

# 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



## WEINEMPFEHLUNG

<b>Chardonnay</b> , trocken, Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	6,20 €
<b>Rosamunde</b> , trocken, Weingut am Stein, Würzburg	0,2 l	5,90 €

## APERITIF

<b>Weißbier-Hugo</b> Riedenburger Bio Ur-Weizen, Limette, Minze und Holundersirup		5,00 €
<b>Himbeer-Rosen Sorbet</b> mit Prosecco aufgegossen		6,00 €






## UNSER TAGESMENÜ

Oberpfälzer <b>Kartoffelcremesuppe</b> mit Bauernwurstgröstl ***		
<b>Festbieregulasch</b> vom Oberpfälzer Rind mit Paprika und roten Zwiebeln dazu Böhmisches Knödel ***		
<b>Geeister Espresso</b>		18,30 €

## SUPPEN /

<b>Leberspätzle</b> vom Berchinger <b>Lamm</b> in der Rinderkraftbrühe		4,80 €
<b>Tomaten-Zitronengrassuppe</b> mit Croutons		5,20 €
Oberpfälzer <b>Kartoffelcremesuppe</b> mit Bauernwurstgröstl		5,20 €

## SALATE

Kleiner grüner <b>Beilagensalat</b> mit French-Dressing		4,50 €
 Hausgemachte <b>Falafel</b> mit Tomaten-Knoblauch Salsa und Süßkartoffel Pommes dazu sommerliche Blattsalate in Ahorn-Balsamico-Dressing (Vegan, Laktose- und Glutenfrei)		13,80 €
<b>Caesar Salad</b> mit Roma Salat, Gurken, Tomaten, Caesar Dressing, Knoblauch-Croutons und Parmesanspäne		9,90 €
 + in Knoblauchbutter geschwenkte Kräuterseitlinge		14,70 €
 + gegrillter Halloumi-Käse		14,80 €
+ gebratene Putenstreifen		14,40 €
Sommerliche <b>Blattsalate</b> mit Rucola-Senf, French oder Ahorn-Balsamico-Dressing		9,30 €
 + in Knoblauchbutter geschwenkte Kräuterseitlinge		14,10 €
 + gegrillter Halloumi-Käse		14,20 €
+ gebratene Putenstreifen		14,00 €

Umbestellung: 1,50 €



## BRATEN & SCHMORGERICHTE

<b>Festbiergulasch</b> vom Oberpfälzer Rind mit Paprika und roten Zwiebeln dazu Böhmisches Knödel	14,90 €
<b>Pfeffergulasch</b> vom Franken Alb Hirschen mit Blaukraut, Brezen- und Böhmisches Knödel	14,90 €
<b>Hirschrollbraten</b> mit Hack gefüllt an Pfifferlingsrahm dazu Brokkoli und hausgemachte Dinkelspätzle	17,50 €

## VOM GRILL

Gebratener Biberbacher <b>Saibling</b> mit schwarzem Pfeffer, Knoblauch und Petersilie gefüllt auf Blattspinat und Spargel-Graupenrisotto	17,90 €
Rosa gebratene <b>Schweinefiletmedaillons</b> unter Pfifferlingskruste an Rosmarin-Jus dazu Grillgemüse und Kartoffelkrusterl	17,90 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> vom Oberpfälzer Rind mit reschen Zwiebeln und Dinkel-Käsespätzle	19,90 €
Rosa gebratener <b>Rehrücken</b> unter Wildkräuter-Parmesankruste dazu Rosmarin-Jus, Grillgemüse und Pariser-Trüffel-Gnocchi	25,90 €

## PFANNE & OFEN

 <b>Dinkel-Käsespätzle</b> mit würzigem Bergkäse und reschen Zwiebeln	11,40 €
 <b>Knödel Tris</b> - Rote Bete-, Kaas- und Spinatknödel in Walnuss-Salbeibutter geschwenkt, dazu Grillgemüse, Rucola und Parmesanspäne	14,30 €
<b>Bergschnitzel</b> vom Schwein in Bergkäse-Brezenpanade dazu Bratkartoffeln und Weißbier-Preiselbeeren	14,90 €
<b>Lasagne</b> vom Berchinger Lamm auf Rosmarin Jus und Grillgemüse	11,90 €

