

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 €

Waldbeer-Lavendel-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

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

Bier Art: Spezial Bier

Passt zu: Brotzeiten & Lammgerichten

Brauart: Obergärig

0,5 l 4,00 €



Weizenbock Hell, Gutmann

Geschmacksnuancen: Reife Banane, Nelke, Karamell

Bier Art: Weizenbock



Passt zu: Bieramisu, Creme Brulée, Saftiger Schokoladenkuchen

Brauart: Obergärig




0,5 l 4,30 €





SUPPEN / VORSPEISEN

-  **Kürbiscremesuppe** mit Garam Masala, Kernöl und Croutons 5,50 €
- Pho Bo** – Vietnamesische Bouillon vom Franken Alb Rind mit Flat Iron, Reisnudeln, Koriander und Lauchzwiebeln 5,50 €
-  **Brezenknödel-Carpaccio** mit weißem Balsamico mariniert dazu in Knoblauchbutter gebratene Egerlinge, Rucola und Parmesanspäne 8,90 €

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 Falafel und Süßkartoffelpommes mit orientalischer Mayonnaise dazu in Ahorn-Balsamico-Vinaigrette marinierte Blattsalate 15,90 €

PFANNE & OFEN

-  **Knödel Tris**
Rote Bete-, Spinat- und Kürbisknödel in Walnuss-Salbeibutter geschwenkt auf Grillgemüse dazu Rucola und Parmesanspäne 14,30 €
-  **Kartoffel-Kürbisgnocchi** mit Kirschtomaten und Blattspinat in Kräuter-Gorgonzolavelouté geschwenkt mit Rucola und Parmesanspänen 13,90 €
- Filet vom Oberpfälzer **Karpfen** in Waldviertler-Graumohn gebacken auf Rahm-Blattspinat und Kräuter-Kartoffeln 17,90 €
- Flammkuchen „Italienische Art“** mit Parmaschinken, roten Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Sauerrahm und Parmesan 10,80 €
- Bergschnitzel** vom Oberpfälzer Schwein mit süßem Senf und Kren in Bergkäse-Brezenpanade gebacken dazu Bratkartoffeln und Weißbier-Preiselbeeren 14,90 €
- Geschnetzeltes** vom Berchinger **Reh** in Steinpilz-Kräuterrahm dazu Gemüse und Dinkelspätzle 19,90 €


BRATEN & SCHMORGERICHTE



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

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

VOM GRILL

 **Alibaba Burger** 10,90 €
mediterranes Falafel-Patty im Sauerteig Bun mit Orient-Mayonnaise,
Ziegenkäse, Feigen-Zwiebel-Chutney, Rucola und Tomate



Gipfelstürmer Burger 2.0 13,80 €

Rindfleisch Patty im Laugen Bun mit Biermayonnaise, Bergkäse, Rösti,
Salat, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln, Speck und Röstzwiebeln

+ Pommes Frites + 2,50 €

+ Süßkartoffelpommes + 3,50 €



Flat Iron Steak vom Juradistl Rind - aus der Blattschulter
rosa gebraten an Pfeffer Jus dazu Grillgemüse und bunte Brot-Gnocchi 24,90 €

Rücken vom Berchinger **Reh** in Zatar gebraten
unter Fichtennadel-Walnusskruste an Pfefferrahm, Petersilienwurzelpüree,
Gemüse und bunte Brot-Gnocchi 21,40 €

NACHSPEISEN


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

I Kugel **hausgemachtes Eis** (New York Cheesecake, Waldbeer-Lavendel, Marille) 2,00 €


Bauernhof **Vanilleeis** mit Altmühltaler Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen 3,90 €

Mini Germknödel mit Vanillesauce, Waldviertler Graumohn
und Bauernhof Schokoladeneis 5,80 €

APERITIFS

Aperol Spritz	0,2 l	5,50 €
Hugo	0,2 l	5,50 €
Martini Bianco	5 cl	4,00 €
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 €
Ramazotti 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

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

Wir achten beim Einkauf unserer Produkte auf Regionalität und Saisonalität!

