

HERZLICH WILLKOMMEN

In unserem modernen Braugasthaus möchten wir Dir mit ehrlicher, hausgemachter Wirtshausküche, exklusiven Bierspezialitäten und herzlicher Gastfreundschaft eine besondere Zeit bereiten. Damit aus Speis & Trank ein rundum gelungenes Erlebnis wird, findest Du auf der Speisekarte zu jedem unserer Gerichte eine passende Bierempfehlung. Solltest Du Fragen oder Wünsche haben, hilft Dir unser freundliches Serviceteam natürlich gerne persönlich weiter.

Schön, dass Du bei uns bist.
Lass es Dir schmecken.

Dein Erste Fracht Team



ERSTE FRACHT
BRAUGASTHAUS

SALATE

Beilagensalat ^{3,9} ✓ 5.9
verschiedene Blattsalate mit Hausdressing

Hähnchen Sommersalat ^{2,3} 18.5
halber Kopfsalat mit gebratenen Hähnchenstreifen aus der Oberkeule, fruchtigen Kirschtomaten, gewürfelter Paprika, knackigen Sprossen, gerösteten Kernen und feinem Joghurtdressing
Dazu schmeckt: Duvel – Belgian Golden Ale Belgisches Starkbier Fl. 0,33 6.9

Mediterraner Gartensalat ^{2,3} ✓ 17.9
bunter Blattsalat mit mariniertem Gemüse, aromatischem Schafskäse, fruchtigen Kirschtomaten, knackigen Sprossen, roten Zwiebeln, gerösteten Kernen und mildem Balsamico Dressing
Dazu schmeckt: Gruthaus – Heller Honigbock Bockbier mit Blütenhonig Fl. 0,33 8.9

Rustikaler Taco Salat ^{2,3} ✓ 16.9
knuspriger Weizentaco gefüllt mit sommerlichem Blattsalat, Kidneybohnen, Mais, Röstzwiebeln, Paprika, Kirschtomaten, Sprossen und leicht pikantem Wasabi Topping
Dazu schmeckt: Estrella Damm – Daura Glutenfreies Lager Fl. 0,33 5.6

SUPPEN

Herzhafte Hühnerkraftbrühe 9.9
mit zartem Hähnchenfleisch aus regionaler Aufzucht, hausgemachten Grießnockerln und buntem Wurzelgemüse
Dazu schmeckt: Duvel – Belgian Golden Ale Belgisches Starkbier Fl. 0,33 6.9

Feine Linsencurry Cremesuppe ³ ✓ ^{vegan} 9.9
mit roten Linsen, cremiger Kokosmilch, Koriander und Kichererbsen
Dazu schmeckt: Kehrwieder üNN – Alkoholfreies India Pale Ale Fl. 0,33 6.2

VORSPEISEN

Cremige Kräuter-Frischkäseterrine ^{2,3} ✓ 16.9
auf Pumpnickel mit marinierter Zucchini, Paprika, Champignons und kleinem Salatbouquet serviert
Dazu schmeckt: Fusel Wunderweizen – Regional gebräutes Witbier Fl. 0,33 5.9

Gratinierte Ananas Bruschetta ^{1,3} 14.9
drei Scheiben geröstetes Dinkelbaguette mit marinierter Ananas, herzhaftem Kochschinken aus der Region, frischem Rucola und gratiniertem Mozzarella
Dazu schmeckt: Brew Dog Punk IPA – India Pale Ale Fl. 0,33 6.9

FÜR KINDER

Power Pasta 11.9
frische Fusilli mit hausgemachter Bolognese Sauce und Mozzarella

Schaffner Pfannkühle ✓ 9.9
Kraichgauer Dinkel-Vollkorn Pfannkuchen mit buntem Grillgemüse und Kräuter Dip

Lokführer Knöpfe ✓ 7.9
leckere Spinatknöpfe, frische Tomaten und Zucchini in cremiger Sahnesauce



vegetarisch

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. | Hinweis für Allergiker: Du hast eine Frage zu unseren Gerichten? Sprich uns einfach an, unser Service hilft Dir gerne weiter.

