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

SALATE

Kleiner gemischter Salat [2,3,9] V 8.9
verschiedene Blattsalate mit Hausdressing

Waldkönig Salat [1,2,3] 19.9
frischer Feldsalat mit aromatischem Wildschweinschinken, gebratenem Kräuterseitling, grünem Pfeffer, fruchtigem Sauerkirsch-Topping und hausgemachter Kartoffelvinaigrette
Dazu schmeckt: Shepherd Neame IPA – Fl. 0,5

Sushi Bowl Salat [1,3,9] V 19.9
fluffiger Sushireis mit einem bunten Bouquet aus feinen Zuckerschoten, knackigen Bambussprossen, jungen Edamamebohnen, würziger Sojagurke, herzhaftem Rotkraut und cremiger Kimchi-Mayonnaise
Dazu schmeckt: Kehrwieder üNN – Alkoholfreies India Pale Ale Fl. 0,33

Mediterraner Buchweizen Salat [2,3,9] V 18.9
mit buntem Gemüse, frischen Wildkräutern, Kresse, pikanter Meerrettichcreme und hausgemachter Malzbier-Haselnuss Vinaigrette
Dazu schmeckt: Hoepfner – Goldköpfle Fl. 0,5

Dazu reichen wir ofenfrisches Kraichgauer Dinkelbaguette der Bäckerei Fricke.

SUPPEN

Hausgemachte Schwarzwurzelcremesuppe V 12.9
mit feinem Haselnuss-Petersilienöl
Dazu schmeckt: Hertl Opa's Liebling – Naturtrübes Kellerbier Fl. 0,5

Feine Kalbsconsommé 12.9
mit frischen Waldpilzravioli und Schnittlauchröllchen
Dazu schmeckt: Erste Fracht – Helles Hausbier vom Fass

VORSPEISEN

Zarte Kalbslebermedaillons in Sauce Soubise [2] 17.9
mit frischem Feldsalatbouquet, fruchtigem Birnenchutney und hausgemachter Kartoffelvinaigrette
Dazu schmeckt: Kilkenny – Irish Red Ale Fl. 0,33

Frisches Tatar von Roter Bete und Apfel [1,2] V 15.9
mit knackigen Dinkel-Crostini, flambiertem Ziegenkäse, aromatischem Walnuss-Crumble, Wildkräutern und pikanter Wasabicreme
Dazu schmeckt: Fusel Wunderweizen – Regional gebrautes Witbier Fl. 0,33

MITTAGSDEAL MO-FR 11.30-15 UHR

Entdecke wöchentlich wechselnde Mittagsgerichte auf unserer Tafel **inkl. 0,5l Tafelwasser** und einem **Espresso** für nur 19.9

FÜR KINDER

Kleiner Goldgräber V 10.9
panierte Veggie Nuggets mit unseren Hausfritten und Ketchup

Lokführer Nockerln [1,9] V 9.9
frische Gnocchi mit zartem Brokkoli und fruchtiger Tomatensauce

Schaffner Maultäschle [2,3,9] 9.9
gebratene Maultaschen mit süßen Schmorzwiebeln und kleinem Beilagensalat

V 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 [1]mit Konservierungsstoff, [2]mit Farbstoff, [3]mit Antioxidationsmittel, [4]mit Süßungsmittel Saccharin, [8]phosphathaltig, [9]geschwefelt, [13]geschwärzt,

HAUPTGERICHTE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten [2,3,9] 39.9
zartes Rumpsteak mit aromatischen Schmorzwiebeln, gebratener Maultasche, frischen Kräuterknöpfle und herzhafter Rotweinjus
Dazu schmeckt: Erste Fracht – Dunkles Hausbier vom Fass

Rustikale Schmorhaxe vom Lamm [2,3,9] 34.9
mit cremigem Kartoffelpüree, wildem Brokkoli, fruchtigem Tomatenpesto und kräftiger Bratenjus
Dazu schmeckt: Kilkenny – Irish Red Ale Fl. 0,33

Wiener Schnitzel [2,3,8,9] 32.9
aus der Kalbsoberschale, serviert mit unseren Hausfritten, kleinem Beilagensalat, Zitrone und Preiselbeeren
Dazu schmeckt: Fusel – Hopfendes Lager Regionales Dry Hop Lager Fl. 0,33

Zartes Lachsforellen-Zander Duett [2,9] 31.9
mit nussigem Rote-Bete-Gerstengraupenrisotto, fein-säuerlicher Zitronenbuttersauce und aromatischem Dillöl
Dazu schmeckt: Fusel Wunderweizen – Regional gebrautes Witbier Fl. 0,33

