

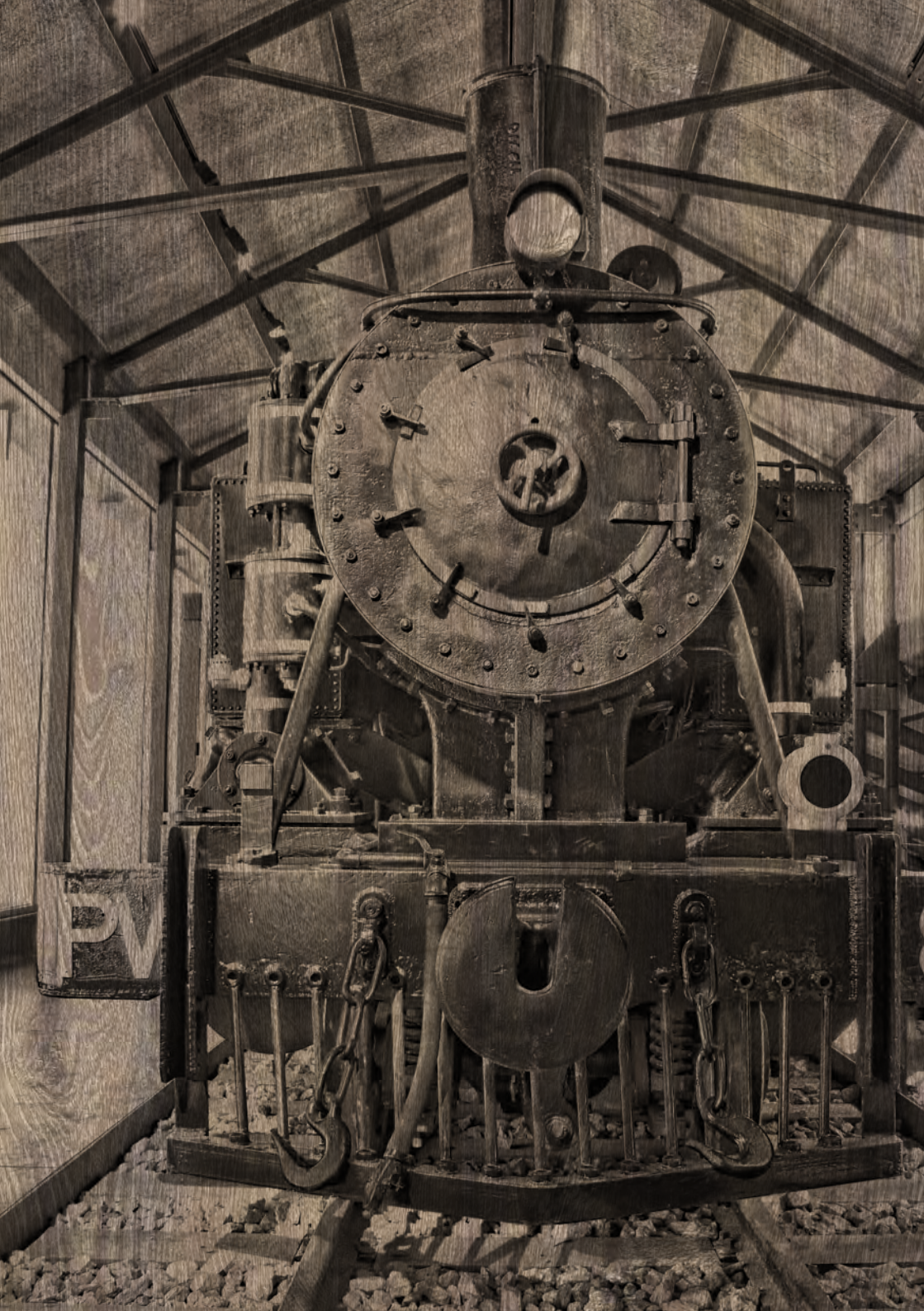


**ERSTE FRACHT**  
— BRAUGASTHAUS —

**FRACHTSCHÄTZE**

**GEBRAUT, GEKELTERT, DESTILLIERT**







# DIE LEGENDE

---

## DER ZWEI FÄSSER

Wie es eine alte Legende besagt, machen sich 1836 an einem fernen Ort zwei Fässer auf die Reise, um als Erste Fracht des deutschen Eisenbahnverkehrs Geschichte zu schreiben. Um ihren Inhalt bilden sich über die Jahre zahlreiche Mythen und Gerüchte - ein Elixier ewiger Jugend behaupten die einen, andere wiederum wollen vom köstlichsten Getränk auf Erden gehört haben. In beidem steckt wohl ein Funke Wahrheit, denn wie wir heute mit einiger Sicherheit sagen können, handelt es sich um ein besonders wohlschmeckendes und nach dem Deutschen Reinheitsgebot gebrautes Spitzenbier.

Nun ist es freilich kein Zufall, dass ausgerechnet unserem geliebten Gerstensaft diese Ehre zukommt. Seit Tausenden von Jahren genießen wir gemeinsam unser Lieblingsgetränk und bis heute bereitet uns das gemeinsame Essen und Feiern, Reden und Tanzen ohne ein leckeres Bier nur halb so viel Freude. Genau, wie also die Eisenbahn seit jeher die Menschen miteinander verbindet, bringt uns auch die Liebe zum Biergenuss zusammen.

Heute, fast zweihundert Jahre später, sorgen wir dafür, dass die Erste Fracht im wahrsten Sinne des Wortes wieder in aller Munde ist. Und so kann es wohl nur Schicksal sein, dass kürzlich zwei alte Fässer direkt von einem Zug in unser Braugasthaus am Karlsruher Hauptbahnhof gerollt sind...



