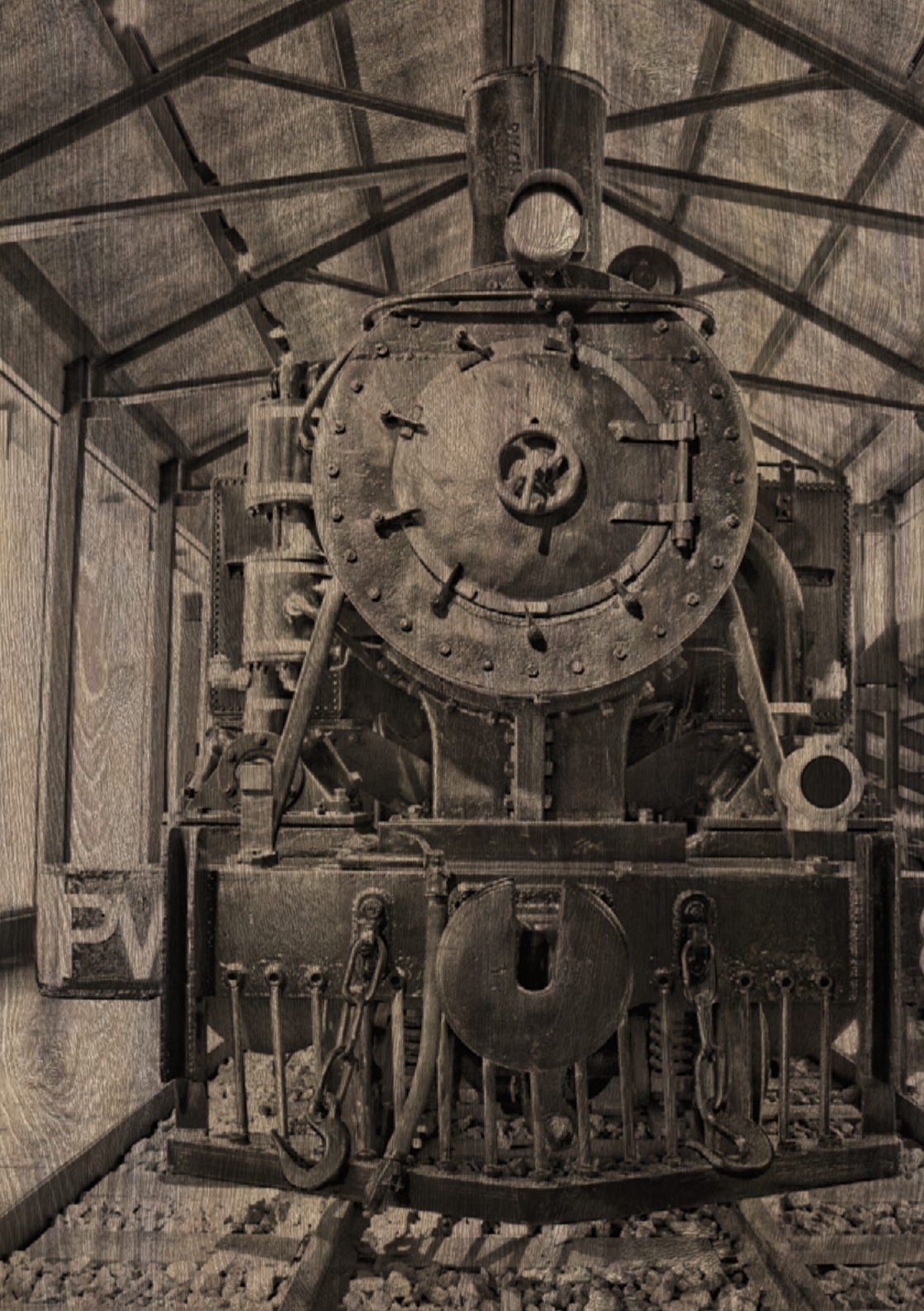


ERSTE FRACHT

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 Venetien / Italien	Fl. 0,75	26.0
Weinschorle süß oder sauer	0,2	5.5
weiß, rot, rosé	0,5	9.5
Lillet Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry und Beeren		8.9
Hugo Lillet Holunderblütensirup, Lillet Blanc, frische Minze, Prosecco, Soda		8.9
Hugo Holunderblütensirup, frische Minze, Prosecco, Soda		8.9
Virgin Hugo Holunderblütensirup, frische Minze, Soda		7.9
Virgin Aperol Spritz		7.9
Rhabarber Spritz Rhabarbersaft, Prosecco, Eis	0,2	8.9
Limoncello Spritz Toschi Limoncello, Bitter Lemon, Prosecco, Soda	0,2	8.9

