

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



UNSERE EMPFEHLUNGEN

Silent Lemon

regionaler Sloe Gin aus Schweigersdorf mit Bitter Lemon 0,2 l 6,80 €

Cuvée Marie-Luise Brut, Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim

Über 36 Monate Hefelager, Traditionelle Flaschengärung, 100% Handlese,
- ein Spitzen-Sekt! 0,7l 38,00 €

Emmer Bier, Riedenburger Brauhaus

0,5 l 4,20 €

Spätburgunder Weißherbst, Rosé, trocken

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

Merlot, trocken

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

CITTA SLOW FRÜHLINGSKÜCHE

Tom Kha Gai Suppe vom Rapperszeller Hähnchen mit Kokosmilch, Galgant, Zitronengras, Koriander, Vermicelli und Champignons 6,40 €

Rote Bete Cannelloni mit leichter Gorgonzola Veloute und Bergkäse überbacken an Feldsalat und Rucola in Kürbisdressing mit Kerndl und Croutons 15,80 €

Gegrillte **Brust** vom Rapperszeller **Hähnchen** mit Salbei und Parmaschinken gefüllt, auf Gnocchi, und hausgemachte Rosmarin Salsiccia in Tomatensugo 23,60 €

Casarecce Nduja - Altmühltaler Nudeln mit scharfer italienischer Nduja, Knoblauch, Blattspinat und Kirschtomaten mit Rahm und Parmesan geschwenkt 13,20 €

Duett vom Juradistl Lamm

Rücken mit Parmaschinken und Salbei gebraten und Hüfte in Parmesan-Ei-Hülle an Ratatouille und schwarzen Gnocchi 27,80 €

BRATEN UND SCHMORGERICHTE

Biergulasch vom Oberpfälzer Rind mit Paprika und roten Zwiebeln geschmort dazu Böhmisches Knödel 18,40 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €

AUS PFANNE UND OFEN

Papardelle in Krebsveloute mit Kirschtomaten, Blattspinat, Zander und Biberbacher Saibling 18,80 €

Salzwasser **Lachsforellenfilet** unter Kräuterparmesankruste an Rahmblattspinat und Bärlauchgraupen - Risotto 21,80 €

Filet Medallions vom Oberpfälzer **Schwein** an Pfefferrahm, Gemüse dazu Bratkartoffeln 21,70 €



Lasagne vom Juradistl **Lamm** auf Grillgemüse dazu Rosmarin-Jus und kleiner Caesar Salad 15,70 €

SPECIAL CUT'S VOM GRILL



Flat Iron Steak vom Juradistl Weiderind – zarter Cut aus der Blattschulter 26,80 €

Hanging Tender vom Franken Alb Rind – hoch aromatischer Cut aus dem Kronfleisch 26,80 €

zu allen Cut's servieren wir Rosmarin-Jus, getrüffeltes Püree, Gemüse und Pariser Gnocchi

POST BURGER



Black Betty

Black Bean Patty in Schwarzen Bun mit Pfeffer-Mayonaise, Salat, Cheddar, Onion Rings und rauchiger BBQ Sauce 12,90 €

Bavarian Cheese & Bacon Burger

Rindfleisch Patty im Laugen Bun mit Biermayonnaise, Bergkäse, Bacon, Salat, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln 15,40 €

+ Pommes Frites + 3,50 €

+ Süßkartoffelpommes + 4,90 €

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Dreierlei Creme im Weinglas

Bayerisch Creme, Nougat, Schokolade, Crumble und Beeren 8,60 €

POST BERCHING KLASSIKER

SUPPEN & VORSPEISEN



Rinderkraftbrühe mit Einlage des Tages 5,80 €



Brezenknödel-Carpaccio mit weißem Balsamico mariniert,
dazu in Knoblauchbutter gebratene Champignons, Rucola und Parmesanspäne 11,80 €

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 4,80 €

Caesar Salad 12,90 €

Salat in Caesar Dressing mit Tomaten, Gurken,
Knoblauchcroutons und Parmesanspänen

- mit gegrilltem Halloumi 15,90 €

- mit gegrillten Hähnchenstreifen 15,90 €

HAUPTGERICHTE



Dinkel-Käsespätzle
mit Französischem Comté sowie Bergkäse der Käserei Wohlfahrt
dazu resche Zwiebeln und kleiner grüner Beilagensalat 15,30 €



Knödel Tris -
Spinat-, Rote Bete-, und Kaasknödel in Walnuss-Salbeibutter
geschwenkt auf Wurzelgemüse, dazu Rucola und Parmesanspäne 16,70 €

Bergschnitzel vom Oberpfälzer Schwein mit süßem Senf und Kren
in Bergkäse-Brezenpanade gebacken,
dazu Kartoffel-Gurkensalat und Weißbier-Preiselbeeren 15,90 €



Bayerischer **Sauerbraten „Böfflamott“** vom Juradistl Weiderind,
dazu Blaukraut und Serviettenknödel 18,40 €

DESSERT


I Kugel Dörndorfer **Bauernhof Eis** 2,40 €
(Schoko, Vanille, Erdbeer, Quark-Sauerkirsch)

Geeister Espresso mit Sahnehaube 2,90 €

Lava Cake
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Zimt-Zwetschgen und Vanilleeis 8,90 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €

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

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	Schmidtnr, Biberbach Fischzucht Ullermann, Beilngries
Karpfen	Engert Fisch und Feinkost, Amberg
Obst und Gemüse	Edeka Ingolstadt und Kupfer, Nürnberg
Kartoffeln	Neger, Vogelthal Mößler, 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!

