

# 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

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Leberspätzle vom Berchinger Lamm	5,50 €
 <b>Kürbiscremesuppe</b> mit Garam Masala und Croutons	5,90 €
<b>Lachs Crostini</b> - in Gin gebeiztes Lachsfilet auf geröstetem Schwarzbrot mit Dillmayonnaise, Senfkaviar und Shisokresse	11,80 €
 <b>Brezenknödel-Carpaccio</b> mit weißem Balsamico mariniert, dazu in Knoblauchbutter gebratene Champignons, Rucola und Parmesanspäne	11,80 €
<b>Vitello Tonnato</b> vom Franken Alb Kalb sous vide gegart an Thunfischcreme, Kapern, Rucola und Kirschtomaten	12,60 €

## SALATE

 Kleiner grüner <b>Beilagensalat</b> mit Kräuter French Dressing	4,80 €
<b>Caesar Salad</b> Romanasalat in Caesar Dressing mit Tomaten, Gurken, Knoblauchcroutons und Parmesanspänen	12,90 €
- mit gebratenem Halloumi	15,90 €
- mit gegrillten Hähnchenstreifen	15,90 €

## PFANNE UND OFEN

 <b>Canneloni</b> mit Ricotta und Kürbis gefüllt auf Grillgemüse mit leichter Graukäse-Velouté überbacken	15,80 €
 <b>Knödel Tris</b> Spinat-, Rote Bete-, und Kaasknödel in Walnuss-Salbeibutter geschwenkt auf Grillgemüse, dazu Rucola und Parmesanspäne	16,90 €
 <b>Strudel</b> von Kartoffel, Trüffel und Kürbis auf Saisongemüse, Blumenkohlpürree und Hanfschäumchen (vegan)	17,80 €
Altmühltaler <b>Bandnudeln</b> mit Biberbacher Saibling und Lachsforelle geschwenkt mit Blattspinat, Kirschtomaten und Krebsvelouté	17,80 €
Oberpfälzer <b>Karpfenfilet</b> in Waldviertler Graumohn gebacken an Rahmblattspinat und Rote Bete-Graupenrisotto	19,90 €
Gegrilltes <b>Hähnchen</b> an Gorgonzolavelouté dazu Saisongemüse und Kartoffel-Kräuter-Krusterl	19,80 €
<b>Bergschnitzel</b> vom Oberpfälzer Schwein mit süßem Senf und Kren in Bergkäse-Brezenpanade gebacken, dazu Kartoffel-Gurkensalat und Weißbier Preiselbeeren	15,90 €
<b>Lasagne</b> vom Juradistl <b>Lamm</b> auf Grillgemüse dazu Jus und kleiner Caesar Salad	15,70 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €

## SPECIAL CUTS VOM GRILL

### Hangin Tender vom Franken Alb Rind

- aromatischer Cut aus dem Kronfleisch

27,80 €



### Flat Iron Steak vom Juradistl Weiderind

- zart und aromatisch aus der Blattschulter

29,80 €

zu allen Cut's servieren wir Jus, Kartoffelpüree,  
Grillgemüse und getrüffeltes Pariser Gnocchi

## VOM GRILL



**Black Betty** (auch mit Rindfleisch Patty oder Vegan möglich)

Black Bean Patty in schwarzem Bun mit Pfeffer-Mayonnaise,  
Salat, Cheddar, Onion Rings und rauchiger BBQ Sauce

13,90 €

### Bavarian Cheese & Bacon Burger

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

13,90 €

+ Pommes

+ 3,50 €

+ Süßkartoffelpommes

+ 4,90 €

### Dreierlei von der schwäbischen Alb

rosa gebratener Rostbraten, Schweinefilet im Speckmantel und Maultasche  
an Jus, Röstzwiebeln und Schupfnudeln

24,30 €

## BRATEN UND SCHMORGERICHTE



Bayerischer **Sauerbraten „Böfflamott“** vom Juradistl Weiderind  
dazu Blaukraut und Serviettenknödel

