

# 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


## WEINEMPFEHLUNG

<b>Cuvée Marie-Luise Brut</b> , Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim Über 36 Monate Hefelager, Flaschengärung, 100% Handlese, - ein Spitzen-Sekt!	0,7l	38,00 €
<b>Spätburgunder Weißherbst</b> , Rosé, feinherb Schlossgut Hohenbeilstein, Beilstein	0,2 l	7,20 €
<b>Merlot</b> , trocken Weingut Colli Vicentini s.c.a, Venezien, Italien	0,2 l	6,60 €
<b>Merlot</b> , trocken Weingut am Stein, Würzburg	0,7 l	29,00 €



## APERITIF EMPFEHLUNG

<b>Brombeer-Flieder-Sorbet</b> mit Secco aufgegossen	0,1 l	6,00 €
--	-------	--------

## POST BURGER

 <b>Black Betty Burger</b> (auch mit Rindfleisch Patty möglich) Schwarzes Bohnen Patty im schwarzen Bun mit Pfeffermayonnaise, Salat, Cheddar, Onion Rings und rauchige BBQ Sauce		14,20 €
<b>Bavarian Cheese &amp; Bacon Burger</b> Rindfleisch Patty vom Berchinger Weiderind im Laugen Bun mit Biermayonnaise, Bergkäse, Bacon, Salat, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln		15,40 €
+ Pommes Frites		+ 3,50 €
+ Süßkartoffelpommes		+ 4,90 €

## SPARGELZEIT

 <b>Papardelle Aspargo</b> Nudeln mit Abensberger Spargel, Blattspinat, Brokkoli und Kirschtomaten in Rahm geschwenkt dazu Parmesan	16,40 €
 <b>Frischer Abensberger Spargel</b> mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln	15,80 €
+ rosa gebratenes <b>Filet</b> vom Oberpfälzer <b>Schwein</b>	+ 13,90 €
+ <b>Wiener Schnitzel</b> vom Franken Alb Kalb	+ 14,90 €

## AUS PFANNE UND OFEN

<b>Flammkuchen „Elsässer-Art“</b> mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	11,20 €
<b>Flammkuchen „Italienische Art“</b> mit italienischer Salsiccia, Spargel, Zucchini, Paprika, Sauerrahm und Parmesan	12,20 €
<b>Orecchiette al gorgonzola</b> italienische Nudeln in leichter Gorgonzola Velouté mit Spargel, Hähnchen, Blattspinat, Kirschtomaten und Parmesan	17,80 €
<b>Im Ganzen</b> gebratener Biberbacher <b>Saibling</b> mit Petersilie gefüllt dazu Zitronenbutter und Frühlingskartoffeln	18,50 €
<b>Red Thai Curry</b> mit Rapperszeller Hähnchenbrust, Koriander, grünem Spargel, Gemüse und Jasmin Duft Reis	18,70 €
Gegrillte <b>Hähnchenbrust</b> mit Salbei und Parmaschinken gefüllt an Morchelrahm, Püree, Grillgemüse und bunten Brotgnocchi	23,40 €
Schwäbischer <b>Zwiebelrostbraten</b> vom <b>Franken Alb Rind</b> rosa gebraten mit Käsespätzle von französischem Comté und Bergkäse der Käserei Wohlfahrt dazu resche Zwiebeln	23,80 €
<b>Kräuterbraten</b> vom Franken Alb Kalb an Heurahmsauce mit Gemüse der Saison und Dinkelspätzle	19,40 €
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Franken Alb <b>Kalb</b> in Butter und Schmalz gebacken mit Bratkartoffeln, dazu Preiselbeeren	23,60 €

## BROTZEITEN

<b>Bayerischer Wurstsalat</b> mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Brot	9,40 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Essiggurken, roten Zwiebeln, Emmentaler und Brot	10,60 €




## ZUM ABSCHLUSS

<b>Bayerisch Creme</b> mit Erdbeermark und frischen Erdbeeren	8,60 €
<b>Post Triologie</b> Tonkabohnen Creme Brulée, Brombeer–Fliedersorbet, Sauerkirschen	8,90 €




Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €

# POST BERCHING KLASSIKER

## SUPPEN & VORSPEISEN & SALATE

 <b>Cremesuppe</b> der Saison	6,40 €
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Einlage des Tages	5,80 €
 <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 €
 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 €

## HAUPTGERICHTE


 <b>Dinkel-Käsespätzle</b> mit Französischem Comté sowie Bergkäse der Käserei Wohlfahrt dazu resche Zwiebeln und kleiner grüner Beilagensalat	15,30 €
 <b>Knödel Tris</b> - Spinat-, Rote Bete-, und Kaasknödel in Walnuss-Salbeibutter mit Parmesanspäne dazu Blattsalate der Saison in Vinaigrette mariniert	16,70 €
<b>Bergschnitzel</b> vom Oberpfälzer Schwein mit süßem Senf und Kren in Bergkäse-Brezenpanade gebacken dazu Kartoffel- Gurkensalat und Weißbier Preiselbeeren	15,90 €
 Bayerischer <b>Sauerbraten „Böfflamott“</b> vom Juradistl Weiderind, dazu Blaukraut und Serviettenknödel	18,40 €