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mwst. 1 chininhaltig | 2 mit Farbstoff | 3 koffeinhaltig



Aperol[2] / Campari[2] Spritz 4cl Aperol / Campari, Prosecco, Soda	0,2	8.9
4cl Aperol[2] / Campari[2] Soda	0,2	7.5
4cl Aperol[2] / Campari[2] Orange	0,2	7.9
Pernod 2cl serviert mit Eis und Leitungswasser		4.9
Bellini Prosecco und Pfirsichsaft	0,2	8.9
Bellini Alkoholfrei Alkoholfreier Prosecco vom Weingut Klenert mit Pfirsichsaft	0,2	7.9
Pfirsich-Spritz Alkoholfrei Pfirsichnektar, Traubensecco, Soda, Eis		7.9
Grapefruit-Rosmarin-Spritz Alkoholfrei Grapefruitsaft, Traubensecco, Soda, Eis		7.9



LONGDRINKS & MEHR

Absolut Vodka Red Bull[3] 12.0
4cl serviert mit einer Dose Red Bull[3] 0,25

Cuba Libre[3] 10.0
4cl Havana 3 años, Limette, serviert mit
Coca Cola Fl. 0,2

Jack Daniel's Cola[3] 12.0
4cl serviert mit Coca Cola Fl. 0,2

Gin/Vodka Long 12.0
4cl Gordon's Gin
wahlweise mit Bitter Lemon[1] oder Tonic[1] Fl. 0,2



AUSGEWÄHLTE GIN & TONIC

4CL GIN + TONIC WATER

Gin Grundpreis (zuzüglich Tonic)

DEUTSCHLAND		
Monkey47	47%	9.9
SCHOTTLAND		
Hendrick´s	44%	9.9
SPANIEN		
Mare Gin	42,7%	9.9
VEREINIGTES KÖNIGREICH		
Tanqueray	47,3%	9.9

Filler – nur in Kombination mit 4cl Basisspirituose:

Schweppes Dry Tonic[1]	Fl. 0,2	2.9
Schweppes Indian Tonic[1]	Fl. 0,2	2.9
Thomas Henry Tonic[1]	Fl. 0,2	2.9
Coca Cola[3]	Fl. 0,2	2.9
Coca Cola[3] **light**	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 Verarbeitungssprozess 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 Körpernote. 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.