Feine Tranchen vom Kalbstafelspitz [9] 30.9
zartrosa gegartes Kalbsfleisch mit cremigem Sellerie-Kartoffelpüree, gebratenem Rosenkohl und herzhafter Portweinjus
Dazu schmeckt: Hertl Opa's Liebling – Naturtrübes Kellerbier Fl. 0,5

Saftige Maispoulardenbrust [1,2,9] 25.9
sanft und schonend sous-vide gegart, mit mediterranen Salbei-Gnocchi, cremigem Wirsinggemüse und aromatischer Morchelrahmsauce
Dazu schmeckt: Hoepfner – Kräusen Fl. 0,5

HAUPTGERICHTE

Hausgemachtes Gerstengraupenrisotto [1,2,9] 19.9
mit fein-säuerlicher Roter Bete, gerösteten Haselnüssen, cremigem Ziegenfrischkäse, fruchtiger Birne und pikantem Meerrettich
Dazu schmeckt: Erste Fracht – Dunkles Hausbier vom Fass

Cremiges Süßkartoffel-Kürbis Curry [2] vegan 18.9
mit würzigem Ingwer, frischen Lauchzwiebeln, zartem Pak Choi, cremiger Kokosmilch und fluffigem Tandoori-Naan Brot
Dazu schmeckt: Shepherd Neame IPA – Fl. 0,5

BURGER

Original Erste Fracht Burger [2,8] 22.9
Unser Brioche-Bun aus 100% Kraichgauer Dinkelmehl mit 200g reinem Rindfleisch, herzhaftem Schwarzwälder Schinken, cremigem Brie Käse, aromatischen Schmorzwiebeln, feinem Wildkräutersalat, frischer Tomate, grünem Pfeffer und Preiselbeer-Ketchup. Serviert mit unseren Hausfritten und hausgemachter Mayonnaise
Dazu schmeckt: Shepherd Neame IPA – Fl. 0,5

Veggie Burger [1,2,8] 22.9
Unser Brioche-Bun aus 100% Kraichgauer Dinkelmehl mit hausgemachtem Kürbis-Haferflocken Patty, frischem Feldsalat, fruchtigem Birnenchutney, herzhaftem Walnuss-Crumble und cremiger Ziegenfrischkäsecreme. Serviert mit unseren Hausfritten und hausgemachter Mayonnaise
Dazu schmeckt: Pöbelbräu – Citra Pale Ale Fl. 0,33

Alle Buns, Fladen, Toasts und Baguettes werden von der **BÄCKEREI FRICKE** aus reinem Kraichgauer Dinkelmehl hergestellt. Unsere Fleischwaren in Spitzenqualität beziehen wir direkt von der **METZGEREI GLASSTETTER**.

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 [1]mit Konservierungsstoff, [2]mit Farbstoff, [3]mit Antioxidationsmittel, [4]mit Süßungsmittel Saccharin, [8]phosphathaltig, [9]geschwefelt, [13]geschwärzt,

REGIONALE HIGHLIGHTS

Siedfleisch vom heimischen Rind [2,4,9] 31.9
zartes Rindfleisch von Wade und
Brust auf Rote-Bete-Gerstengraupen-
risotto mit frischem Meerrettich und
Gewürzgurkenrelish

Ursprünglich aus der österreichischen und bayrischen Küche hervorgegangen, haben sich heute neben dem klassischen Tafelspitz verschiedenste regionale Variationen des Siedfleischs in ganz Deutschland etabliert.

Für unsere hauseigene Interpretation des Klassikers verwenden wir ausschließlich hochwertiges Rindfleisch vom Karlsruher Hofgut Becker, das lange in Brühe mürbegekocht und auf einem aromatischen Rote-Bete-Gerstengrauperissotto serviert wird. Als belebender Kontrast zu den kernigen Fleischaromen des Siedfleischs kommt neben erfrischend pikanten Meerrettichnoten auch ein intensives Relish von sauren Gewürzgurken ins Spiel – kleine Details, großer Genuss.

Bio-Weingut Klenert – Lemberger Trocken Flasche 0,75l 25.9

Die passende Begleitung zur zünftigen Geschmackswelt des Siedfleischs 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 Charakter des Wirtshausklassikers gekonnt – punkten aber auch solo mit einem angenehm vielseitigen Trinkerlebnis.

