

# 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



## APERITIF EMPFEHLUNG

### No Trouble Tonic (alkoholfrei)

No Trouble Bubble mit Fevertree Indian Tonic Water 0,2 l 5,50 €

### Cranberry Spritz

Zuckersirup, Secco, Zitronensaft und Cranberrysaft 0,2 l 5,50 €

**Marillen-Sorbet** mit Secco aufgegossen 6,00 €

### Silence Lemon

Sloe Gin aus der Opferpfalz von der Brennerei Kniffka aus Schweigersdorf mit Bitter Lemon 0,2 l 6,80 €

## GETRÄNKE EMPFEHLUNG



### Streuobst Cider, Riedenburger Brauhaus

Cider aus regionalem Streuobst vom Kloster Plankstetten

**Passt zu:** Fisch, Brezenknödel Carpaccio und Käse

0,3 l 4,40 €

## WEIN EMPFEHLUNG

**Rosamunde rosé**, trocken,  
Weingut am Stein, Würzburg

0,2 l 6,50 €

**Rote Wonne**, Rotwein-Cuvée trocken,  
Weingut am Stein, Würzburg

0,2 l 6,50 €

## BIER EMPFEHLUNG

von unserem Küchenchef & Biersommelier Michael Weidinger

### Emmer Bier, Riedenburger Brauhaus

0,5 l 4,00 €

**Geschmacksnuancen:** Cognac-Zwetschge, Süßholz, Reife Banane, Dunkle Schokolade

**Bier Art:** Spezial Bier

**Passt zu:** Brotzeiten & Lammgerichten

**Brauart:** Obergärig



## SUPPEN / VORSPEISEN

**Kürbiscremesuppe** mit Garam Masala, Altmühltaler Kernöl und Croutons 5,50 €


**Rinderkraftbrühe** mit Burgeiser Kaaspressknödel, Speckknödel und Frittaten 5,50 €

 **Brezenknödel-Carpaccio** mit weißem Balsamico mariniert  
dazu in Knoblauchbutter gebratene Egerlinge, Rucola und Parmesanspäne 10,80 €

## SALATE


Kleiner grüner **Beilagensalat** mit Kräuter-French Dressing 4,50 €


 **La Primavera Salat**  
Bunte Blattsalate und Rucola an Joghurt-Dressing, dazu Ziegenkäse, Paprika,  
dunkle Trauben, Walnüsse und Datteln mit Honig-Senf Topping 14,80 €


 **Falafel & Chips** (vegan, laktose- und glutenfrei)  
Hausgemachte Falafeln und Süßkartoffelpommes mit orientalischer Mayonnaise  
dazu in Ahorn-Balsamico-Vinaigrette marinierte Blattsalate 15,90 €


**Caesar Salad** - Roma Salat in Caesar Dressing mit Tomaten, Gurken,  
Knoblauchcroutons, Parmesanspänen und gebratenem Halloumi 14,90 €

## PFANNE & OFEN

 **Dinkel Kaasspatz'l** mit würzigem Burgeiser Bergkäse,  
reschen Zwiebeln und grünem Salat 13,40 €

 **Knödel Tris** - Rote Bete-, Spinat- und Kürbisknödel auf Wurzelgemüse und  
Walnuss-Salbei Butter dazu Rucola und Parmesanspäne 14,90 €

 **Casarecce fungo porcino** - Altmühltaler Nudeln mit Steinpilzen,  
Wildkräuter-Pesto, Gemüse und Parmesanspänen 15,70 €

 **Flammkuchen „Pffifferling“** mit Pffifferlingen, roten Zwiebeln,  
Paprika, Zucchini, Rucola, Parmesan und Sauerrahm 11,90 €

**Flammkuchen „Elsässer-Art“** mit Burgeiser Speck,  
roten Zwiebeln, weißen Zwiebeln und Sauerrahm 11,90 €

**Bergschnitzel** vom Oberpfälzer Schwein mit süßem Senf und Kren in Bergkäse-  
Brezenpanade gebacken dazu Bratkartoffeln und Weißbier-Preiselbeeren 14,90 €