Zusatzstoffe ¹mit Konservierungsstoff, ²mit Farbstoff, ³mit Antioxidationsmittel, ⁴mit Süßungsmittel Saccharin, ⁵mit Süßungsmittel Cyclamat, ⁶mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle, ⁷mit Süßungsmittel Acesulfam, ⁸phosphathaltig, ⁹geschwefelt, ¹⁰chininhaltig, ¹¹koffeinhaltig, ¹²mit Geschmacksverstärker, ¹³geschwärzt, ¹⁴gewachst, ¹⁵gentechnisch verändert

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel ²	28.9
aus der Kalbsoberschale, serviert mit Hausfritten, Preiselbeeren, hausgemachter Mayonnaise und Beilagensalat	
<i>Dazu schmeckt: Fusel – Hopfendes Lager Regionales Dry Hop Lager Fl. 0,33</i>	
	5.9
Gebratenes Filet von der Bruchsaler Regenbogenforelle ⁹	28.9
serviert auf feinsäuerlichem Zitronen-Perlgrauen Risotto mit confierten Tomaten	
<i>Dazu schmeckt: Brew Dog Punk IPA – India Pale Ale Fl. 0,33</i>	
	6.9
Herzhaft gebratene Rinderleber ^{2,3,9}	19.9
mit aromatischen Balsamico-Schmorzwiebeln und feinen Rosmarinkartoffeln	
<i>Dazu schmeckt: Fuller's London Porter – Traditionelles englisches Porter Fl. 0,5</i>	
	8.9
Feines Hähnchengeschnetzeltes aus der Oberkeule ^{2,9}	19.9
mit frischen Fusilli, gebratenen Steinchampignons und rustikaler Whiskey-Pfeffer Sauce	
<i>Dazu schmeckt: Estrella Damm – Daura Glutenfreies Lager Fl. 0,33</i>	
	5.6
Aromatisch mariniertes Teriyaki Tofu ² 	18.9
mit gebratenem Pak Choi, frittierten Glasnudeln und duftendem Reis	
<i>Dazu schmeckt: Brew Dog Punk Elvis Juice – Grapefruit India Pale Ale Fl. 0,33</i>	
	6.9
Gebackener Schafskäse unter der Nusskruste ³ 	17.9
mit buntem Grillgemüse und feinem Knoblauchbaguette	
<i>Dazu schmeckt: Kona Brewing Co. – Hanalei Island IPA Hawaiianisches India Pale Ale Fl. 0,355</i>	
	7.9
Cremige Mozzarella-Spinat Knöpfe ^{2,3} 	16.0
mit karamellisierten Balsamico-Zwiebeln und kleinem Salatbouquet	
<i>Dazu schmeckt: Kehr wieder üNN – Alkoholfreies India Pale Ale Fl. 0,33</i>	
	6.2

BURGER

Erste Fracht Burger ^{1,2,3,4}	19.9
mit 200g purem Rindfleisch, würzigem Cheddar-Käse, karamellisierten Balsamico-Zwiebeln, gebratenem Speck, frischen Tomaten, Lollo Rosso Salat und herzhafter Whiskey-Cocktail Sauce. Serviert mit unserem Hausfritten und hausgemachter Mayonnaise.	
<i>Dazu schmeckt: Poppels Bryggeri – Session IPA Bio India Pale Ale Fl. 0,33</i>	
	6.9
Veggie Burger ^{2,3} 	18.9
Mit aromatisch mariniertem Teriyaki-Tofu Patty, mildem Chinakohlsalat, fruchtigem Ananas-Chili Ragout, feinen Röstzwiebeln und leicht pikanter Wasabi Sauce. Serviert mit unserem Hausfritten und hausgemachter Mayonnaise.	
<i>Dazu schmeckt: Lindemans Kriek Lambic – Belgisches Kirschbier Fl. 0,25</i>	
	5.5
Unsere Burger servieren wir Dir im leckeren Dinkel-Brioche Bun.	