## BROTZEITEN

<b>Bayerischer Wurstsalat</b> mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Brot	8,90 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Essiggurken, roten Zwiebeln, Emmentaler und Brot	9,40 €
<b>Currywurst</b> vom Berchinger Strohschwein mit pikanter Tomatensauce, Curry und Pommes frites	9,90 €

## NACHSPEISEN

I Kugel Dörndorfer <b>Bauernhofeis</b> (Vanille, Schoko, Erdbeere, Zitrone, Joghurt, Joghurt-Sauerkirsch, Haselnuss, Straciatella)	2,00 €
<b>Geeister Espresso</b> mit Sahnehaube	2,80 €
<b>Bayerisch Creme</b> im Weinglas mit Erdbeermark	5,80 €
<b>Lava Cake</b> halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Haselnusseis	8,90 €

## APERITIFS

Martini bianco	5 cl	3,90 €
Prosecco	0,1 l	3,50 €
Campari Soda	0,2 l	4,00 €
Campari Orange	0,2 l	5,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	5,00 €
Hugo	0,2 l	5,00 €
Bitter-Maracujasaft/ Orangensaft (alkoholfrei)	0,2 l	4,30 €

## SEKT, CHAMPAGNER

Riesling Sekt, Piccolo, Weingut Stern, Pfalz	0,2 l	8,00 €
Riesling Sekt, Weingut Stern, Pfalz	0,75 l	24,00 €
Champagner Moët & Chandon Imperial	0,375 l	47,00 €
Champagner Moët & Chandon Imperial	0,75 l	66,00 €

## 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	3,10 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Cola-Mix	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	3,60 €
Apfelsaft- / Orangensaftschorle	0,4 l	3,50 €
Apfel- (naturtrüb), Maracuja-, Trauben-, Johannisbeer-, Rhabarberschorle (Wolfra)	0,4 l	4,10 €

Alle Säfte erhalten Sie selbstverständlich auch pur.

## BIERE

Schattenhofer Hirsch, Helles vom Fass / Schattenhofer Radler	0,25 l	2,90 €
	0,5 l	3,60 €
Schattenhofer Hahn, Pils vom Fass	0,3 l	3,20 €
Russenhalbe / Colaweizen	0,5 l	3,70 €
Riedenburger Bio Ur-Weizen vom Fass	0,5 l	3,70 €
Gutmann Hefeweizen (hell, dunkel, leicht, alkoholfrei)	0,5 l	3,70 €
Kupfer alkoholfreies Radler	0,5 l	3,60 €
Kupfer Dunkel Spezial	0,5 l	3,70 €
Lammsbräu alkoholfreies Bier	0,33 l	3,60 €
Lammsbräu alkoholfreies dunkles Weizen	0,5 l	3,90 €

Gerne empfehlen wir Ihnen weitere, wechselnde Bierspezialitäten. Sprechen Sie uns an!

## 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	5,40 €
Grauer Burgunder, trocken Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	5,90 €
Primitivo Salento, trocken Tenute Rubino, Apulien, Italien	0,2 l	5,50 €
Merlot, trocken Weingut Colli Vicentini s.c.a., Venezien, Italien	0,2 l	5,50 €
Spätburgunder, trocken Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	6,30 €
Weinschorle weiß oder rot	0,2 l	3,80 €
	0,5 l	6,80 €

## SPIRITUOSEN 2CL

Obstler	2,70 €
Jägermeister	3,00 €
Ramazotti mit Zitrone und Eis	3,70 €
Grappa di Prosecco im Barriquefass gereift, Bottega Fumé	3,50 €
Grappa di Nebbiolo da Barolo „Weinschmecker“, im Holzfass gereift, Distillerie Berta	5,60 €
Kramlich Haselnuss	3,80 €
Kramlich Williams-Christ-Birne, im Holzfass gereift	4,80 €
Kramlich Himbeere, im Holzfass gereift	4,80 €

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

## WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,50 €
Haferl Kaffee	3,30 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	3,30 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Cappuccino	3,40 €
Jumbo Cappuccino	4,10 €
Haferl Milchkaffee	3,40 €
Latte Macchiato	3,80 €
Haferl Milkschokolade	3,60 €
Ronnefeldt Teespezialitäten im Glas (Darjeeling, English Breakfast, Classic Green, Red Berries, Pfefferminz, Kamille, Rooibos Vanilla, Sweet Ginger, Mountain Herbs) serviert wahlweise mit Zitrone oder Milch	2,70 €

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 Schneider Metzger, 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!