## BRATEN & SCHMORGERICHTE

**Kräuterbraten** vom Kalb in Tiroler Bergwiesenheu geschmort  
dazu Wurzelgemüse und hausgemachte Dinkelspätzle 17,90 €



**Bayerischer Ur-Sauerbraten „Böfflamott“** vom Juradistl Weiderind  
dazu Blaukraut und Serviettenknödel 15,90 €



**Märzenbier Gulasch vom Juradistl Weiderind**  
Papriziertes Rindergulasch in Märzenbier geschmort mit roten Zwiebeln  
und Böhmisches Knödeln 17,20 €

**Ragout** vom Berchinger **Hirschen**  
mit Burgeiser Speck und Schwammerl in Rotwein  
und Preiselbeeren geschmort dazu Blaukraut und Graumohn-Schupfnudeln 18,50 €

## VOM GRILL

Biberbacher **Saiblingsfilet** unter der Tomaten-Parmesankruste  
auf Blattspinat und Kürbis-Graupenrisotto 17,80 €

**Gipfelstürmer Burger** 13,80 €  
Rindfleisch Patty im Laugen Bun mit Biermayonnaise, Bergkäse, Kaasspatz'l,  
Salat, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln, Speck und Röstzwiebeln

+ Pommes Frites + 2,50 €

+ Süßkartoffelpommes + 3,50 €

### Alm Variation

Schweinefilet im Speckmantel, Hascheeknödel,  
Bergschnitzel, Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 23,80 €

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** rosa gebraten vom Oberpfälzer Rind  
mit reschen Zwiebeln und Dinkel-Bergkäsespätzle 21,50 €

**Rücken** vom Berchinger **Hirschen** unter der Fichtennadel-Walnusskruste  
dazu Speck-Pilze, Rosmarin-Jus, Grillgemüse und Pariser Trüffel Gnocchi 29,00 €

## NACHSPEISEN

**Geeister Espresso** mit Sahnehaube 2,90 €

I Kugel Dörndorfer **Bauernhofeis** (Vanille, Schoko, Erdbeer, Walnuss) 2,00 €

**Bayerisch Creme** im Weinglas mit Gewürzkirschen 5,80 €

**New York Cheesecake** mit Heidelbeeren 5,80 €

Hausgemachter **Germknödel** mit Powidl gefüllt an Vanillesauce  
und Waldviertler Graumohn 7,90 €

### Tiroler Dessert Trilogie


Mini Germknödel, Bauernhof Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen  
und Kernöl, Moosbeeren Panna Cotta 9,80 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €

## APERITIFS

Aperol Spritz	0,2 l	5,50 €
Hugo	0,2 l	5,50 €
Martini Bianco	5 cl	4,00 €
Trouble Bubble – Rotling Secco, trocken, Weingut am Stein Süffig, spritzig, toller Trinkspaß	0,1 l	3,90 €
Campari Soda	0,2 l	4,20 €
Campari Orange	0,2 l	5,50 €
Bitter-Maracujasaft/ Orangensaft (alkoholfrei)	0,2 l	4,40 €
 Weißbier-Hugo mit Riedenburger Bio Ur-Weizen, Limette, Minze und Holunderblütensirup	0,2 l	5,50 €
Riesling Sekt, Piccolo, Weingut Stern, Pfalz	0,2 l	9,50 €
Gin aus der Oberpfalz „Village of Silence“ London Dry Gin, Brennerei Kniffka, Schweigersdorf <small>Eine geheime Rezeptur aus Wacholderzapfen, Kräutern, Blüten, Schalen und Wurzeln verleihen diesem Gin seinen klassischen Charakter.</small> serviert mit Fever Tree Tonic Water		8,90 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser vom Hahn mit Zitrone, still oder spritzig	0,5 l	2,50 €
Labertaler Mineralwasser, classic oder still	0,25 l	2,90 €
	0,5 l	3,90 €
	0,75 l	4,90 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	3,20 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Cola-Mix	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	3,70 €
Apfelsaft- / Orangensaftschorle (Alpenfrucht)	0,4 l	3,70 €
 Naturtrübe Apfelschorle vom Juradistl Streuobst	0,4 l	4,20 €
Maracuja-, Trauben-, Johannisbeer-, Rhabarberschorle (Nagler)	0,4 l	4,20 €

