

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



SUPPEN / VORSPEISEN

Cremesuppe vom Krebs und Biberbacher Saibling mit gebeizter Lachsforelle	5,90 €
Wild Pho – Thailändische Bouillon vom Berchinger Damwild mit Reisnudeln, Koriander, Lauchzwiebeln und Tranchen von der Hüfte	6,30 €
 Cremesuppe von Pfifferlingen mit Schwarzbrotcroutons	6,40 €
 Brezenknödel-Carpaccio mit weißem Balsamico mariniert dazu in Knoblauchbutter gebratene Egerlinge, Rucola und Parmesanspäne	10,80 €
Vitello Tonnato vom Franken Alb Kalb sous vide gegart an Thunfischcreme, Kapern, Rucola und Kirschtomaten	12,60 €

SALATE

 Kleiner grüner Beilagensalat mit Kräuter-French-Dressing	4,50 €
Caesar Salad Romanasalat in Caesar Dressing mit Tomaten, Gurken, Knoblauchcroutons und Parmesanspänen dazu gebratener Halloumi	14,90 €
Chicken Salad Bunte Blattsalate und Rucola in Ahorn Balsamico Vinaigrette mit Kirschtomaten, gegrillte Hähnchenstreifen, Croutons und Kerndl	15,90 €

BRATEN & SCHMORGERICHTE








Bayerischer Sauerbraten „Böfflamott“ vom Juradistl Weiderind dazu Blaukraut und Serviettenknödel	17,60 €
Hirsch Bourguignon Ragout vom Berchinger Hirschen in Rotwein und Thymian geschmort dazu Speck Champignons, Blaukraut, Böhmisches- und Serviettenknödel	18,60 €
Braten vom Berchinger Hirschen in Steinpilzrahm dazu Wirsing und Brezenserviettenknödel	23,30 €

VOM GRILL

Reuben Hopfenplotz Burger	12,60 €
Rindfleisch Patty im Sauerteig Bun mit rauchiger BBQ Grill Sauce, Bergkäse, Pastrami und Sauerkraut	
+ Pommes Frites	+ 3,50 €
+ Süßkartoffelpommes	+ 4,90 €
Rosa gebratener Hirschrücken unter der Steinpilzkruste auf Grillgemüse dazu Pariser Trüffelgnocchi	29,80 €

PFANNE & OFEN

 Flammkuchen vegetarisch	
mit Ziegenkäse, Zucchini, roten Zwiebeln, Paprika und Ruccola	12,20 €
 Spinatnockerl an Tomaten-Basilikumsugo mit Bergkäse der Käserei	
Wohlfahrt überbacken serviert auf Grillgemüse	15,30 €
 Kartoffel-Kürbisgnocchi mit Kirschtomaten und Blattspinat	
in Kräuter-Gorgonzolavelouté geschwenkt mit Rucola und Parmesanspänen	16,40 €
 Casarecce fungo porcino - Altmühltaler Nudeln mit Steinpilzen, Wildkräuter-Pesto, Gemüse und Parmesanspänen	16,70 €
 Knödel Tris mit Spinat-, Rote Bete-, und Kaasknödel in Walnuss-Salbeibutter	
geschwenkt auf Grillgemüse, dazu Rucola und Parmesanspäne	16,70 €
Biberbacher Lachsforelle in Waldviertler Graumohn gebacken	
auf Rahm-Blattspinat und cremigem Kürbis-Graupenrisotto	19,80 €
Currywurst vom Oberpfälzer Schwein	
in fruchtiger Tomatensauce dazu Pommes frites	9,90 €
Flammkuchen „Elsässer Art“	
mit roten und weißen Zwiebeln, Crème fraîche und Speck	12,20 €
Bergschnitzel vom Oberpfälzer Schwein mit süßem Senf und Kren	
in Bergkäse-Brezenpanade gebacken	
dazu Kartoffel-Gurkensalat und Weißbier-Preiselbeeren	15,90 €

NACHSPEISEN

I Kugel Dörndorfer Bauernhof Eis (Schoko, Vanille, Erdbeer, Quark-Sauerkirsche, Weißbier)	2,40 €
Geeister Espresso mit Sahnehaube	2,90 €
Rosmarin Panna Cotta mit Erdbeermark	6,80 €
Lava Cake	
halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Kirschen und Vanilleeis	8,60 €

APERITIF EMPFEHLUNG

Bleimer Schloss Secco

Secco vom Bleimer Schloss aus Greding, Franken 0,1 l 3,90 €

No Trouble Tonic (alkoholfrei)

