies Kupfer-Radler	0,5 l	4,60 €

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 Zero,	0,2 l	3,00 €
Fanta, Zitronenlimo, Cola-Mix	0,4 l	4,20 €
Schwepes Bitter Lemon	0,2 l	3,60 €
Schwepes 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 €
Pflaumenlikör 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 Teespezialitäten im Glas (Darjeeling, English Breakfast, Classic Green, Red Berries, Pfefferminz, Kamille, Sweet Ginger, Mountain Herbs)	3,20 €

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

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	Engert Fisch und Feinkost, Amberg
Obst und Gemüse	Kupfer, Nürnberg
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	Heiselbetz, Ernersdorf
Honig	Lindner, Raitenbuch Günther, Berching
Marmeladen/Konfitüren	Maintal, Haßfurt
Holundersirup,-saft	Frankenholunder, Hilpoltstein
Eiscreme	Bauernhofeis, Familie Schowalter, Denkendorf
Kernöl, Getreide, Kichererbsen	Mimis Laden Beilngries, Hainmühle

Wir achten beim Einkauf unserer Produkte auf Regionalität und Saisonalität!