## ZUM EINSTIEG AM BAHNSTEIG

---

### Prosecco

|                                  |          |      |
|----------------------------------|----------|------|
| Alzaia Secco                     | 0,1      | 4.9  |
| Casa Gheller Cuvée Brut Spumante | Fl. 0,75 | 26.0 |
| Venetien / Italien               |          |      |

### Weinschorle süß oder sauer

|                 |     |     |
|-----------------|-----|-----|
|                 | 0,2 | 5.5 |
| weiß, rot, rosé | 0,5 | 9.5 |

### Prickelnder Apfelperlwein

|                   |           |          |     |
|-------------------|-----------|----------|-----|
| OBC Cidre classic | Alc. 3,0% | Fl. 0,33 | 6.5 |
|-------------------|-----------|----------|-----|

### Miamée Rouge Spritz

8.9

Miamée (Orange, Holunder, Hibiskus), Prosecco, Soda

### Lillet Berry

8.9

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry und Beeren

### Lillet Buck

8.9

Lillet Blanc, Schweppes Ginger Ale, Limettensaft

**Lillet White Peach** Lillet Blanc, Schweppes White Peach 8.9

### Hugo Lillet

8.9

Holunderblütensirup, Lillet Blanc, frische Minze,  
Prosecco, Soda

**Hugo** Holunderblütensirup, frische Minze, Prosecco, Soda 8.9

**Virgin Hugo** Holunderblütensirup, frische Minze, Soda 7.9

### Virgin Aperol Spritz

7.9



|                                                           |                                                                                      |     |     |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| <b>Rhabarber Spritz</b>                                   | Rhabarbersaft, Prosecco, Eis                                                         | 0,2 | 8.9 |
| <b>Limoncello Spritz</b>                                  |                                                                                      | 0,2 | 8.9 |
|                                                           | Toschi Limoncello, Bitter Lemon, Prosecco, Soda                                      |     |     |
| <b>Ramazzotti Rosato Bella</b>                            |                                                                                      | 0,2 | 8.9 |
|                                                           | 4cl Ramazzotti Aperitivo Rosato, Schweppes Russian Wild Berry                        |     |     |
| <b>Aperol<sup>2</sup>/ Campari<sup>2</sup> Spritz</b>     |                                                                                      | 0,2 | 8.9 |
|                                                           | 4cl Aperol / Campari, Prosecco, Soda                                                 |     |     |
| <b>4cl Aperol<sup>2</sup>/ Campari<sup>2</sup> Soda</b>   |                                                                                      | 0,2 | 7.5 |
| <b>4cl Aperol<sup>2</sup>/ Campari<sup>2</sup> Orange</b> |                                                                                      | 0,2 | 7.9 |
| <b>Aperol<sup>2</sup>/ Campari<sup>2</sup> long</b>       |                                                                                      | 0,2 | 7.5 |
|                                                           | 4cl Aperol bzw. Campari wahlweise mit Tonic Water <sup>1</sup> oder Maracujanektar   |     |     |
| <b>Aperol<sup>2</sup> Grapefruit</b>                      |                                                                                      | 0,2 | 8.9 |
|                                                           | 4cl Aperol, Grapefruitsaft, Prosecco, Soda                                           |     |     |
| <b>Crodino Spritz</b>                                     |                                                                                      | 0,2 | 8.5 |
| <b>Martini Vermouth 5cl</b>                               |                                                                                      |     | 4.9 |
|                                                           | Dry (weiß trocken), Bianco (weiß, etwas süßer), Rosso (rot & süß) – pur oder auf Eis |     |     |
| <b>Pernod</b>                                             | 2cl serviert mit Eis und Leitungswasser                                              |     | 4.9 |
| <b>Bellini</b>                                            | Prosecco und Pfirsichsaft                                                            | 0,2 | 8.9 |
| <b>Bellini Alkoholfrei</b>                                | Alkoholfreier Prosecco vom Weingut Klenert mit Pfirsichsaft                          | 0,2 | 7.9 |



## LONGDRINKS & MEHR

---

**Absolut Vodka Red Bull<sup>3</sup>** 12.0

4cl serviert mit einer Dose Red Bull<sup>3</sup> 0,25

**Cuba Libre<sup>3</sup>** 10.0

4cl Havana 3 años, Limette, serviert mit  
Coca Cola Fl. 0,2

**Jägi-To** 10.0

4cl Jägermeister serviert mit Tonic Water<sup>1</sup> als  
Longdrink – lass Dich überraschen

**Männermilch** 9.0

4cl Likör 43, aufgefüllt mit Vollmilch

**Malibu Long** 9.0

4cl Malibu Coconut Likör wahlweise mit Kirsch-,  
Maracujanektar oder Ananssaft

**Jack Daniel's Cola<sup>3</sup>** 12.0

4cl serviert mit Coca Cola Fl. 0,2

**Gin/Vodka Long** 12.0

4cl Gordon's Gin  
wahlweise mit Bitter Lemon<sup>1</sup> oder Tonic<sup>1</sup> Fl. 0,2

**Ipanema – alkoholfrei** 7.9

Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale Soda





# AUSGEWÄHLTE GIN & TONIC

---

## 4CL GIN + TONIC WATER

### Gin Grundpreis (zuzüglich Tonic)

#### DEUTSCHLAND

|                                   |     |     |
|-----------------------------------|-----|-----|
| <b>Monkey47</b>                   | 47% | 9.9 |
| <b>Black Forest Kammer Kirsch</b> | 47% | 9.9 |
| <b>Boar – Schwarzwälder Gin</b>   | 43% | 9.9 |

#### SCHOTTLAND

|                   |     |     |
|-------------------|-----|-----|
| <b>Hendrick's</b> | 44% | 9.9 |
|-------------------|-----|-----|

#### SPANIEN

|                 |       |     |
|-----------------|-------|-----|
| <b>Mare Gin</b> | 42,7% | 9.9 |
|-----------------|-------|-----|

#### VEREINIGTES KÖNIGREICH

|                  |       |     |
|------------------|-------|-----|
| <b>Tanqueray</b> | 47,3% | 9.9 |
|------------------|-------|-----|

### Filler – nur in Kombination mit 4cl Basisspirituose:

|                                           |         |     |
|-------------------------------------------|---------|-----|
| <b>Schweppes Dry Tonic<sup>1</sup></b>    | Fl. 0,2 | 2.9 |
| <b>Schweppes Indian Tonic<sup>1</sup></b> | Fl. 0,2 | 2.9 |
| <b>Thomas Henry Tonic<sup>1</sup></b>     | Fl. 0,2 | 2.9 |
| <b>Coca Cola<sup>3</sup></b>              | Fl. 0,2 | 2.9 |
| <b>Coca Cola<sup>3</sup> light</b>        | Fl. 0,2 | 2.9 |

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mwst.