## DESSERT

I Kugel Dörndorfer <b>Bauernhof Eis</b> (Schoko, Vanille, Erdbeer, Quark-Sauerkirsch)	2,40 €
<b>Geeister Espresso</b> mit Sahnehaube	2,90 €
<b>Lava Cake</b> Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Kirschen und Vanilleeis	8,90 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €

## APERITIFS

Secco vom Bleimer Schloss, Greding, Franken	0,1 l	4,00 €
Hugo, Aperol Spritz, Cranberry Spritz	0,2 l	6,20 €
Martini Bianco	5 cl	4,80 €
Bitter-Maracujasaft/ Orangensaft (alkoholfrei)	0,2 l	5,60 €
 Weißbier-Hugo mit Riedenburger Bio Ur-Weizen, Limette, Minze und Holunderblütensirup	0,2 l	6,20 €

## WEINE IM OFFENAUSSCHANK


Müller-Thurgau, feinherb	0,1 l	3,40 €
Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	5,40 €
Riesling, feinherb	0,1 l	3,70 €
Weingut Hirschhof, Westhofen	0,2 l	5,90 €
Grauer Burgunder, trocken	0,1 l	4,40 €
Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	7,10 €
Gutssilvaner, trocken	0,1 l	4,50 €
Weingut am Stein, Würzburg, Franken	0,2 l	7,30 €
Hochstadter Rotwein, feinherb	0,1 l	3,40 €
Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	5,40 €
Primitivo, trocken	0,1 l	4,50 €
Cantina Sociale Sampietrana S.c.a.r.l., Puglia, Italien	0,2 l	7,30 €
Spätburgunder, trocken	0,1 l	4,50 €
Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz	0,2 l	7,30 €
Weinschorle weiß oder rot	0,2 l	4,40 €
	0,5 l	8,00 €

Weitere Aperitifs, Flaschenweine und Spirituosen wie Gin und Whiskey finden Sie in unserer Spezial-Getränkekarte.

## BIERE

Schattenhofer Hahn, Pils	0,33 l	3,80 €
Schattenhofer Hirsch, Helles vom Fass / Schattenhofer Radler	0,25 l 0,5 l	3,40 € 4,20 €
Schattenhofer Bier alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
Russenhalbe / Colaweizen	0,5 l	4,40 €
Riedenburger Bio Ur-Weizen vom Fass	0,5 l	4,40 €
Emmer Bier, Riedenburger Brauhaus	0,5 l	4,40 €
Gutmann Hefeweizen (hell, dunkel, leicht, alkoholfrei, dunkel alkoholfrei)	0,5 l	4,40 €
Winkler Bräu alkoholfreies Kupfer-Radler	0,5 l	4,20 €
Winkler Bräu Kupfer Spezial Dunkel	0,5 l	4,60 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser vom Hahn mit Zitrone, still oder spritzig	0,5 l	2,80 €
Labertaler Mineralwasser, classic oder still	0,25 l 0,5 l 0,75 l	3,40 € 4,40 € 5,40 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Zitronenlimo, Cola-Mix	0,2 l 0,4 l	2,90 € 4,10 €
Mistelhains Bitter Lemon	0,2 l	5,10 €
Mistelhains Ginger Ale	0,2 l	5,10 €
Mistelhains Tonic Water (Signature oder Ambition)	0,2 l	5,10 €
Apfelsaft- / Orangensaftschorle (Alpenfrucht)	0,4 l	4,10 €
Maracuja-, Trauben-, Johannisbeer-, Rhabarberschorle (Nagler)	0,4 l	4,40 €
 Apfelschorle naturtrüb vom Juradistl Streuobst	0,4 l	4,40 €

Alle Säfte erhalten Sie selbstverständlich auch pur.  
Ausgenommen dem naturtrüben Apfelsaft.

## DIGESTIF 2CL

Obstler	3,10 €
Jägermeister	3,10 €
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 €

## WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,80 €
Haferl Kaffee	3,70 €
Espresso	2,60 €
Espresso doppelt	3,60 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Cappuccino	3,70 €
Jumbo Cappuccino	4,40 €
Haferl Milchkaffee	3,80 €
Latte Macchiato	4,10 €
Haferl Milkschokolade	3,80 €
Ronnefeldt Teespezialitäten im Glas (Darjeeling, English Breakfast, Classic Green, Red Berries, Pfefferminz, Kamille, Rooibos Vanilla, Sweet Ginger, Mountain Herbs)	3,10 €

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!

