

## 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** <sup>3,9</sup> ✓ 5.9  
verschiedene Blattsalate mit Hausdressing

**Erntefest Salat** <sup>1,2,9</sup> ✓ 19.9  
frischer Feldsalat mit cremigem Ziegenfrischkäse, marinierten Kichererbsen, gerösteten Walnüssen, roter Beete, jungen Sprossen, Kirschtomaten, knackigen Croûtons und Kartoffeldressing  
*Dazu schmeckt: Duvel – Belgian Golden Ale Belgisches Starkbier Fl. 0,33*

**Winterzauber Salat** <sup>1,2,9</sup> ✓ 19.9  
winterliche Blattsalate mit gebackenem Kürbisstrudel, gerösteten Mandeln, jungem Blattspinat, getrockneten Cranberrys, Sprossen, Kirschtomaten, knackigen Croûtons und unserem Hausdressing  
*Dazu schmeckt: Poppels Bryggeri – Session IPA Bio India Pale Ale Fl. 0,33*

**Maultaschen Rohkost Salat** <sup>1,2,9</sup> 19.9  
dreierlei tagesfrische Rohkostsalate mit gebratenen Maultaschenstreifen und buntem Bouquet aus gerösteten Nüssen, zartem Orangenfilet und herzhaften Röstzwiebeln  
*Dazu schmeckt: Estrella Damm – Daura Glutenfreies Lager Fl. 0,33*

## SUPPEN

**Französische Zwiebelsuppe** 11.9  
mit rustikalen Gruyère-Crostini  
*Dazu schmeckt: Duvel – Belgian Golden Ale Belgisches Starkbier Fl. 0,33*

**Feine Pastinaken Cremesuppe** ✓ 10.9  
mit knackigen Croûtons und Petersilienöl  
*Dazu schmeckt: Kehr wieder üNN – Alkoholfreies India Pale Ale Fl. 0,33*

## VORSPEISEN

**Hausgemachte Kalbskopfsülze** <sup>1,4</sup> 18.9  
mit gepickeltem Gemüse, frischem Dinkelbaguette und Sauce Remoulade  
*Dazu schmeckt: Fusel Wunderweizen – Regional gebräutes Witbier Fl. 0,33*

**Rustikale Lauch Bruschetta** <sup>1,3</sup> 16.9  
drei getoastete Scheiben Dinkelbaguette mit Feldsalat, Lauch, Schinken, gerösteten Walnüssen und Ziegenfrischkäse  
*Dazu schmeckt: Brew Dog Punk IPA – India Pale Ale Fl. 0,33*

## FÜR KINDER

**Schaffner Streifle** 12.9  
gebratene Maultaschenstreifen mit leckerem Karottengemüse und Kräuterdip

**Power Pasta** ✓ 11.9  
frische Nudeln, junger Spinat und fruchtige Kirschtomaten in cremiger Sahnesauce

**Fruchtige Frachtraketten** <sup>3</sup> ✓ 7.9  
leckere Schupfnudeln mit fruchtigem Apfelmus



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

## HAUPTGERICHTE

### Zartes Pfefferrahm Rumpsteak 39.9

200g Rumpsteak vom Namibia Freilandrind mit Grüner-Pfefferrahmsauce, Pastinaken-Petersiliengemüse und unseren Hausfritten

*Dazu schmeckt: Brew Dog Punk IPA – India Pale Ale Fl. 0,33*

### Gebratenes Bruchsaler Lachsforellenfilet „Finkenwerder Art“<sup>1,2,3</sup> 32.9

mit einem Topping aus knusprigem Speck, Zwiebeln und Shrimps, serviert mit frittierten Kartoffelwürfeln, cremigem Rahmsauerkraut, Petersilienöl und feiner Weißburgundersauce

*Dazu schmeckt: Braumanufaktur Hertl Opa's Liebling – Naturrübes Kellerbier Fl. 0,5*

### Wiener Schnitzel<sup>2</sup> 30.9

aus der Kalbsoberschale, serviert mit unserem hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat

*Dazu schmeckt: Fusel – Hopfendes Lager Regionales Dry Hop Lager Fl. 0,33*

### Zart geschmorte Rinderroulade<sup>1,3,4</sup> 29.9

herzhaft gefüllt mit Essiggurke und Speck, serviert mit lockerem Kartoffelstampf, glasierter Karotte und aromatischer Rotweinsauce