Hinweis für Allergiker: Du hast eine Frage zu unserem Angebot? Sprich uns einfach an, unser Service hilft Dir gerne weiter.

1 chininhaltig | 2 mit Farbstoff | 3 koffeinhaltig

# KLEINE BIERKUNDE

---

## DAS STECKT DRIN



### WASSER

Zurecht als Ursprung allen Lebens bezeichnet, führt auch beim Bierbrauen kein Weg am Wasser vorbei. Denn mit einem Anteil von knapp 90% ist es sozusagen die Hauptzutat des Biers. Kein Wunder also, dass das Gebraute so herrlich erfrischend und durstlöschend ist. Entscheidend für die Herstellung eines guten Bieres ist allerdings vor allem die Qualität des Wassers. Und genau deshalb verfügen auch heute noch viele Brauereien über eigene Brunnen oder Zugang zu besonders hochwertigem Quellwasser.



### MALZ

Fleißige Enzyme und ein langsamer und aufwändiger Keim- und Verarbeitungsprozess sorgen in der Mälzerei dafür, dass sich Gersten- oder Weizenkörner in braufertiges Malz verwandeln. Dieses ist später nicht nur mitverantwortlich für die Farbe des fertigen Bieres, sondern auch ganz entscheidend für seine charakteristische Körnernote. Von hell bis dunkel und süß bis herb - welches Bier es Deinen Augen und Geschmacksnerven besonders angetan hat, hängt nicht zuletzt vom verwendeten Malz ab.





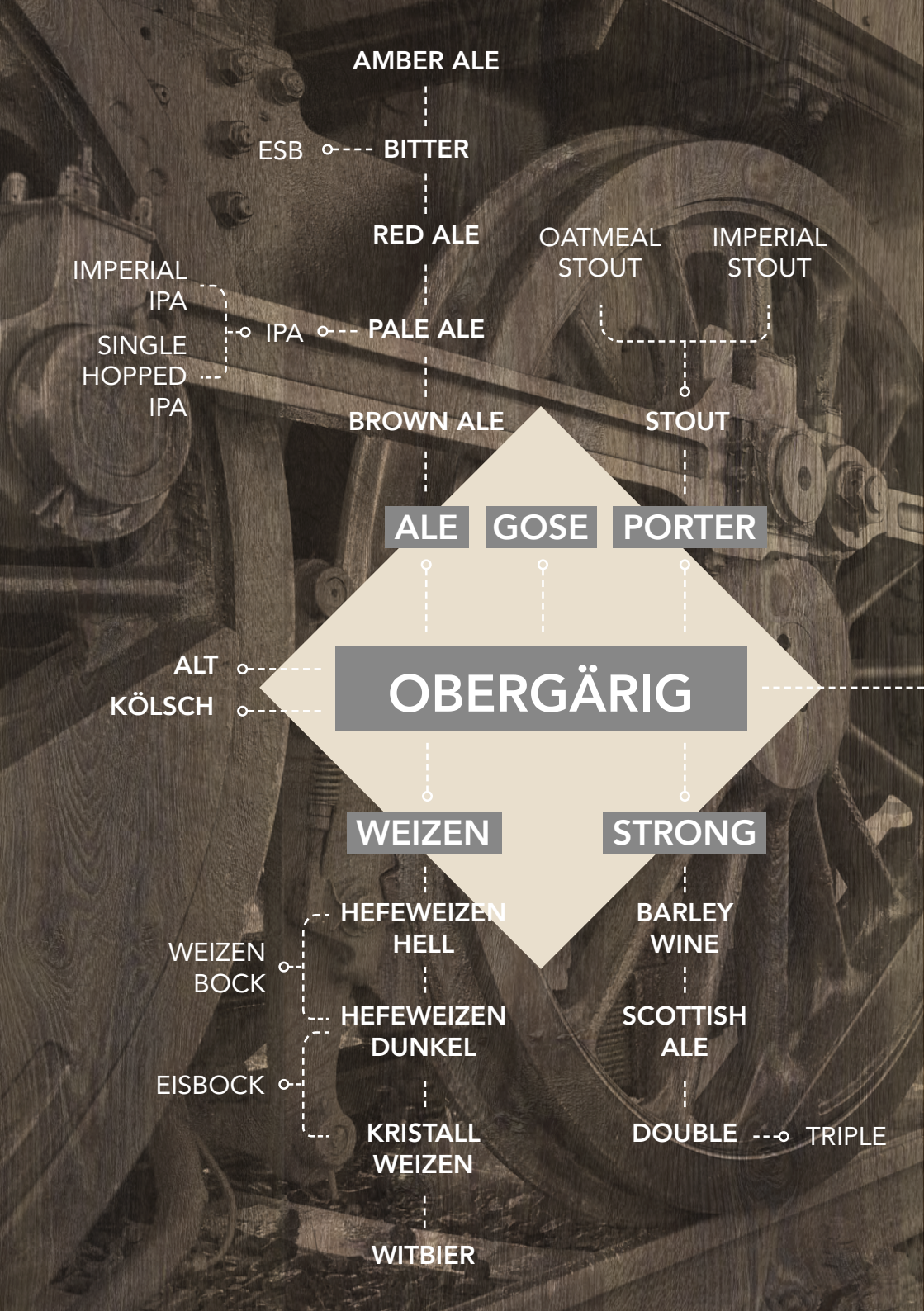
## HOPFEN

Den aromatischen Geruch, der uns schon beim Öffnen eines guten Fläschchen Biers begrüßt, verdanken wir in erster Linie dem Hopfen. Der Zeitpunkt und die Menge der Zugabe bestimmen nicht nur, wie herb Dein Lieblingsgetränk schmeckt, sondern sorgen auch für die Haltbarkeit des Bieres. Genauso umfangreich wie die Liste der positiven Eigenschaften dieser Heilpflanze ist übrigens auch die weltweite Auswahl an Sorten. Hopfen sei Dank, Du hast die Qual der Wahl.



