

# 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>Weiderind Pho</b> mit Tofu, Shiitake Pilzen, Reismudeln, Tranchen vom Entrecôte und Lauchzwiebeln	5,80 €
 <b>Rinderkraftbrühe</b> mit Einlage des Tages	5,20 €
 <b>Cremesuppe der Saison</b> mit Schwarzbrotcroutons	6,10 €
 <b>Brezenknödel-Carpaccio</b> mit weißem Balsamico mariniert, dazu in Knoblauchbutter gebratene Champignons, Rucola und Parmesanspäne	11,80 €
<b>Lachforellen Crostini</b> – gebeizte Lachforelle mit Dillmayonnaise, Shiso Kresse und Senfkaviar auf geröstetem Schwarzbrot	11,80 €

## SALATE

 Kleiner grüner <b>Beilagensalat</b> mit Kräuter French Dressing	4,80 €
<b>Caesar Salad</b>	12,90 €
Salat in Caesar Dressing mit Tomaten, Gurken, Knoblauchcroutons und Parmesanspänen	
- mit gegrilltem Halloumi	15,90 €
- mit gegrillten Hähnchenstreifen	15,90 €
Winterliche <b>Blattsalate</b> in Ahorn-Balsamicodressing mit Streifen vom <b>Wildschweinfilet</b> , Speck, Champignons und Croutons	15,90 €

## BRATEN UND SCHMORGERICHTE




 Bayerischer <b>Sauerbraten „Böfflamott“</b> vom Juradistl Weiderind, dazu Blaukraut und Serviettenknödel	18,40 €
<b>Kräuterbraten</b> und <b>Filet</b> vom Berchinger <b>Wildschwein</b> an Heurahmsauce dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Dinkelspätzle	19,60 €

## VOM GRILL


Gegrillte <b>Maishähnchenbrust</b> dazu servieren wir Grillgemüse, Kartoffelpüree und bunte Brotgnocchi	23,20 €
<b>Hanging Tender</b> vom Franken Alb Rind – aromatischer Cut aus dem Kronfleisch mit Grillgemüse, getrüffeltem Püree und bunten Brotgnocchi	26,80 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €

## PFANNE UND OFEN

-  **Knödel Tris**  
Spinat-, Rote Beete-, und Kaasknödel in Walnuss-Salbeibutter geschwenkt  
auf Wurzelgemüse, dazu Rucola und Parmesanspäne 16,70 €
-  **Ricotta-Spinatnockerl**  
an fruchtigem Tomatensugo mit Basilikum, Rucola und Parmesanspänen 16,30 €
- Oberpfälzer **Karpfenfilet** in Waldviertler Graumohn gebacken  
an Blattspinat und Rote Bete-Graupenrisotto 19,90 €
- Bergschnitzel** vom Oberpfälzer Schwein mit süßem Senf und Kren  
in Bergkäse-Brezenpanade gebacken,  
dazu Bratkartoffeln und Weißbier-Preiselbeeren 15,90 €
- Rahmschnitzel** vom Franken Alb **Schwein**  
in Steinpilzrahm dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Dinkelspätzle 17,90 €
-  **Lasagne** vom Juradistl **Lamm** auf Grillgemüse,  
dazu Rosmarin-Jus und kleiner Caesar Salad 15,70 €

## BURGER

-  **Black Betty Burger** (auch mit Rindfleisch Patty oder vegan möglich)  
Schwarzes Bohnen Patty im schwarzen Bun mit Pfeffermayonnaise,  
Salat, Cheddar, Onion Rings und rauchiger BBQ Sauce 15,40 €
- Bavarian Cheese & Bacon Burger** (auch vegetarisch möglich)  
Rindfleisch Patty im Laugen Bun mit Biermayonnaise,  
Bergkäse, Bacon, Salat, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln 15,40 €  
+ Pommes Frites + 3,50 €  
+ Süßkartoffelpommes + 4,90 €

## DESSERT

- I Kugel Dörndorfer **Bauernhof Eis** 2,40 €  
(Schoko, Vanille, Erdbeer, Quark-Sauerkirsch, Weißbier)
- Geeister Espresso** mit Sahnehaube 2,90 €
- Hausgemachter **Germknödel** mit Vanillesauce und Graumohn 7,90 €
- Lava Cake**  
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Waldbeeren und Bauernhof Weißbier-Eis 8,90 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €

## ZUM AUFWÄRMEN

<b>Heiße Orangenbowle</b> hausgemacht Orangensaft, Zimt, Apfelsaft, Weißwein, Secco	0,2 l	5,20 €
<b>Hot Aperol</b> Aperol, Apfelsaft, Weißwein	0,2 l	6,00 €

## BIERSPEZIALITÄTEN

Küchenchef & **Biersommelier Michael Weidinger** empfiehlt:



<b>Weizenbock</b> , Brauerei Gutmann Geschmacksnuancen: Reife Banane, Nelke, Karamell Passt zu: Creme Brulée, Lava Cake & allgemein Desserts und Süßspeisen	0,5 l	4,70 €
---	-------	--------


## WEIN EMPFEHLUNG

<b>Muscaris</b> , Aperitifwein, Schlossgut Hohenbeilstein fruchtsüß, kandiertes Steinobst, Muskataroma	0,1 l	3,90 €
<b>Spätburgunder Weißherbst</b> , Rosé, trocken Schlossgut Hohenbeilstein, Beilstein	0,2 l	6,80 €

## FLASCHENWEIN EMPFEHLUNG

<b>Grauer Burgunder</b> , trocken Bleimer Schloss, Greding, Altmühltal	0,5 l	29,00 €
<b>Merlot</b> , trocken Weingut am Stein, Würzburg	0,7 l	29,00 €

## APERITIFS


Secco vom Bleimer Schloss, Greding, Franken	0,1 l	3,90€
Hugo, Aperol Spritz, Cranberry Spritz	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“ <small>Eine geheime Rezeptur aus Wacholderzapfen, Kräutern, Blüten, Schalen und Wurzeln verleihen diesem Gin seinen klassischen Charakter.</small>		12,30 €
Donau Origin Gin aus Oberbayern <small>Sorten: Morgentau, Sommerwind oder Fichtengold Inspiriert vom bayerischen Lebensgefühl.</small>		12,80 €

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 €
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 €
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!