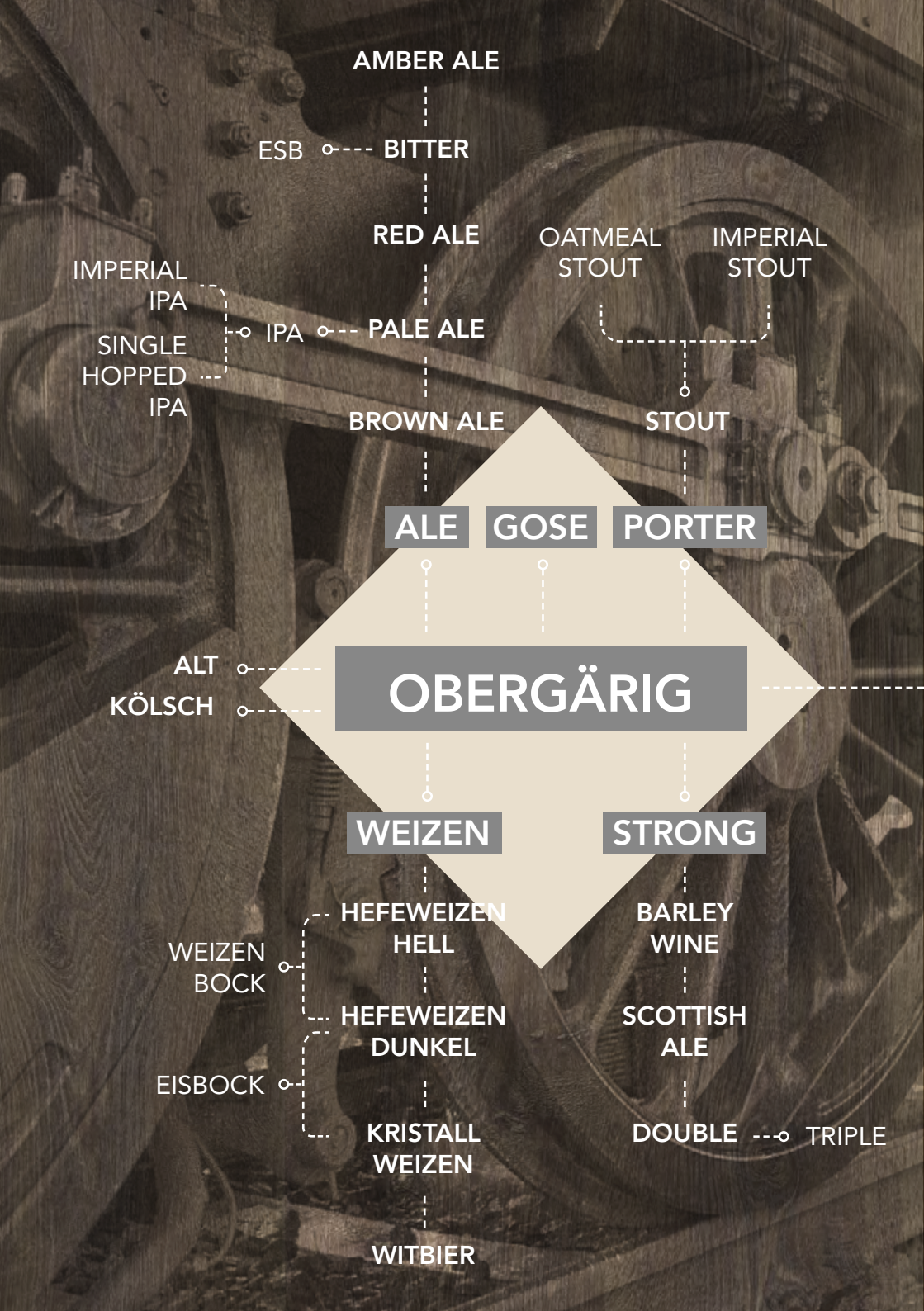


HOPFEN

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.