## HEFE

Spät aber unersetzlich – so lässt sich die Rolle der Hefe im Brauprozess beschreiben. Denn ohne die munteren Enzyme der Hefe keine Gärung, ohne Gärung kein Alkohol und ohne Alkohol kein Bier auf dem Tisch. Als wäre diese Vorstellung nicht schon schlimm genug, müssten wir ohne die Hefe auch noch auf das so schön anzusehende Spiel der Kohlensäurebläschen im Bierglas verzichten. Gut zu wissen also, dass die Auswahl an Hefesorten heute so groß ist, dass damit ganz gezielt ober-, unter- oder spontangärriges Bier gebraut werden kann!



AMBER ALE

ESB ○ --- BITTER

RED ALE

OATMEAL  
STOUT

IMPERIAL  
STOUT

IMPERIAL  
IPA

SINGLE  
HOPPED  
IPA

IPA ○ --- PALE ALE

BROWN ALE

STOUT

ALE

GOSE

PORTER

ALT ○ ---  
KÖLSCH ○ ---

OBERGÄRIG

WEIZEN

STRONG

WEIZEN  
BOCK

HEFEWEIZEN  
HELL

HEFEWEIZEN  
DUNKEL

EISBOCK

KRISTALL  
WEIZEN

WITBIER

BARLEY  
WINE

SCOTTISH  
ALE

DOUBLE --- ○ TRIPLE



# LANDKARTE DER BIERSTILE

WELCHER PASST ZU DIR?

FRUCHT  
GEUZE LAMBIC

BALTIC  
PORTER

ZWICKEL

KELLER  
PILS

LAMBIC

UNFILTRIERT

SPONTAN  
VERGOREN

UNTERGÄRIG

FILTRIERT

STRONG

DEUTSCHES  
PILSENER

PILSENER

BOHEMIAN  
PILSENER

BOCK

MÄRZEN

DOPPEL  
BOCK

EIS  
BOCK

DARK LAGER

LAGER

FEST BIER





## BIERE VOM FASS

---

### **Erste Fracht – Helles Hausbier**

|                                          |     |      |
|------------------------------------------|-----|------|
| hell, süffig und erfrischend –           | 0,3 | 4.3  |
| von Hoepfner exklusiv für                | 0,5 | 5.6  |
| die Erste Fracht gebraut                 | 1,0 | 10.5 |
| <i>Alkohol: 5,2 % Stammwürze: 12,3 %</i> |     |      |

### **Erste Fracht – Dunkles Hausbier**

|                                          |     |      |
|------------------------------------------|-----|------|
| kräftig, bernsteinfarben und hefetrüb –  | 0,3 | 4.3  |
| von Hoepfner exklusiv für                | 0,5 | 5.6  |
| die Erste Fracht gebraut                 | 1,0 | 10.5 |
| <i>Alkohol: 5,5 % Stammwürze: 13,9 %</i> |     |      |

### **Pilsner**

|                                          |     |      |
|------------------------------------------|-----|------|
| himmlich herb und klassisch              | 0,3 | 4.3  |
|                                          | 0,5 | 5.6  |
| <i>Alkohol: 4,7 % Stammwürze: 11,5 %</i> | 1,0 | 10.5 |

### **Hefeweizen**

|                                          |     |      |
|------------------------------------------|-----|------|
| Gewinner des World Beer Award 2016       | 0,3 | 4.3  |
| „weltbestes Hefe-Weizen“                 | 0,5 | 5.6  |
| <i>Alkohol: 4,9 % Stammwürze: 12,5 %</i> | 1,0 | 10.5 |

### **Porter**

|                                           |     |      |
|-------------------------------------------|-----|------|
| kräftig, feinherb,                        | 0,3 | 4.3  |
| mit patentierter Rezeptur                 | 0,5 | 5.6  |
| <i>Alkohol: 5,8 % Stammwürze: 15,05 %</i> | 1,0 | 10.5 |

### **Spezialbier**

wechselndes saisonales Bier im Ausschank  
Einfach unseren Service fragen!



|                                          |     |     |
|------------------------------------------|-----|-----|
| <b>Haus-Radler</b>                       | 0,3 | 4.3 |
| Erste Fracht Helles mit Zitronenlimonade | 0,5 | 5.6 |
| <b>Russ</b>                              | 0,3 | 4.3 |
| Weißbier mit Zitronenlimonade            | 0,5 | 5.6 |

## HOEPFNER FLASCHENBIERE

---

|                                                |          |     |
|------------------------------------------------|----------|-----|
| <b>Goldköpfe</b>                               | Fl. 0,5  | 5.2 |
| extramild, die würzig-feine Export Alternative |          |     |
| <i>Alkohol: 5,5 % Stammwürze: 12,8 %</i>       |          |     |
| <b>Kräusen</b>                                 | Fl. 0,5  | 5.2 |
| das naturtrübe Helle                           |          |     |
| <i>Alkohol: 5,1 % Stammwürze: 12,0 %</i>       |          |     |
| <b>Keller-Weizen</b>                           | Fl. 0,5  | 5.2 |
| das dunkle Hefeweizen                          |          |     |
| <i>Alkohol: 4,9 % Stammwürze: 12,5 %</i>       |          |     |
| <b>Edel-Weizen</b>                             | Fl. 0,5  | 5.2 |
| spritzig, perlend, kristallklar                |          |     |
| <i>Alkohol: 4,9 % Stammwürze: 12,5 %</i>       |          |     |
| <b>Alkoholfreies Pils</b>                      | Fl. 0,33 | 4.3 |
| <b>Alkoholfreies Weizen</b>                    | Fl. 0,5  | 5.6 |