No Trouble Bubble mit Thomas Henry Tonic Water 0,2 l 6,00 €

Cranberry Spritz

Cranberrysirup, Zitronensaft, Soda und Secco 0,2 l 6,00 €

Secco mit Sorbet

Hausgemachtes Sorbet aufgegossen mit Secco 0,1 l 6,30 €

GETRÄNKE EMPFEHLUNG



Streuobst Cider, Riedenburger Brauhaus

Cider aus regionalem Streuobst vom Kloster Plankstetten 0,3 l 4,50 €

Passt zu: Fisch, Brezenknödel Carpaccio und Käse

WEIN EMPFEHLUNG

Riesling, feinherb

Weingut Hirschhof, Westhofen 0,2 l 5,90 €

Spätburgunder Weissherbst, feinherb,

Schlossgut Hohenbeilstein, Beilstein 0,2 l 6,80 €

FLASCHENWEIN EMPFEHLUNG

Merlot, trocken

Weingut am Stein, Würzburg 0,7 l 29,00 €

Cuvée Mathilde, trocken

Schlossgut Hohenbeilstein, Beilstein 0,7 l 28,00 €

BIER EMPFEHLUNG

von unserem Küchenchef & Biersommelier Michael Weidinger

Emmer Bier, Riedenburger Brauhaus

0,5 l 4,20 €

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


Bier Art: Spezial Bier

Passt zu: Brotzeiten & Lammgerichten

Brauart: Obergärig



APERITIFS

Aperol Spritz	0,2 l	6,00 €
Hugo	0,2 l	6,00 €
Martini Bianco	5 cl	4,30 €
Campari Soda	0,2 l	4,80 €
Campari Orange	0,2 l	5,80 €
Bitter-Maracujasaft/ Orangensaft (alkoholfrei)	0,2 l	4,70 €
 Weißbier-Hugo mit Riedenburg Bio Ur-Weizen, Limette, Minze und Holunderblütensirup	0,2 l	6,00 €
Riesling Sekt, Piccolo, Weingut Stern, Pfalz	0,2 l	10,00 €

GIN

London Dry Gin aus der Oberpfalz „Village of Silence“ 12,30 €


Eine geheime Rezeptur aus Wacholderzapfen, Kräutern, Blüten, Schalen und Wurzeln verleihen diesem Gin seinen klassischen Charakter.

Donau Origin Gin aus Oberbayern 12,80 €

Sorten: Morgentau, Sommerwind oder Fichtengold
Inspiriert vom bayerischen Lebensgefühl

Unsere Gins werden mit Thomas Henry Tonic Water serviert (Preis inkl. Tonic Water)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser vom Hahn mit Zitrone, still oder spritzig	0,5 l	2,50 €
Labertaler Mineralwasser, classic oder still	0,25 l	3,20 €
	0,5 l	4,20 €
	0,75 l	5,20 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	3,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Zitronenlimo, Cola-Mix	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	3,90 €
Apfelsaft- / Orangensaftschorle (Alpenfrucht)	0,4 l	3,90 €
 Naturtrübe Apfelschorle vom Juradistl Streuobst	0,4 l	4,30 €
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	3,30 €
	0,5 l	4,00 €
Schattenhofer Hahn, Pils	0,33 l	3,60 €
Russenhalbe / Colaweizen	0,5 l	4,20 €
Riedenburger Bio Ur-Weizen vom Fass	0,5 l	4,20 €
Gutmann Hefeweizen (hell, dunkel, leicht, alkoholfrei)	0,5 l	4,20 €
Winkler Bräu alkoholfreies Kupfer-Radler	0,5 l	4,00 €
Winkler Bräu Kupfer Spezial Dunkel	0,5 l	4,20 €
Lammsbräu alkoholfreies Bier	0,33 l	4,00 €
Lammsbräu alkoholfreies dunkles Weizen	0,5 l	4,60 €

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Müller-Thurgau, feinherb Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	5,20 €
Silvaner, trocken Weingut am Stein, Würzburg, Franken	0,2 l	5,90 €
Grauer Burgunder, trocken Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	6,90 €
Merlot, trocken Weingut Colli Vicentini s.c.a., Venezien, Italien	0,2 l	6,60 €
Primitivo, trocken Cantina Sociale Sampietrana S.c.a.r.l., Puglia, Italien	0,2 l	7,20 €
Spätburgunder, trocken Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	7,20 €
Weinschorle weiß oder rot	0,2 l	4,20 €
	0,5 l	7,30 €

SPIRITUOSEN 2CL

Obstler	3,00 €
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	2,70 €
Haferl Kaffee	3,60 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Cappuccino	3,60 €
Jumbo Cappuccino	4,30 €
Haferl Milchkaffee	3,60 €
Latte Macchiato	3,90 €
Haferl Milkschokolade	3,60 €
Ronnefeldt Teespezialitäten im Glas (Darjeeling, English Breakfast, Classic Green, Red Berries, Pfefferminz, Kamille, Rooibos Vanilla, Sweet Ginger, Mountain Herbs)	2,90 €

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



UNSERE SPEISEN-LIEFERANTEN

Wurstspezialitäten	Metzgerei Schneider, Berching Christian Sippl, Raitenbuch
Rind-, Kalb-, Schweinefleisch	Metzgerei Alois Sippl, Berching Christian Sippl, Raitenbuch
Juradistl Weiderind	Juradistl Neumarkt
Juradistl Lamm	Kienlein, Berching
Reh, Wildschwein	Kienlein, Berching
Hähnchen	Jura Geflügel Rapperszell
Forellen, Saiblinge	Schmidtner, Biberbach Fischzucht Ullermann, Beilngries
Karpfen	Engert Fisch und Feinkost, Amberg
Obst und Gemüse	Edeka Ingolstadt und Kupfer, Nürnberg
Kartoffeln	Neger, Vogelthal Möbller, Freystadt
Milch- und Käseprodukte	Leberecht und Göritz, Abensberg
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

Wir achten beim Einkauf unserer Produkte auf Regionalität und Saisonalität!