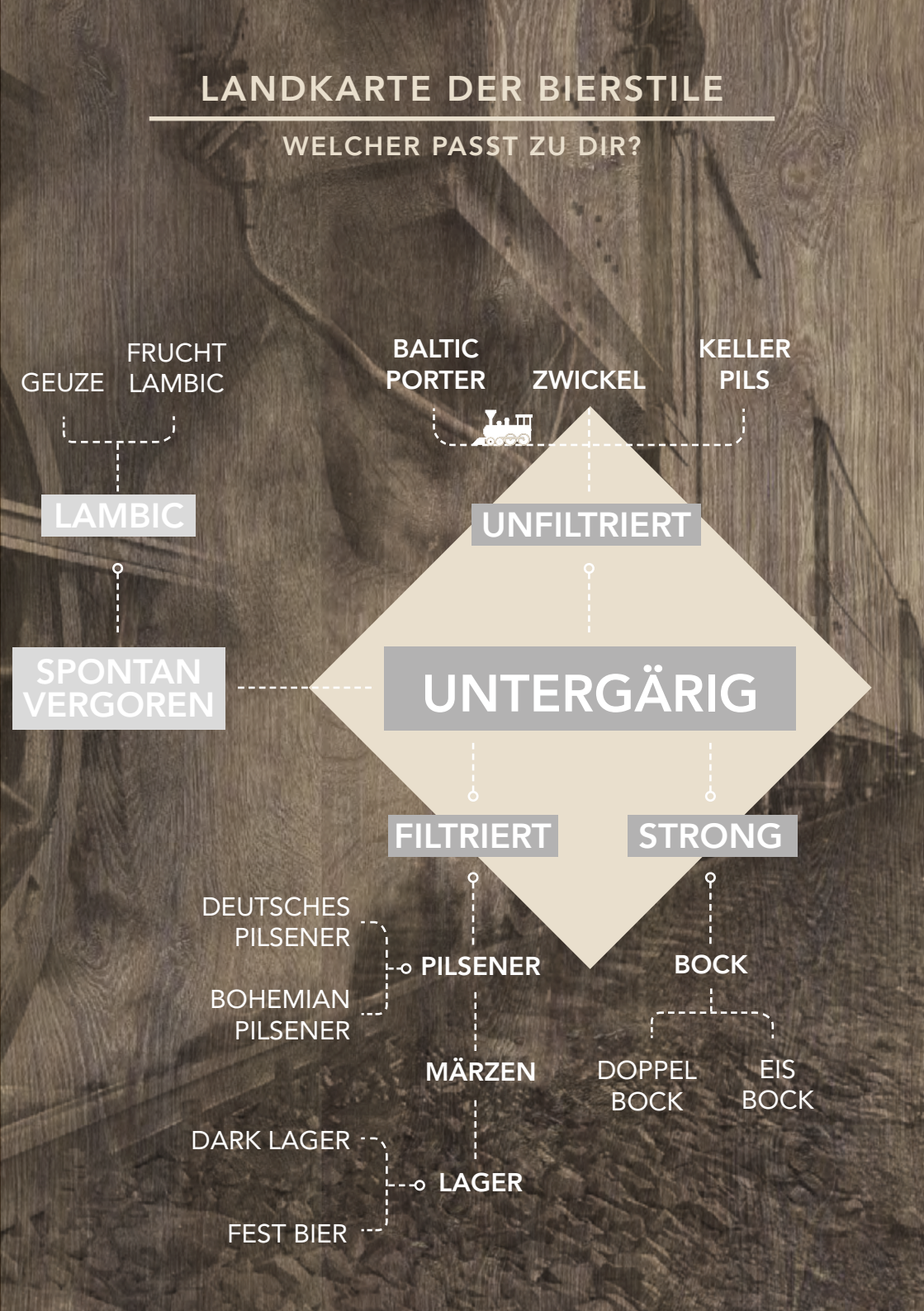
HEFE

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 spontangäriges Bier gebraut werden kann!


AMBER ALE
ESB
BITTER
RED ALE
OATMEAL STOUT
IMPERIAL STOUT
IMPERIAL IPA
IPA
PALE ALE
SINGLE HOPPED IPA
BROWN ALE
STOUT
ALE
GOSE
PORTER
ALT
KÖLSCH
OBERGÄRIG
WEIZEN
STRONG
HEFEWEIZEN HELL
BARLEY WINE
WEIZEN BOCK
HEFEWEIZEN DUNKEL
SCOTTISH ALE
EISBOCK
KRISTALL WEIZEN
DOUBLE
TRIPLE
WITBIER

LANDKARTE DER BIERSTILE

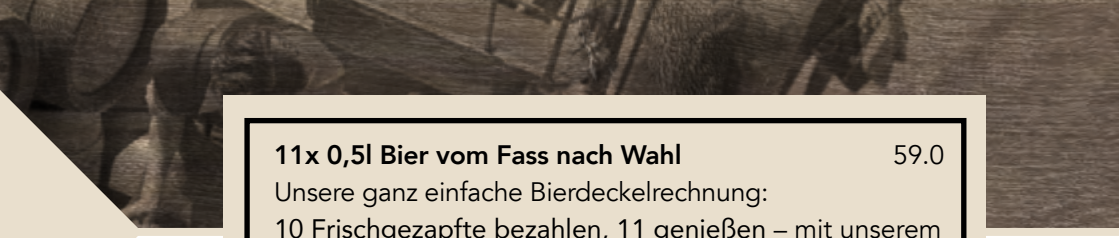
WELCHER PASST ZU DIR?