# EINE ZEITREISE DURCH



**ca. 10.000 v.C.** – früheste Spuren der Bierherstellung im fruchtbaren Halbmond des Orients



**ca. 2800 v.C.** – in Skandinavien und Norddeutschland trinkt man Bier aus Hörnern



**ca. 2500 v.C.** – Arbeiter der „Pyramiden von Gizeh“ erhalten täglich Bierrationen



**ca. 1700 v.C.** – der babylonische „Codex Hammurapi“ enthält die erste Bierschankordnung der Welt



**ca. 500 v.C.** – die Kelten brauen im heutigen Baden-Württemberg kräuterhaltige Würzbiere



**ca. 40 v.C.** – Caesar und andere wohlhabende Römer importieren Bier aus aller Herren Länder



**ca. 500** – im Schwarzwald genießen Alemannen bereits ein mit Hopfen versetztes Bier



**ca. 750** – in der Abtei von St. Gallen findet Bier erstmals Erwähnung in einer offiziellen Urkunde

# DIE BIERGESCHICHTE

**ca. 1400** – in England und vielen anderen Ländern dominieren die Frauen das Bierbrauen



**1516** – das Reinheitsgebot (eigtl. Bayerische Landesverordnung) wird erlassen, der Hopfen verdrängt das Grut

**1798** – Karl Hoepfner gründet die Hoepfner Privatbrauerei in Liedolsheim bei Karlsruhe



**1827** – das starkgehopfte India Pale Ale übersteht die lange Schifffreise von England nach Indien

**1836** – zwei Fässer Bier sind die **ERSTE FRACHT** in der Geschichte der Deutschen Eisenbahn



**1842** – bei kühlen Kellertemperaturen braut Josef Groll in Tschechien erstmals nach Pilsner Art

**1844** – in München tobt aus Protest gegen steigende Preise für Gebräutes die Bierrevolution



**ab ca. 1960** – das meiste Bier wird jetzt auch in Deutschland in Flaschen verkauft





## CRAFT BEER

### HANDWERKLICH GEBRAUTE BIERE

Handwerk bedeutet Leidenschaft. Denn dort, wo beim Brauen noch Hand angelegt wird, entscheiden Erfahrung, Kreativität und Fingerspitzengefühl über das individuelle Geschmackserlebnis. Ohne Stabilisatoren, dafür mit umso mehr Herzblut und natürlichen Rohstoffen finden die unzähligen Sorten ihren Weg in die charakteristischen Flaschen. Dank vieler fleißiger und innovativer Mikrobrauereien erfreuen sich heute weltweit sowohl alte und fast in Vergessenheit geratene Braustile als auch saisonale Spezialitäten wieder zunehmender Beliebtheit. Es ist das Gespür für das Besondere, das die handwerklichen Brauer vom industriellen Mainstream abhebt und zu immer neuen Kreationen höchster Qualität antreibt. Die Leidenschaft, die in jeder einzelnen Flasche steckt, hat natürlich ihren Preis. Der Genuss und die Freude am Entdecken dagegen sind für einen Bierliebhaber unbezahlbar.

Prost!



# DAS PASST GUT ZUSAMMEN

## LEITFADEN ZUM FOODPAIRING





## TISCHE MIT GESCHICHTE

---

Über 300 Jahre hatte die alte Eiche den Hof des Weinguts Heitlinger gehütet, bevor ein kräftiger Sturm sie schließlich aus den Wurzeln riss. Es ist Claus Burmeister, dem Betreiber des Weinguts, zu verdanken, dass sie daraufhin nicht zu Brennholz verarbeitet wurde, sondern als geschichtsträchtiger Teil unserer Einrichtung weiterleben darf. Sorgsam von uns geschliffen, geölt und gerahmt, erstrahlt die alte Eiche heute in neuem Glanz und bietet unseren Gästen mit ihrer schönen und rustikalen Beschaffenheit einen ganz besonderen Platz für den Genuss von Speis und Trank.



## OFFENE WEINE

---

### WEISSWEIN

#### DEUTSCHLAND

|                                                                                                   |     |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>Grauburgunder</b>                                                                              | 0,2 | 7.9  |
| Oberkircher Winzer, Baden, QbA trocken                                                            | 0,5 | 18.9 |
| <i>elegant, trocken und präzise in Struktur und Mundgefühl – kraftvoller mineralischer Abgang</i> |     |      |

|                                                                                    |     |      |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>Riesling aus dem Fass</b>                                                       | 0,2 | 7.9  |
| Oberkircher Winzer, Baden, QbA trocken                                             | 0,5 | 18.9 |
| <i>frisch und saftig, mit cremig-dichter und glasklarer Struktur – milde Säure</i> |     |      |

|                                                                                                                                        |     |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>Weißburgunder</b>                                                                                                                   | 0,2 | 7.9  |
| Heitlinger, Baden, QbA trocken                                                                                                         | 0,5 | 18.9 |
| <i>saftig-fruchtig und elegant, mit Aromen von Melone, gelben Früchten und frischen Kräutern – zarte Säure und herrlich harmonisch</i> |     |      |

#### SPANIEN

|                                                                                             |     |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>Verdejo</b>                                                                              | 0,2 | 7.9  |
| De Castilla, Bodegas Perdon – La Mancha, VdIT                                               | 0,5 | 18.9 |
| <i>trocken, fruchtig, frisch – sehr ausgewogen, mit Aromen von Stachelbeere und Limette</i> |     |      |

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mwst.

Hinweis für Allergiker: Du hast eine Frage zu unserem Angebot? Sprich uns einfach an, unser Service hilft Dir gerne weiter.