*Dazu schmeckt: Fuller's London Porter – Traditionelles englisches Porter Fl. 0,5*

### Paniertes Cornflake Hähnchen 19.9

zartes Hähnchenfleisch aus der Keule in Cornflake-Panade mit duftendem Basmatireis, Sojabohnen, buntem Gemüse, knackigen Cashewkernen und Kokos-Erdnuss Sauce

*Dazu schmeckt: Brew Dog Punk Elvis Juice – Grapefruit India Pale Ale Fl. 0,33*

### Gebackener Kürbisstrudel <sup>V</sup>vegan 19.9

auf jungem Blattspinat, serviert mit knackigen gerösteten Kernen und frischem Kräuterdip

*Dazu schmeckt: Poppels Bryggeri – Session IPA Bio India Pale Ale Fl. 0,33*

## HAUPTGERICHTE

### Himmel und Ääd<sup>1,3</sup> 19.9

gebratene Scheiben von herzhafter Blutwurst, Apfelspalten und Speck mit lockerem Kartoffelstampf und feiner Rotweinsauce

*Dazu schmeckt: Estrella Damm – Daura Glutenfreies Lager Fl. 0,33*

### Hausgemachter Serviettenknödel <sup>V</sup> 18.9

auf jungem Blattspinat mit geriebenem Bergkäse, Semmelbröseln und leichter Sahnesauce

*Dazu schmeckt: Shepherd Neame IPA – India Pale Ale Fl. 0,5*

### Winterliche Fettuccine Pasta <sup>V</sup> 18.9

frische Fettuccine mit aromatischem Kürbisgemüse, fruchtigen Kirschtomaten, würzigem Gorgonzola und gebratenen Kürbiskernen

*Dazu schmeckt: Duvel – Belgian Golden Ale Belgisches Starkbier Fl. 0,33*

## BURGER

### Erste Fracht Burger<sup>2,4</sup> 20.9

mit 200g purem Rindfleisch, würzigem Cheddar Käse, herzhaftem Bacon, roten Zwiebeln, eingelegter Gurke, frischer Tomate, buntem Blattsalat, Barbecue- und Whiskey-Cocktail Sauce. Serviert mit unseren Hausfritten und hausgemachter Mayonnaise

*Dazu schmeckt: Poppels Bryggeri – Session IPA Bio India Pale Ale Fl. 0,33*

### Veggie Burger<sup>2,3</sup> <sup>V</sup> 19.9

mit raffiniertem Bulgur-Gemüse Patty, pikanten Jalapeños, roten Zwiebeln, buntem Blattsalat, frischer Tomate und cremiger Käsesauce. Serviert mit unseren Hausfritten und hausgemachter Mayonnaise

*Dazu schmeckt: Kona Brewing Co. – Hanalei Island IPA Hawaiianisches India Pale Ale Fl. 0,355*

**Unsere Burger servieren wir Dir im leckeren Dinkel-Brioche Bun.**



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

## REGIONALE HIGHLIGHTS

**Knuspriger Schweinebauch vom Karlsruher Landschwein<sup>1</sup>** 27.9  
sous-vide-gegart und mit frittierten Kartoffelwürfeln, cremigem Rahmsauerkraut und kräftiger Schwarzbier-Kümmel Jus serviert

Sanft und saftig im Sous-vide-Bad auf Temperatur gezogen und zum Abschluss mit einer knusprigen Kruste versehen, entfaltet der herzhafte Schweinebauch von Becker's Hofladen in Karlsruhe bei uns sein volles Aroma. Im gekonnten Zusammenspiel mit einem feinen Rahmsauerkraut und den malzigen Noten der rustikalen Schwarzbier-Kümmel Jus steht dem deftigen, aber raffinierten Genuss nichts mehr im Wege.

**Bio-Weingut Klenert – 24/7 Weiß** 25.9  
**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 mit einer angenehmen Säure einen spritzigen Gegenpol zur herzhaften Geschmackswelt unseres knusprigen Schweinebratens.