BIERE VOM FASS

Erste Fracht – Helles Hausbier		
hell, süffig und erfrischend –	0,3	4.6
von Hoepfner exklusiv für	0,5	5.9
die Erste Fracht gebraut	1,0	10.8
Alkohol: 5,2 % Stammwürze: 12,3 %		
Erste Fracht – Dunkles Hausbier		
kräftig, bernsteinfarben und hefetrüb –	0,3	4.6
von Hoepfner exklusiv für	0,5	5.9
die Erste Fracht gebraut	1,0	10.8
Alkohol: 5,5 % Stammwürze: 13,9 %		
Pilsner	0,3	4.6
himmlisch herb und klassisch	0,5	5.9
Alkohol: 4,7 % Stammwürze: 11,5 %	1,0	10.8
Hefeweizen		
Gewinner des World Beer Award 2016	0,3	4.6
„weltbestes Hefe-Weizen"	0,5	5.9
Alkohol: 4,9 % Stammwürze: 12,5 %	1,0	10.8
Schwarzbier		
malzig, mild und süffig	0,3	4.6
mit keinen Röstaromen	0,5	5.9
Alkohol: 5,8 % Stammwürze: 15,05 %	1,0	10.8
Spezialbier	0,3	4.7
wechselndes saisonales Bier im Ausschank	0,5	6.0
Einfach unseren Service fragen!	1,0	10.9



11x 0,5l Bier vom Fass nach Wahl 59.0
Unsere ganz einfache Bierdeckelrechnung:
10 Frischgezapfte bezahlen, 11 genießen – mit unserem Sparfahrschein natürlich jederzeit separat einlösbar.

SPARFAHRSCHEIN

Haus-Radler	0,3	4.6
Erste Fracht Helles mit Zitronenlimonade	0,5	5.9
Russ	0,3	4.6
Weißbier mit Zitronenlimonade	0,5	5.9

HOEPFNER FLASCHENBIERE

Goldköpfle Fl. 0,5 5.2
extramild, die würzig-feine Export Alternative
Alkohol: 5,5 % Stammwürze: 12,8 %

Kräusen Fl. 0,5 5.2
das naturtrübe Helle
Alkohol: 5,1 % Stammwürze: 12,0 %

Keller-Weizen Fl. 0,5 5.2
das dunkle Hefeweizen
Alkohol: 4,9 % Stammwürze: 12,5 %

Edel-Weizen Fl. 0,5 5.2
spritzig, perlend, kristallklar
Alkohol: 4,9 % Stammwürze: 12,5 %

Alkoholfreies Pils	Fl. 0,33	4.6
Alkoholfreies Weizen	Fl. 0,5	5.9

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 Schiffreise 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 Gebrautes die Bierrevolution