Weine können Sulfite enthalten





## ITALIEN

|                                                                                                                                                                                                     |     |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>Pinot Grigio</b>                                                                                                                                                                                 | 0,2 | 8.5  |
| Collezione IL Mio, Venetien / Italien, IGT                                                                                                                                                          | 0,5 | 19.9 |
| <i>ein sehr fruchtiger und sanfter Pinot Grigio – mit sanftem Schmelz im Mund erinnert er an reife Birnen, gelbe Melone und frische Kräuter – gut ausbalanciertes Verhältnis von Säure und Süße</i> |     |      |

## FRANKREICH

|                                                                                                                                                             |     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>Chardonnay</b>                                                                                                                                           | 0,2 | 7.9  |
| Robert Skalli, Languedoc, d'Oc                                                                                                                              | 0,5 | 18.9 |
| <i>leuchtend goldgelbe Farbe, feiner Duft nach exotischen Früchten wie Ananas und weißem Pfirsich, untermalt von Haselnuss und einer leichten Toastnote</i> |     |      |

## ROSÉWEIN

|                                                                                                                                         |     |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>Heitlinger Rosé</b>                                                                                                                  | 0,2 | 7.9  |
| Weingüter Heitlinger & Burg Ravensburg – Baden                                                                                          | 0,5 | 18.9 |
| <i>fruchtiges, kraftvolles Bouquet aus Erdbeere und roten Früchten - am Gaumen pikant, spritzig mit harmonischer Frucht und Frische</i> |     |      |

|                                                                                                                                                                   |     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>Rosalinde Rosé</b>                                                                                                                                             | 0,2 | 7.9  |
| Ellermann-Spiegel – Pfalz                                                                                                                                         | 0,5 | 18.9 |
| <i>Halbtrocken mit geschmeidigem Süße-Säure-Spiel, harmonische Noten von roten Beeren und Kirschen – gelungene Cuvée aus Blauer Portugieser und Spätburgunder</i> |     |      |

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mwst.

Hinweis für Allergiker: Du hast eine Frage zu unserem Angebot? Sprich uns einfach an, unser Service hilft Dir gerne weiter.

Weine können Sulfite enthalten



## ROTWEIN

### DEUTSCHLAND

**ES „Simsalabim“ QbA** 0,2 7.9

Weinmanufaktur Ellermann-Spiegeln GbR – Pfalz 0,5 18.9

*ein besonders charmantes Cuvée von Cabernet Sauvignon, Merlot und Dornfelder - sehr ausgewogen mit zarten Aromen von roten Früchten und feinem Tanningehalt.*

**Blaifränkisch / Lemberger** 0,2 7.9

Burg Ravensburg, Baden, QbA trocken 0,5 18.9

*kräftiger, würzig-fruchtiger Blaifränkisch mit feiner Tanninstruktur – volle Aromen von Waldbeeren*

### SPANIEN

**Tempranillo dCasti** 0,2 7.9

Bodegaz Munoz-La Mancha, VdIT 0,5 18.9

*feiner Barriqueurton, vanilleartiger Duft von Limousinholz – runde Fülle, Länge und Prägnanz*

### FRANKREICH

**Merlot** 0,2 7.9

Vin de Pays d’oc Weingut Storz 0,5 18.9

*trocken, kräftig, angenehm, harmonisch und mit langem Nachhall – feine Nase nach Kirschen, leichte Holznote*

## PARTNER AUS DER REGION

---



WEINGUT HEITLINGER





# FLASCHENWEINE

---

## WEISSWEIN

### DEUTSCHLAND

**24/7 Weiß** Bio-Weingut Klenert 0,75 25.9

*angenehm unkomplizierte Cuvée aus Riesling, Johanniter und Cabernet Blanc, reife Noten von Apfel, Birne und Muskat, frisch, fruchtig und spritzig, mit harmonischer Struktur*

**„White“ – Cuvée** Heitlinger – Baden, VDP 0,75 27.9

*Cuvée mit frischen Aromen von Ananas, Grapefruit und Melone – für unkomplizierten Trinkgenuss*

**Pinot Gris/ Grauburgunder** Heitlinger –  
Baden, VDP

0,75 30.9

*strohgelb im Glas – erdig, fruchtig, mit würziger Nase – am Gaumen stoffig und lebendig, mit guter Säure und leichten Aromen von tropischen Früchten und Apfel*

### FRANKREICH

**Pinot Blanc / Weißburgunder** 0,75 27.9

Ellermann-Spiegel – Pfalz, QbA

*animierender, angenehm verspielter, aber ausgewogener Pinot Blanc mit filigranen Noten von Grapefruit, Melisse und Estragon – zartgelbe Färbung, samtige Textur, langer Nachklang am Gaumen*





## ROSÉWEIN

**Cuvée Rosé** 0,75 27.9

Villa Heynburg – Baden, QbA

*fruchtig-frisches Cuvée aus Merlot und Pinot Noir mit sommerlichem Charakter – feiner Duft nach Blutorange und weißem Pfirsich, leichte Struktur in zartem Apricot Farbton*

## ROTWEIN

### DEUTSCHLAND

**Lemberger trocken** 0,75 25.9

Bio-Weingut Klenert

*im Barriquefass ausgebauter Bio-Lemberger, intensive, pfeffrigen Noten von dunklen Beeren, angenehm würziges Bouquet, glänzend rote Färbung im Glas*

### SPANIEN

**Rioja Crianza – Tempranillo** 0,75 29.9

Hacienda López de Haro – Rioja / Spanien DOCa

*im Barrique ausgebauter, moderner Crianza aus sorgfältiger Tempranillo Lese – leuchtendes Kirschrot im Glas, vielseitig-fruchtiges Bouquet, runde Textur – authentischer und ehrlicher Weingenuss mit ausgewogenem Gaumengefühl*

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mwst.

Hinweis für Allergiker: Du hast eine Frage zu unserem Angebot? Sprich uns einfach an, unser Service hilft Dir gerne weiter.