## REGIONALE HIGHLIGHTS

**Zarte gepökelte Rinderschulter<sup>1</sup>** 33.9  
zartes Rindfleisch aus regionaler Aufzucht auf feinem Pastinaken-Petersiliengemüse mit hausgemachtem Serviettenknödel und Rotweinsauce

Mit diesem regionalen Schmorklassiker punktet der Gaumen gleich zweifach. Einerseits, weil man die Frische und Zartheit mit jedem Bissen schmeckt, zum anderen aber auch, da durch das Pökeln die Aromatik des Fleisches noch intensiver und facettenreicher wird. Fehlt eigentlich nur noch die passende Begleitung... und die ist mit dem traditionellen Serviettenknödel, feinen Wurzelgemüse und der kräftigen Rotweinsauce sogar dreifach gut.



**Bio-Weingut Klenert – Lemberger** 25.9  
**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 glänzende rote Färbung ergänzen den kernigen Geschmack der gepökelten Rinderschulter 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](http://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** <sup>1</sup>mit Konservierungsstoff, <sup>2</sup>mit Farbstoff, <sup>3</sup>mit Antioxidationsmittel, <sup>4</sup>mit Süßungsmittel Saccharin, <sup>5</sup>mit Süßungsmittel Cyclamat, <sup>6</sup>mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle, <sup>7</sup>mit Süßungsmittel Acesulfam, <sup>8</sup>phosphathaltig, <sup>9</sup>geschwefelt, <sup>10</sup>chininhaltig, <sup>11</sup>koffeinhaltig, <sup>12</sup>mit Geschmacksverstärker, <sup>13</sup>geschwärzt, <sup>14</sup>gewachst, <sup>15</sup>gentechnisch verändert

## EIS & DESSERTS

<b>Süße Mousse vom Bratapfel</b>	12.9
serviert auf feinem Lebkuchengebäck mit Schokoladeneis	
<b>Hausgemachtes Kürbiskernparfait</b>	12.9
serviert mit frischem Orangensalat	
<b>Spekulatius Crème Brûlée</b>	9.9
serviert mit heißen Kirschen	
<b>Gemischtes Eis <sup>2</sup> – 3 Kugeln</b>	
Vanille, Schokolade und Erdbeer	
<b>ohne Sahne</b>	6.5
<b>mit Sahne</b>	7.0
<b>mit frischem Obst</b>	8.5
<b>Eiskaffee <sup>2</sup> / Eisschokolade <sup>2</sup></b>	7.9
<b>TÄGLICH FRISCHGEBACKENE KUCHEN</b>	
Wirf gerne einen Blick in unsere Kuchenvitrine im Barbereich!	
<b>Stück Kuchen</b>	4.5
<b>Stück Torte</b>	4.9

## 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

<b>Erste Fracht Vesperplatte <sup>1,2</sup></b>	17.9
<b>mit knusprigem Dinkelbaguette</b>	
unsere Auswahl herzhafter Wurstspezialitäten: Landjäger, Bierbeißer, Bauernschinken und geräucherte Bauernbratwurst, serviert mit kräftigem Senf-Meerrettich Dip und Weichkäse	
<b>für 2 Personen</b>	29.9
<b>Winter Flammbrötchen</b>	17.9
herzhaft belegter Dinkelfladen mit cremigem Sauerrahm, rustikalem Schinken, Lauch und mildem Ziegenfrischkäse	
<i>Dazu schmeckt: Brew Dog Punk IPA – India Pale Ale Fl. 0,33</i>	
<b>Knusper Hähnchensandwich <sup>2,4</sup></b>	13.9
herzhaft belegtes Sandwich mit zartem Hähnchen, pikanten Jalapeños, Tomaten, frischem Feldsalat und cremiger Käsesauce	
<i>Dazu schmeckt: Kona Brewing Co. – Hanalei Island IPA Hawaiianisches India Pale Ale Fl. 0,355</i>	
<b>Feurige Fracht Nachos</b>	12.9
unser Nacho Snack mit pikantem hausgemachtem Chili con Carne	
<i>Dazu schmeckt: Sierra Nevada Brewing Co. Pale Ale – American Pale Ale Fl. 0,355</i>	
<b>Pommes Schranke <sup>2,3</sup></b>	7.9
unsere in Erdnussöl frittierten Hausfritten mit Ketchup und hausgemachter Mayonnaise	

## #BIERLIEBE



SCANNE EINEN DER CODES UND SCHREIB UNS EINE BEWERTUNG!

Google



Tripadvisor



Customer Alliance



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