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



CRAFT BEER

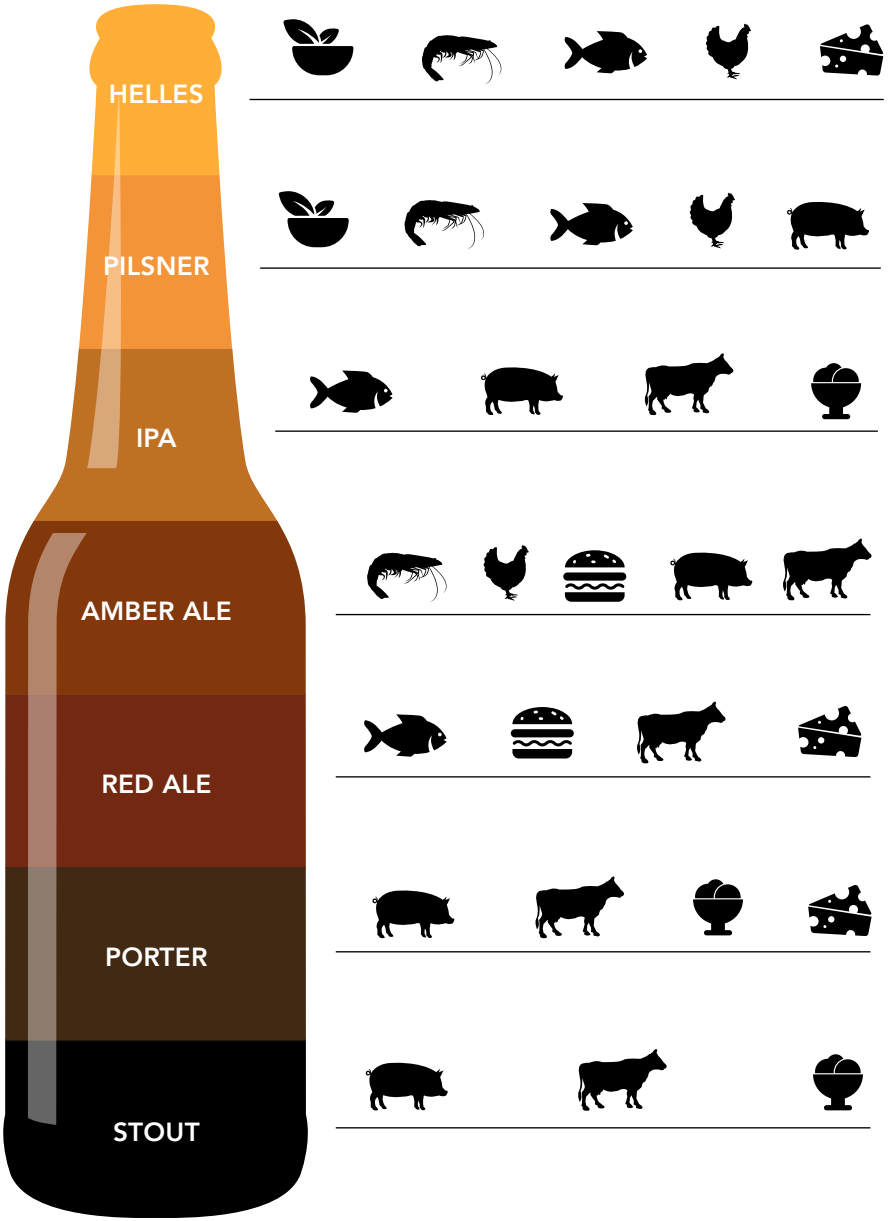
HANDWERKLICH GEBRAUTE BIERE

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

Grauburgunder	0,2	7.9
Oberkircher Winzer, Baden, QbA trocken	0,5	18.9
elegant, trocken und präzise in Struktur und Mundgefühl – kraftvoller mineralischer Abgang		
Riesling aus dem Fass	0,2	7.9
Oberkircher Winzer, Baden, QbA trocken	0,5	18.9
frisch und saftig, mit cremig-dichter und glasklarer Struktur – milde Säure		
Weißburgunder	0,2	7.9
Heitlinger, Baden, QbA trocken	0,5	18.9
saftig-fruchtig und elegant, mit Aromen von Melone, gelben Früchten und frischen Kräutern – zarte Säure und herrlich harmonisch		

SPANIEN

Verdejo	0,2	7.9
De Castilla, Bodegas Perdon – La Mancha, VdIT	0,5	18.9
trocken, fruchtig, frisch – sehr ausgewogen, mit Aromen von Stachelbeere und Limette		

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

Pinot Grigio	0,2	8.5
Collezione IL Mio, Venetien / Italien, IGT	0,5	19.9

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

FRANKREICH

Chardonnay	0,2	7.9
Robert Skalli, Languedoc, d´Oc	0,5	18.9

leuchtend goldgelbe Farbe, feiner Duft nach exotischen Früchten wie Ananas und weißem Pfirsich, untermalt von Haselnuss und einer leichten Toastnote

ROSÉWEIN

Heitlinger Rosé	0,2	7.9
Weingüter Heitlinger & Burg Ravensburg – Baden	0,5	18.9

fruchtiges, kraftvolles Bouquet aus Erdbeere und roten Früchten - am Gaumen pikant, spritzig mit harmonischer Frucht und Frische

PARTNER AUS DER REGION

WEINGUT HEITLINGER

VILLA HEYNBURG WEINGUT

Oberkircher Winzer



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.

Blaufränkisch / Lemberger	0,2	7.9
Burg Ravensburg, Baden, QbA trocken	0,5	18.9

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

SPANIEN

Tempranillo dCasti	0,2	7.9
Bodegaz Munoz-La Mancha, VdIT	0,5	18.9

feiner Barriqueton, 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

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



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

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

KLENERT Weingut

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



WIR WISSEN, WIE MAN RICHTIG FEIERT

Egal ob mit der Firma, dem Verein, Freunden oder der Familie – in der Ersten Fracht machen wir Eure Feier zu einem Erlebnis, das wirklich zu Euch passt.

Maßgeschneidertes Menü, vielseitiges Buffet oder individuell à la carte? Unser freundliches Team steht Euch gerne von der Reservierung bis zur letzten Runde zur Seite.

Für weitere Informationen: Sprich gerne unseren Service an oder scanne den QR-Code.