EIS & DESSERTS

Frische Schoko-Marmor Waffeln ²	10.9
mit karamellisierten Walnüssen, leckerem Vanilleeis, feinen Beeren und Schlagsahne	
Hausgemachter Zitronenkuchen ²	10.9
mit leckerem Vanilleeis und Schlagsahne	
Gemischtes Eis ² – 3 Kugeln	
Vanille, Schokolade und Erdbeer	
ohne Sahne	6.5
mit Sahne	7.0
mit frischem Obst	8.5
Eiskaffee ² / Eisschokolade ²	7.9
TÄGLICH FRISCH GEBACKENE KUCHEN	
Wirf gerne einen Blick in unsere Kuchenvitrine im Barbereich!	
Stück Kuchen	4.5
Stück Torte	4.9



Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. | Hinweis für Allergiker: Du hast eine Frage zu unseren Gerichten? Sprich uns einfach an, unser Service hilft Dir gerne weiter.

Zusatzstoffe ¹mit Konservierungsstoff, ²mit Farbstoff, ³mit Antioxidationsmittel, ⁴mit Süßungsmittel Saccharin, ⁵mit Süßungsmittel Cyclamat, ⁶mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle, ⁷mit Süßungsmittel Acesulfam, ⁸phosphathaltig, ⁹geschwefelt, ¹⁰chininhaltig, ¹¹koffeinhaltig, ¹²mit Geschmacksverstärker, ¹³geschwärzt, ¹⁴gewachst, ¹⁵gentechnisch verändert

REGIONALE HIGHLIGHTS

**Cordon Bleu vom
Karlsruher Landschwein** ^{1,3,9} 25.9
mit regionalem Bauernschinken,
herzhaftem Bergkäse und feinen
Rosmarinkartoffeln

Cordon bleu, das ist nicht nur seinem Namensursprung zufolge ein Inbegriff höchster Kochkunst – der allseits beliebte Klassiker hat es auch geschmacklich buchstäblich in sich. Für unser regionales Highlight verwenden wir ausschließlich zartes Fleisch vom Karlsruher Landschwein, das wir mit herzhaftem Bauernschinken von Beckers Hofladen und einem kräftigen Bergkäse füllen.

Bio-Weingut Klenert – 24/7 Weiß 21.9
Flasche 0,75l

Leicht, fruchtig, frisch – mit seinem angenehm-unkomplizierten Cuvée aus Riesling, Johanniter und Cabernet Blanc vereint das Bio-Weingut Klenert gleich drei Rebsorten zu einem aromenreichen Weinvergnügen. Reife Noten von Apfel, Birne und Muskat schaffen dabei einen spritzigen Gegenpol zur herzhaften Geschmackswelt unseres feinen Cordon Bleus.

REGIONALE HIGHLIGHTS

Erste Fracht Rindergulasch ^{2,9} 27.9
mit unserem dunklen Hausbier
verfeinerter Gulascheintopf mit
gebratenen Steinchampignons und
feinen Spinatknöpfle

Kräftige Röst- und Schmoraromen, butterzartes Rindfleisch aus regionaler Aufzucht, fein-nussige Steinchampignons – fehlt eigentlich nur noch ein guter Schuss Karlsruher Braukunst, um den rustikalen Gulascheintopf geschmacklich abzurunden. Passend zum intensiven Charakter des Gulaschs steuert unser exklusives Dunkles Hausbier aus der Hoepfner Burg mit seinem runden Malzkörper eine unaufdringliche, aber spürbare geschmackliche Tiefe zum Genusserlebnis bei.

Bio-Weingut Klenert – Lemberger 21.9
Trocken Flasche 0,75l

Die passende Begleitung zur zünftigen Aromenpalette des Rinderschmorgerichts liefert das Bio-Weingut Klenert aus dem Kraichtal mit seinem im Barrique ausgebauten Lemberger Trocken. Intensive, pfeffrige Noten von dunklen Beeren, ein angenehm würziger Duft und die glänzend rote Färbung ergänzen den kernigen Geschmack des Gulaschs gekonnt – punkten aber auch solo mit einem angenehm vielseitigen Geschmackserlebnis.

FRISCHE BACKWAREN

Unsere täglich frischen Backwaren beziehen wir von der regionalen Familienbäckerei Fricke-Bäck aus Waldbronn.

www.erste-fracht.de

 Erste.Fracht.Braugasthaus  @erstefrachtbraugasthaus



Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. | Hinweis für Allergiker: Du hast eine Frage zu unseren Gerichten? Sprich uns einfach an, unser Service hilft Dir gerne weiter.