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

## BIERE

Schattenhofer Hirsch, Helles vom Fass / Schattenhofer Radler	0,25 l	3,00 €
	0,5 l	3,70 €
Schattenhofer Hahn, Pils	0,33 l	3,30 €
Russenhalbe / Colaweizen	0,5 l	3,90 €
Riedenburger Bio Ur-Weizen vom Fass	0,5 l	3,90 €
Gutmann Hefeweizen (hell, dunkel, leicht, alkoholfrei)	0,5 l	3,90 €
Winkler Bräu alkoholfreies Kupfer-Radler	0,5 l	3,70 €
Winkler Bräu Kupfer Spezial Dunkel	0,5 l	3,90 €
Lammsbräu alkoholfreies Bier	0,33 l	3,70 €
Lammsbräu alkoholfreies dunkles Weizen	0,5 l	4,10 €

## WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Müller-Thurgau, feinherb Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	4,90 €
Silvaner, trocken Weingut am Stein, Würzburg Franken	0,2 l	5,50 €
Grauer Burgunder, trocken Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	6,50 €
Merlot, trocken Weingut Colli Vicentini s.c.a., Venezien, Italien	0,2 l	5,90 €
Primitivo Salento, trocken Tenute Rubino, Apulien, Italien	0,2 l	6,80 €
Spätburgunder, trocken Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	6,80 €
Weinschorle weiß oder rot	0,2 l	3,90 €
	0,5 l	7,00 €

## SPIRITUOSEN 2CL

Obstler	2,80 €
Jägermeister	3,00 €
Ramazzotti mit Zitrone und Eis	3,80 €
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 €

Weitere Digestifs und alkoholische Spezialitäten sowie Long Drinks nach Wunsch servieren wir gerne in unserer Post Bar.

## WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,60 €
Haferl Kaffee	3,50 €
Espresso	2,40 €
Doppelter Espresso	3,40 €
Espresso Macchiato	2,70 €
Cappuccino	3,50 €
Jumbo Cappuccino	4,20 €
Haferl Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €
Haferl Milkschokolade	3,50 €
Ronnefeldt Teespezialitäten im Glas (Darjeeling, English Breakfast, Classic Green, Red Berries, Pfefferminz, Kamille, Rooibos Vanilla, Sweet Ginger, Mountain Herbs)	2,80 €

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



## UNSERE SPEISEN-LIEFERANTEN

<b>Wurstspezialitäten</b>	Metzgerei Alois Sippl, Wegscheid Metzgerei Schneider, Berching Christian Sippl, Raitenbuch
<b>Rind-, Kalb-, Schweinefleisch</b>	Metzgerei Alois Sippl, Berching Christian Sippl, Raitenbuch
<b>Strohschwein</b>	Bauernhof Lang, Stierbaum und Metzgerei Greiner
<b>Weiderind</b>	Juradistl Neumarkt
<b>Lamm</b>	Daniela Kienlein, Berching
<b>Reh, Wildschwein</b>	Metzgerei Alois Sippl, Berching
<b>Hähnchen, Puten, Enten, Gänse</b>	Schönacher, Ingolstadt Jura Geflügel Rapperszell
<b>Forellen, Saiblinge</b>	Schmidtnr, Biberbach Fischzucht Ullermann, Beilngries
<b>Karpfen</b>	Engert Fisch und Feinkost, Amberg
<b>Obst und Gemüse</b>	Edeka Ingolstadt und Lindner Weißenburg
<b>Demeter Obst und Gemüse</b>	Demeter Betrieb Daum, Preith
<b>Kartoffeln</b>	Liedl, Neustadt/Donau
<b>Erdbeeren, Himbeeren</b>	Meier, Beilngries-Wiesenhofen
<b>Milch- und Käseprodukte</b>	Leberecht und Göritz, Abensberg
<b>Joghurt</b>	Milchhof Walter, Thalmässing-Schutzendorf
<b>Ziegenkäse, weitere Käsesorten</b>	Lücke, Pilsach Bio-Käserei Wohlfahrt, Weißenberg
<b>Brot, Brötchen, Gebäck</b>	Mittelbach, Berching Holzofenbäckerei Huber, Vogelthal 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>Dinkel-, Getreideprodukte</b>	Hainmühle, Titting
<b>Eiscreme</b>	Bauernhofeis, Familie Schowalter, Denkendorf

Wir achten beim Einkauf unserer Produkte auf Regionalität und Saisonalität!