REGIONALE HIGHLIGHTS

Szegediner Gulasch vom Karlsruher Landschwein [2] 25.9
herzhaftes ungarisches Gulasch
mit aromatischem Sauerkraut und
hausgemachten Kräuterknöpfle

Einer alten Sage nach entstand dieses Gericht, als ein ungarischer Wirt für einen prominenten Gast zu später Stunde die letzten noch vorrätigen Reste seines Schmoreintopfs mit Sauerkraut mischte. Ob die Legende wahr ist, wissen wir nicht. Eindeutig belegt ist aber, dass sich das Szegediner Gulasch seither zu einem echten Klassiker der ungarischen und osteuropäischen Küche entwickelt hat.

Das Geheimnis seiner Beliebtheit ist langsam gekocht, aber schnell erklärt: Im Zusammenspiel der intensiven Schmoraromen, angenehmen Säure des Krauts und Zartheit unseres Karlsruher Schweinefleischs entsteht ein deftiges Aromenspektakel, von dem man gar nicht genug bekommen kann.

Bio-Weingut Klenert – 24/7 Weiß Flasche 0,75l 25.9

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 bilden dabei mit ihrer angenehmen Säure und Leichtigkeit einen erfrischenden Gegenpol zum rustikalen Schmorcharakter des Gulaschs.







V 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 [1]mit Konservierungsstoff, [2]mit Farbstoff, [3]mit Antioxidationsmittel, [4]mit Süßungsmittel Saccharin, [8]phosphathaltig, [9]geschwefelt, [13]geschwärzt,

EIS & DESSERTS

Gefüllte Blätterteigtörtchen [2,3] 11.9
mit karamellisierter Creme, süßer Aprikose, feinem Haselnusspesto und Honigeis
Dazu schmeckt: Lindemans Kriek Lambic – Belgisches Kirschbier Fl. 0,25

Süße Biertulpe [2] 10.9
feine Schichten von hausgemachtem Bier-Apfel Gelee, fruchtigem Birnenkompott, süßer Vanillecreme mit weißer Schokolade, lockerem Salzbrezel-Crumble und aromatischem Malzschaum in unserem Original Biertulpenglas
Dazu schmeckt: Estrella Damm – Daura – Glutenfreies Lager Fl. 0,33

Gemischtes Eis [2] **– 3 Kugeln** 6.9
Vanille, Schokolade und Erdbeer
mit Sahne 7.9
mit frischem Obst 9.5
mit frischem Obst und Sahne 10.5

Eiskaffee / Eisschokolade mit Sahne [2] 8.9

TÄGLICH FRISCHGEBACKENE KUCHEN
Wirf einen Blick in unsere Kuchenvitrine

Stück Kuchen / Stück Torte 4.5 / 4.9

ERSTE FRACHT
BRAUGASTHAUS

#BIERLIEBE

SCANNE EINEN DER CODES UND SCHREIB UNS EINE BEWERTUNG!

Google Tripadvisor

SNACKS

Erste Fracht Vesperplatte [1,2] 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
Dazu schmeckt: Hertl Opa's Liebling – Naturtrübes Kellerbier Fl. 0,5

Chili-Cheese Baguette [1,2,3,4,8] 16.9
mit feiner Pastrami, geschmorten Zwiebeln, pikanten Jalapeños, süßem Mais, saurer Gurke und cremiger Käsesauce
Dazu schmeckt: Pöbelbräu – Citra Pale Ale Fl. 0,33

Geschmorte Spareribs [A,M] 16.9
in würziger Barbecue Sauce marinierte Schweinerippchen, serviert mit unserem 100% Kraichgauer Dinkelbaguette
Dazu schmeckt: Sierra Nevada Brewing Co. – American Pale Ale Fl. 0,355

Ofengebackener Hirtenkäse [1,2,4,9,13] V 12.9
mit aromatischen Oliven, frischer Tomate, leicht-pikanten Peperoni, Zwiebeln, Oregano und unserem herzhaften Knoblauchbaguette
Dazu schmeckt: Fusel Wunderweizen – Regional gebrautes Witbier Fl. 0,33

Pommes Schranke [8] V 7.9
unsere in Erdnussöl frittierten Hausfritten mit Ketchup und hausgemachter Mayonnaise
Dazu schmeckt: Hoepfner Pilsner vom Fass

MIT UNS KANN MAN FEIERN

Egal, ob Menü, Buffet oder á la carte – bei uns genießt Ihr Eure Weihnachtsfeier mit der Firma, dem Verein oder Freunden in vollen Zügen. Für mehr Infos →

V 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 [1]mit Konservierungsstoff, [2]mit Farbstoff, [3]mit Antioxidationsmittel, [4]mit Süßungsmittel Saccharin, [8]phosphathaltig, [9]geschwefelt, [13]geschwärzt,