Zusatzstoffe ¹mit Konservierungsstoff, ²mit Farbstoff, ³mit Antioxidationsmittel, ⁴mit Süßungsmittel Saccharin, ⁵mit Süßungsmittel Cyclamat, ⁶mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle, ⁷mit Süßungsmittel Acesulfam, ⁸phosphathaltig, ⁹geschwefelt, ¹⁰chininhaltig, ¹¹koffeinhaltig, ¹²mit Geschmacksverstärker, ¹³geschwärzt, ¹⁴gewachst, ¹⁵gentechnisch verändert

VON FRÜH BIS SPÄT

Verlängerte Genusszeiten in Deinem Lieblingsbraugasthaus! Ab sofort servieren wir Dir unsere komplette Speisekarte bis zu später Stunde. Täglich und durchgehend bis zum Annahmeschluss um 23.00 Uhr.

SNACKS

Erste Fracht Vesperplatte ^{1,2,3} 17.9
mit knusprigem Dinkelbaguette
 unsere Auswahl herzhafter Wurstspezialitäten: Landjäger, Bierbeißer, Bauernschinken und geräucherte Bauernbratwurst, serviert mit kräftigem Senf-Meerrettich Dip und Weichkäse

für 2 Personen 29.9

Milde Fracht Tacos ^{2,3} 14.9
 gefüllt mit hausgemachter Sauce Bolognese, Kidneybohnen, Mais und cremigem Mozzarella
Dazu schmeckt: Poppels Bryggeri – Session IPA
Bio India Pale Ale Fl. 0,33 6.9

Sommer Flammbrötchen [✓] 15.9
 herzhaft belegter Dinkelfladen mit cremigem Sauerrahm, buntem Grillgemüse und aromatischem Schafskäse
Dazu schmeckt: Brew Dog Punk IPA – India Pale Ale Fl. 0,33 6.9

SNACKS

Chicken Clubsandwich ^{2,3} 12.9
 leckeres Dinkel-Brioche Bun belegt mit zarten Hähnchenstreifen, gebratenen Steinchampignons, karamellisierten Balsamico-Zwiebeln und würzigem grünen Pfeffer
Dazu schmeckt: Kona Brewing Co. – Hanalei Island IPA
Hawaiianisches India Pale Ale Fl. 0,355 7.9

Nacho Snack ² [✓] ^{vegan} 11.9
 knusprige Tortilla Chips mit Avocadoragout, fruchtiger Tomate, Knoblauch und Zitrone
Dazu schmeckt: Sierra Nevada Brewing Co. Pale Ale – American Pale Ale Fl. 0,355 6.9

Pommes Schranke ^{2,3} [✓] 7.5
 unsere in Erdnussöl frittierten Hausfritten mit Ketchup und hausgemachter Mayonnaise

FRÜHSTÜCKSFREUDE

Der genüsslichste Start in den Tag – in zentralster Lage und mit Blick auf den belebten Bahnhofvorplatz verwöhnen wir Dich ab sofort täglich von 8.00 bis 11.30 Uhr mit leckeren neuen à la carte Frühstücksgerichten und Kaffeekreationen.

#BIERLIEBE



SCANNE EINEN DER CODES UND SCHREIB UNS EINE BEWERTUNG!

Google



Tripadvisor



Customer Alliance



[✓] vegetarisch

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. | Hinweis für Allergiker: Du hast eine Frage zu unseren Gerichten? Sprich uns einfach an, unser Service hilft Dir gerne weiter.

Zusatzstoffe ¹mit Konservierungsstoff, ²mit Farbstoff, ³mit Antioxidationsmittel, ⁴mit Süßungsmittel Saccharin, ⁵mit Süßungsmittel Cyclamat, ⁶mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle, ⁷mit Süßungsmittel Acesulfam, ⁸phosphathaltig, ⁹geschwefelt, ¹⁰chininhaltig, ¹¹koffeinhaltig, ¹²mit Geschmacksverstärker, ¹³geschwärzt, ¹⁴gewachst, ¹⁵gentechnisch verändert