BRÄNDE & LIKÖRE

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

Brände			
Williamsbirne	43%	2cl	4.5
Alte Pflaume	43%	2cl	4.5
Mirabelle	43%	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 Zibärtle	44%	2cl	8.9
Alte Zeit Apricot-Brandy	35%	2cl	8.9
Liköre			
Wald-Heidelbeer	22%	2cl	3.8
Berliner Luft	18%	2cl	2.9



SPIRITUOSEN & DESTILLATE

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

RUM & RON

Don Papa – Philippinen	4cl	11.0
Bacardi Carta Blanca – Bermuda	4cl	6.5
Botucal Reserve – Venezuela	4cl	11.0
Havana Club 3 años	4cl	8.0
Havana Club 7 años	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 Tennessee Whiskey	40%	4cl	9.9
SCHOTTLAND			
Chivas Regal Blended Scotch Whisky	40 %	4cl	12.5
Glenfiddich 12 Years Single Malt Scotch Whisky	43 %	4cl	11.5
Lagavulin 16 Years Islay Single Malt Scotch Whisky	43 %	4cl	19.0



ALKOHOLFREIES

Tafelwasser – still oder laut	0,5	4.9
Teinacher Mineralwasser	Fl. 0,25	3.5
still, medium, classic	Fl. 0,75	6.8
Limonade	0,2	3.6
Coca Cola[3], Orangenlimonade[2], Zitronenlimonade, Spezi[3]	0,4	4.9
Coca Cola[3], Coca Cola[3] light	Fl. 0,2	3.6
Coca Cola[3] – als Filler in Kombination mit Spirituose 4cl	Fl. 0,2	3.6
Paulaner Spezi **Paulaner Limo**	Fl. 0,33	4.5
HAUSGEMACHTE LIMONADE mit Himbeere und Basilikum mit Limette und Minze	0,5	6.9
Saft und Nektar Apfelsaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Ananassaft, Johannisbeernektar Direktsaft, Kirschnektar Direktsaft, Bananennektar, Maracujanektar	0,2 0,4	3.6 4.9
Saftschorle	0,2 0,4	3.5 4.8
Hoepfner HoLi alkoholfreie Hopfen-Limonade (vegan)	Fl. 0,33	4.2
Schweppes Bitter Lemon[1], Russian Wild Berry, Indian Tonic[1], Dry Tonic[1], Ginger Ale	Fl. 0,2	3.8



Almdudler oder Almdudler Zero	Fl. 0,25	3.8
Red Bull[2,3]	Dose 0,25	4.5
Thomas Henry Tonic[1]	Fl. 0,2	4.2
Rauch Eistee Pfirsich, Granatapfel	Fl. 0,33	3.9
Eiskaffee [11] **/ Eisschokolade** [2]		8.9

HEISSGETRÄNKE

Alle Heißgetränke auch mit Milchalternative erhältlich

Kaffee Creme[3] auch koffeinfrei erhältlich
Tasse 3.5
Pott 4.5

Espresso[3] 2.8

Milchkaffee[3] auch koffeinfrei erhältlich 4.5
Kaffee Creme mit heißer Milch und Milchschaum

Latte Macchiato[3] 4.5
heiße Milch, einfacher Espresso und Milchschaum,
geschichtet im Kaffeeglas
+ ein Sirup nach Wahl *0.5*
Macadamianuss, Vanille, Kokos, Schokolade, Caramel, Salty-Caramel

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[3]
mit einer feinen Milchschaumhaube
klein 3.9
groß 4.5

Espresso Macchiato[3] 3.0
Espresso mit einem Schuss Milchschaum

Café Latte[3] 4.5
Doppelter Espresso mit geschäumter Milch
serviert in einem Kaffeeglas

Chai Latte[3] 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
Bildquellen: Stadtarchiv Karlsruhe – Bildarchiv Schlesiger, Marques © www.shutterstock.com, Privatbrauerei Hoepfner, Gudellaphoto © www.fotolia.de, Privatbrauerei Hoepfner, Brian Goodman © www.shutterstock.com, Wavebreakmedia © www.shutterstock.com, Grapes Black and White - Bento Goncalves © www.shutterstock.com, Daniel Vogel @ 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
JAN UND FEB BIS 21.00 UHR

ERSTE FRACHT BRAUGASTHAUS | Bahnhofplatz 6 | 76137 Karlsruhe
T 0721. 93 222-30 | F 0721. 93 222-44 | info@erste-fracht.de | www.erste-fracht.de