

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 €

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 & SALATE

-  Kleiner grüner **Beilagensalat** mit Kräuter-French Dressing 4,50 €
-  **Kürbiscremesuppe** mit Kürbiskernöl und Schwartzbrotroutons 5,50 €
- Rinderkraftbrühe** vom Franken Alb Rind,
mit Leberspätzle, Pfannkuchenstreifen und Speckknödel 5,50 €
- Brezenknödel-Carpaccio**
mit weißem Balsamico mariniert dazu in Knoblauchbutter gebratene Egerlinge,
Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspäne 9,80 €
- Vitello Tonnato** vom Franken Alb Kalb sous vide gegart
an Thunfischcreme, Kapern, Rucola und Kirschtomaten 10,80 €
-  Hausgemachte **Falafel** mit Orient-Mayonnaise und Süßkartoffel Pommes,
dazu Blattsalate in Ahorn-Balsamico-Dressing (Vegan, Laktose- und Glutenfrei) 13,80 €

PFANNE & OFEN

-  **Knödel Tris**
Spinat-, Rote Bete-, und Kaasknödel in Walnuss-Salbeibutter geschwenkt
auf Wurzelgemüse dazu Rucola und Parmesanspäne 14,80 €
-  **Casarecce fungo porcino** - Altmühltaler Nudeln mit Steinpilzen,
Wildkräuter-Pesto, Gemüse und Parmesanspänen 15,70 €
- Filet vom **Biberbacher Saibling** in Waldviertel-Graumohn gebacken
auf Kürbis-Graupenrisotto und Rahm-Blattspinat 17,90 €
- Bergschnitzel** vom Oberpfälzer Schwein mit süßem Senf und Kren
in Bergkäse-Brezenpanade gebacken dazu Bratkartoffeln
und Weißbier-Preiselbeeren 14,90 €
-  **Lasagne** vom Juradistl Lamm auf Rosmarin-Jus und Grillgemüse 14,50 €

VOM GRILL



Rinderfilet vom Juradistl Weiderind unter grüner Kräuterkruste
an Portwein Jus, Grillgemüse, getrüffeltem Püree und Pariser Gnocchi 31,80 €

BRATEN & SCHMORGERICHTE

Bayerischer **Ur-Sauerbraten „Böfflamott“** vom Franken Alb Rind
dazu Blaukraut und Serviettenknödel 15,90 €

Hirsch Bourguignon

Ragout vom Berchinger Hirschen in Rotwein und Thymian geschmort
dazu Egerlinge, Blaukraut, Böhmisches- und Serviettenknödel 17,80 €

BURGER



Alibaba Burger 10,90 €

Mediterranes Falafel-Patty im Sauerteig Bun mit Orient-Mayonnaise,
Ziegenkäse, Feigen-Zwiebel-Chutney, Rucola und Tomate

Bavarian Cheese & Bacon Burger 11,90 €

Rindfleisch Patty im Laugen Bun mit Biermayonnaise, Bergkäse, Bacon,
Salat, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln

Reuben Hopfenplotz Burger 12,60 €

Rindfleisch Patty im Sauerteig Bun mit BBQ Grill & Buchenholz Sauce,
Bergkäse, Bacon, Pastrami und Sauerkraut

+ Pommes Frites + 2,50 €

+ Süßkartoffelpommes + 3,50 €

NACHSPEISEN

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

Geeister Espresso mit Sahnehaube 2,90 €

Bayerisch Creme mit Gewürzkirschen 5,80 €

Lava Cake

halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Gewürzkirschen und Vanilleeis 9,30 €


APERITIFS

| | | |
|--|-------|--------|
| Aperol Spritz | 0,2 l | 5,70 € |
| Hugo | 0,2 l | 5,70 € |
| Martini Bianco | 5 cl | 4,20 € |
| Campari Soda | 0,2 l | 4,40 € |
| Campari Orange | 0,2 l | 5,70 € |
| Bitter-Maracujasaft/ Orangensaft (alkoholfrei) | 0,2 l | 4,60 € |



| | | |
|--|-------|---------|
| 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 | 10,00 € |
| 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 | 3,40 € |
| Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Cola-Mix | 0,2 l | 3,10 € |
| | 0,4 l | 3,80 € |
| Apfelsaft- / Orangensaftschorle (Alpenfrucht) | 0,4 l | 3,90 € |
|  Naturtrübe Apfelschorle vom Juradistl Streuobst | 0,4 l | 4,20 € |
| Maracuja-, Trauben-, Johannisbeer-, Rhabarberschorle (Nagler) | 0,4 l | 4,30 € |

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

BIERE

| | | |
|--|--------|--------|
| Schattenhofer Hirsch, Helles vom Fass / Schattenhofer Radler | 0,25 l | 3,20 € |
| | 0,5 l | 3,90 € |
| Schattenhofer Hahn, Pils | 0,33 l | 3,50 € |
| Russenhalbe / Colaweizen | 0,5 l | 4,10 € |
| Riedenburger Bio Ur-Weizen vom Fass | 0,5 l | 4,10 € |
| Gutmann Hefeweizen (hell, dunkel, leicht, alkoholfrei) | 0,5 l | 4,10 € |
| Winkler Bräu alkoholfreies Kupfer-Radler | 0,5 l | 3,90 € |
| Winkler Bräu Kupfer Spezial Dunkel | 0,5 l | 4,10 € |
| Lammsbräu alkoholfreies Bier | 0,33 l | 3,90 € |
| Lammsbräu alkoholfreies dunkles Weizen | 0,5 l | 4,50 € |

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

| | | |
|--|-------|--------|
| Müller-Thurgau, feinherb Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz | 0,2 l | 5,10 € |
| Silvaner, trocken Weingut am Stein, Würzburg Franken | 0,2 l | 5,70 € |
| Grauer Burgunder, trocken Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz | 0,2 l | 6,80 € |
| Merlot, trocken Weingut Colli Vicentini s.c.a., Venezien, Italien | 0,2 l | 6,20 € |
| Primitivo Salento, trocken Tenute Rubino, Apulien, Italien | 0,2 l | 6,90 € |
| Spätburgunder, trocken Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz | 0,2 l | 7,20 € |
| Weinschorle weiß oder rot | 0,2 l | 4,10 € |
| | 0,5 l | 7,20 € |

SPIRITUOSEN 2CL

| | |
|---|--------|
| Obstler | 2,80 € |
| Jägermeister | 3,00 € |
| 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 € |

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 | Schmidtnr, 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!