Weine können Sulfite enthalten



## BRÄNDE & LIKÖRE

---

*Scheibel*  
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

### Brände

|                    |     |     |     |
|--------------------|-----|-----|-----|
| Williamsbirne      | 43% | 2cl | 4.5 |
| Alte Pflaume       | 43% | 2cl | 4.5 |
| Mirabelle          | 43% | 2cl | 4.5 |
| Kirschwasser       | 45% | 2cl | 4.5 |
| Himbeer            | 45% | 2cl | 4.5 |
| Edler Fass Nussler | 40% | 2cl | 4.5 |
| Moor Birne         | 40% | 2cl | 4.5 |

---

|                          |     |     |     |
|--------------------------|-----|-----|-----|
| Alte Zeit Edel Williams  | 40% | 2cl | 8.9 |
| Alte Zeit Zibärtele      | 44% | 2cl | 8.9 |
| Alte Zeit Apricot-Brandy | 35% | 2cl | 8.9 |

---

### Liköre

|                   |     |     |     |
|-------------------|-----|-----|-----|
| Weinberg-Pfirsich | 22% | 2cl | 3.8 |
| Wald-Heidelbeer   | 22% | 2cl | 3.8 |
| Bergmarille       | 22% | 2cl | 3.8 |
| Wilde Pflaume     | 22% | 2cl | 3.8 |

|                            |     |     |     |
|----------------------------|-----|-----|-----|
| <b>Licor 43 – Original</b> | 31% | 2cl | 3.9 |
|----------------------------|-----|-----|-----|

|                      |     |     |     |
|----------------------|-----|-----|-----|
| <b>Berliner Luft</b> | 18% | 2cl | 2.9 |
|----------------------|-----|-----|-----|



## SPIRITUOSEN & DESTILLATE

---

|                                              |     |     |
|----------------------------------------------|-----|-----|
| <b>Sierra Tequila Silver</b>                 | 2cl | 2.9 |
| <b>Sierra Tequila Reposado</b>               | 2cl | 2.9 |
| <b>Malteser – Aquavit</b>                    | 2cl | 2.9 |
| <b>Grappa</b>                                | 2cl | 2.9 |
| <b>Ouzo 12</b>                               | 2cl | 2.9 |
| <b>Fernet Branca</b>                         | 2cl | 2.9 |
| <b>Jägermeister</b>                          | 2cl | 2.9 |
| <b>Ramazzotti</b>                            | 2cl | 3.2 |
| <b>Averna</b>                                | 2cl | 3.5 |
| <b>Osborne Veterano – Brandy aus Spanien</b> | 4cl | 5.9 |

## RUM & RON

---

|                                       |     |      |
|---------------------------------------|-----|------|
| <b>Don Papa – Philippinen</b>         | 4cl | 11.0 |
| <b>Bacardi Carta Blanca – Bermuda</b> | 4cl | 6.5  |
| <b>Botucal Reserve – Venezuela</b>    | 4cl | 11.0 |
| <b>Havana Club 3 años</b>             | 4cl | 8.0  |
| <b>Havana Club 7 años</b>             | 4cl | 10.0 |

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mwst.

Hinweis für Allergiker: Du hast eine Frage zu unserem Angebot? Sprich uns einfach an, unser Service hilft Dir gerne weiter.

1 chininhaltig | 2 mit Farbstoff | 3 koffeinhaltig







## WHISK(E)Y

---

USA

**Jack Daniel's**

40% 4cl 9.9

Tennessee Whiskey

**Blantons Gold Edition**

51,5 % 4cl 22.0

Kentucky Straight Bourbon

SCHOTTLAND

**Chivas Regal**

40 % 4cl 12.5

Blended Scotch Whisky

**Laphroig Quarter Cask**

48 % 4cl 12.5

Islay Single Malt Whisky

**Glenfiddich 12 Years**

43 % 4cl 11.5

Single Malt Scotch Whisky

**Lagavulin 16 Years**

43 % 4cl 19.0

Islay Single Malt Scotch Whisky

**Macallan 12 Years**

40% 4cl 19.0

Single Malt Whisky



## ALKOHOLFREIES

---

|                                      |          |     |
|--------------------------------------|----------|-----|
| <b>Tafelwasser</b> – still oder laut | 0,5      | 4.9 |
| <b>Teinacher Mineralwasser</b>       | Fl. 0,25 | 3.5 |
| still, medium, classic               | Fl. 0,75 | 6.8 |

|                                                                                              |         |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|
| <b>Limonade</b>                                                                              | 0,2     | 3.6 |
| Coca Cola <sup>3</sup> , Orangenlimonade <sup>2</sup> , Zitronenlimonade, Spezi <sup>3</sup> | 0,4     | 4.9 |
| Coca Cola <sup>3</sup> , Coca Cola <sup>3</sup> light                                        | Fl. 0,2 | 3.6 |
| Coca Cola <sup>3</sup> – als Filler in Kombination mit Spirituose 4cl                        | Fl. 0,2 | 3.6 |

|                       |          |     |
|-----------------------|----------|-----|
| <b>Paulaner Spezi</b> | Fl. 0,33 | 4.5 |
| <b>Paulaner Limo</b>  |          |     |

---

|                              |     |     |
|------------------------------|-----|-----|
| <b>HAUSGEMACHTE LIMONADE</b> | 0,5 | 6.9 |
| mit Himbeere und Basilikum   |     |     |
| mit Limette und Minze        |     |     |