18,40 €

**Ragout** vom **Hirschen** in Thymian und Preiselbeeren in Rotwein  
geschmort, dazu Rosenkohl, Serviettenknödel und Dinkelspätzle

19,80 €

## NACHSPEISEN

I Kugel Dörndorfer **Bauernhof Eis**

(Schoko, Vanille, Erdbeer, Quark-Sauerkirsche, Weißbier)

2,40 €

I Kugel **hausgemachtes Sorbet**

(Brombeer-Flieder, Erdbeer-Rose, Waldbeer-Lavendel)

2,40 €

**Geeister Espresso** mit Sahnehaube

2,90 €

**Bayerisch Creme** im Weinglas mit Erdbeerspiegel

6,80 €

Warmer **Apfelstrudel** nach Omas Rezept mit Bauernhof Vanilleeis und Sahne

8,60 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €

## APERITIF EMPFEHLUNG

### **Bleimer Schloss Secco**

Secco vom Bleimer Schloss aus Greding, Franken

0,1 l 3,90€

### **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 €



### **Streuobst Cider, Riedenburger Brauhaus**

Cider aus regionalem Streuobst vom Kloster Plankstetten

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

0,3 l 4,50 €

## ZUM GOLDENEN HERBST

### **Muscaris, Aperitifwein, Schlossgut Hohenbeilstein**

fruchtsüß, kandiertes Steinobst, Muskataroma

0,1 l 3,90 €

0,7 l 25,00 €

Küchenchef & **Biersommelier Michael Weidinger** empfiehlt:



### **Emmer Bier, Riedenburger Brauhaus**

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

**Passt zu:** Brotzeiten & Lammgerichten

0,5 l 4,20 €



### **Weizenbock, Brauerei Gutmann**

**Geschmacksnuancen:** Reife Banane, Nelke, Karamell

**Passt zu:** Creme Brulée, Lava Cake & allgemein Desserts und Süßspeisen

0,5 l 4,70 €

## WEIN EMPFEHLUNG

### **Riesling, feinherb**

Weingut Hirschhof, Westhofen

0,2 l 5,90 €

### **Rosamunde, trocken**

Weingut am Stein, Würzburg

0,2 l 6,80 €

## FLASCHENWEIN EMPFEHLUNG

### **Merlot, trocken**

Weingut am Stein, Würzburg

0,7 l 29,00 €

### **Grauer Burgunder, trocken**

Bleimer Schloss, Greding, Altmühltal


0,5 l 29,00 €

### **Silvaner, trocken**

Bleimer Schloss, Greding, Altmühltal

0,5 l 29,00 €

## 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 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 €
Schwepes 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 €
 Gutmann Weizenbock	0,5 l	4,70 €
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 €
Gutssilvaner, trocken Weingut am Stein, Würzburg, Franken	0,2 l	6,90 €
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

<b>Wurstspezialitäten</b>	Metzgerei Schneider, Berching Christian Sippl, Raitenbuch
<b>Rind-, Kalb-, Schweinefleisch</b>	Metzgerei Alois Sippl, Berching Christian Sippl, Raitenbuch
<b>Juradistl Weiderind</b>	Juradistl Neumarkt
<b>Juradistl Lamm</b>	Kienlein, Berching
<b>Reh, Wildschwein</b>	Kienlein, Berching
<b>Hähnchen</b>	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 Kupfer, Nürnberg
<b>Kartoffeln</b>	Neger, Vogelthal Mößler, Freystadt
<b>Milch- und Käseprodukte</b>	Leberecht und Göritz, Abensberg
<b>Brot, Brötchen, Gebäck</b>	Mittelbach, Berching 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>Eiscreme</b>	Bauernhofeis, Familie Schowalter, Denkendorf

Wir achten beim Einkauf unserer Produkte auf Regionalität und Saisonalität!