---

|                                                                                                                                                 |     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| <b>Saft und Nektar</b>                                                                                                                          | 0,2 | 3.6 |
| Apfelsaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Ananassaft,<br>Johannisbeernektar Direktsaft, Kirschnektar Direktsaft,<br>Bananennektar, Maracujanektar | 0,4 | 4.9 |

|                    |     |     |
|--------------------|-----|-----|
| <b>Saftschorle</b> | 0,2 | 3.5 |
|                    | 0,4 | 4.8 |

|                                      |          |     |
|--------------------------------------|----------|-----|
| <b>Hoefner HoLi</b>                  | Fl. 0,33 | 4.2 |
| alkoholfreie Hopfen-Limonade (vegan) |          |     |

|                                                                                                                                     |         |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|
| <b>Schweppes</b> Bitter Lemon <sup>1</sup> , Russian Wild Berry,<br>Indian Tonic <sup>1</sup> , Dry Tonic <sup>1</sup> , Ginger Ale | Fl. 0,2 | 3.8 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|





|                                                           |           |     |
|-----------------------------------------------------------|-----------|-----|
| <b>Almdudler oder Almdudler Zero</b>                      | Fl. 0,25  | 3.8 |
| <b>Red Bull<sup>2,3</sup></b>                             | Dose 0,25 | 4.5 |
| <b>Thomas Henry Tonic<sup>1</sup></b>                     | Fl. 0,2   | 4.2 |
| <b>Rauch Eistee</b> Pfirsich, Granatapfel                 | Fl. 0,33  | 3.9 |
| <b>Eiskaffee<sup>11</sup> / Eisschokolade<sup>2</sup></b> |           | 8.9 |

## HEISSGETRÄNKE

---

Alle Heißgetränke auch mit Milchalternative erhältlich

|                                                                                |     |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Kaffee Creme<sup>3</sup></b> auch koffeinfrei erhältlich                    | 3.5 |
| Tasse                                                                          | 4.5 |
| Pott                                                                           |     |
| <b>Espresso<sup>3</sup></b>                                                    | 2.8 |
| <b>Milchkaffee<sup>3</sup></b> auch koffeinfrei erhältlich                     | 4.5 |
| Kaffee Creme mit heißer Milch und Milchschaum                                  |     |
| <b>Latte Macchiato<sup>3</sup></b>                                             | 4.5 |
| heiße Milch, einfacher Espresso und Milchschaum,<br>geschichtet im Kaffee Glas |     |
| + ein Sirup nach Wahl                                                          | 0.5 |
| <i>Macadamianuss, Vanille, Kokos, Schokolade, Caramel, Salty-Caramel</i>       |     |

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mwst.

Hinweis für Allergiker: Du hast eine Frage zu unserem Angebot? Sprich uns einfach an, unser Service hilft Dir gerne weiter.

1 chininhaltig | 2 mit Farbstoff | 3 koffeinhaltig



### **Cappuccino<sup>3</sup>**

mit einer feinen Milchschaumhaube

klein

3.9

groß

4.5

### **Espresso Macchiato<sup>3</sup>**

3.0

Espresso mit einem Schuss Milchschaum

### **Café Latte<sup>3</sup>**

4.5

Doppelter Espresso mit geschäumter Milch  
serviert in einem Kaffee Glas

### **Chai Latte<sup>3</sup>**

4.2

zubereitet mit heißer oder kalter Milch

### **Pott heiße Schokolade**

mit Milchschaum

4.1

mit Sahne

4.6

### **Samova Bio Tee – Doppelkammer Teebeutel**

3.2

High Darling – Bio Darjeeling

Low Rider – Grüntee

Laze Daze – Bio Schwarztee Earl Grey

Heidi's Delight – Bio Bergkräuter

Orange Safari – Rooibos Orange

Maybe Baby – Bio Früchte

Smooth Operator – Bio Kamillentee

### **Frisch aufgegossener Minztee**

3.9

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mwst.

Hinweis für Allergiker: Du hast eine Frage zu unserem Angebot? Sprich uns einfach an, unser Service hilft Dir gerne weiter.

1 chininhaltig | 2 mit Farbstoff | 3 koffeinhaltig



## WARST DU ZUFRIEDEN? DANN ERZÄHLE ES WEITER

---

## HAST DU ANREGUNGEN? DANN SPRICH UNS GERNE AN

Die ehrliche Meinung unserer Gäste ist uns wichtig! Teile Deine Erfahrung mit anderen und hilf uns dabei, jeden Tag ein bisschen besser zu werden. Eine Bewertung ist kinderleicht und schnell erledigt: Scanne einfach einen der folgenden Codes und Du kannst direkt loslegen.

Vielen Dank!

Dein Erste Fracht Team

**Tripadvisor**



**Google**



 [Erste.Fracht.Braugasthaus](#)

 [erstefrachttorfabrik](#)

 [@erstefrachtbraugasthaus](#)

 [@erstefrachttorfabrik](#)

**Konzeption & Design:** [www.jill-wentz.com](http://www.jill-wentz.com)

**Bildquellen:** Stadtarchiv Karlsruhe – Bildarchiv Schlesiger, Marques © [www.shutterstock.com](http://www.shutterstock.com), Privatbrauerei Hoepfner, Gudellaphoto © [www.fotolia.de](http://www.fotolia.de), Privatbrauerei Hoepfner, Brian Goodman © [www.shutterstock.com](http://www.shutterstock.com), Wavebreakmedia © [www.shutterstock.com](http://www.shutterstock.com), Grapes Black and White - Bento Goncalves © [www.shutterstock.com](http://www.shutterstock.com), Daniel Vogel @ [www.unsplash.com](http://www.unsplash.com), Stadtarchiv Karlsruhe





MO - FR 07.00 - 00.00 UHR  
SA 08.00 - 00.00 UHR  
SO 08.00 - 23.00 UHR

FRÜHSTÜCK TÄGLICH 8.00 - 11.30 UHR  
FRÜHSTÜCKSBUFFET TÄGLICH AB 7.00 UHR

DURCHGEHEND WARME KÜCHE  
KÜCHENZEITEN TÄGLICH 11.30 - 21.45 UHR

---

ERSTE FRACHT BRAUGASTHAUS | Bahnhofplatz 6 | 76137 Karlsruhe  
T 0721. 93 222-30 | F 0721. 93 222-44 | [info@erste-fracht.de](mailto:info@erste-fracht.de) | [www.erste-fracht.de](http://www.erste-fracht.de)

---