

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 ✓ 7.9
verschiedene Blattsalate mit Hausdressing

Sommerliebe Salat ^{2,3} ✓ 19.9
halber Eisbergsalat mit panierten Blumenkohlröschen, Granatapfelkernen, jungen Sprossen, gerösteten Kernen, fruchtigen Kirschtomaten, hausgemachter Chilmayonnaise und Kräuter-Joghurtdressing
Dazu schmeckt: Pöbelbräu – Citra Pale Ale Fl. 0,33

Elsass Salat ^{1,2,3} 19.9
großer bunter Salat mit fruchtigen Kirschtomaten, frischer Gurke, jungen Sprossen, Paprikawürfeln, knackigen Croutons, Flammkuchen-Baguette und Kräuter-Joghurtdressing
Dazu schmeckt: Shepherd Neame IPA – India Pale Ale Fl. 0,5

Italienischer Landsalat ^{2,3} 19.9
bunter Blattsalat mit italienischem Landschinken, würzigem Parmesan, knackigem Rucola, Zwiebelringen, fruchtigen Kirschtomaten, Oliven, eingelegter Paprika und Balsamico-Dressing
Dazu schmeckt: Duvel – Belgian Golden Ale Belgisches Starkbier Fl. 0,33

Dazu reichen wir ofenfrisches Kraichgauer Dinkel Baguette der Bäckerei Fricke.

SUPPEN

Feine Tomatencremesuppe ¹ 11.9
serviert mit hausgemachtem Spinat-Pesto und Parmesanschaum
Dazu schmeckt: Kehr wieder üNN – Alkoholfreies India Pale Ale Fl. 0,33

Erfrischende Gurkensuppe ^{1,2,3,4} 11.9
kalt serviert mit frischem Räucherlachs-tatar, edlem Forellenkaviar und Kresse
Dazu schmeckt: Erste Fracht – Helles Hausbier vom Fass

VORSPEISEN

Lauwarmes Kartoffelrösti ^{2,3} 16.9
serviert mit feinem Tomaten-Avocado Ragout, gebeizter Lachsforelle, knackigem Rucola und Meerrettichdip
Dazu schmeckt: Hoepfner – Dunkles Kellerweizen Fl. 0,5

Fruchtige Strauchtomaten Terrine ^{2,3} ✓ 15.9
serviert mit hausgemachtem Basilikum-pesto, cremiger Burrata, frischem Wildkräutersalat und gebratenen Focaccia Streifen
Dazu schmeckt: Brew Dog Punk IPA – India Pale Ale Fl. 0,33

MITTAGSDEAL MO-FR 12-15 UHR

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

FÜR KINDER

Frachtbällchen 10.9
hausgemachte Kalbshackbällchen in fruchtiger Tomatensauce mit Krokettchen

Schaffner Pasta ✓ 9.9
leckere Linguine Pasta mit frischem Spinat und buntem Gemüse

Lokführer Rösti ³ ✓ 8.9
hausgemachtes Kartoffelrösti mit fruchtigem Apfelmus



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

Zartes Rumpsteak vom Freilandrind 39.9
fein marmoriertes 200g Steak vom Namibia Free Range Beef, serviert mit frittiertem Sellerie, unseren knusprigen Hausfritten und hausgemachter Chimichurri Sauce

Dazu schmeckt: Sierra Nevada Brewing Co. – American Pale Ale Fl. 0,33

Wiener Schnitzel ^{2,3} 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

Pochierte Bruchsaler Lachsforelle ² 29.9
auf cremiger Rahmpolenta mit grünem Spargel und feiner Pernot-Buttersauce

Dazu schmeckt: Hoepfner – Pilsner vom Fass

Gratiniertes Putensteak mit gebratenen Pilzen ² 28.9

mit Emmentaler überbackenes, zartes Putenfleisch, serviert mit lockeren Krokettchen und aromatischer Sherry-Rahmsauce

Dazu schmeckt: Kilkeny – Irish Red Ale Fl. 0,33

Geschmorte Spanferkelkeule ^{1,3} 28.9
auf cremigem Rahmkohlrabi mit knusprigem Speck, lockeren Krokettchen und einer hausgemachten Weizenbier-Kümmelsauce

Dazu schmeckt: Hoepfner – Hefeweizen vom Fass

Wiener Backhendl vom Stubenküken ^{1,3} 28.9

in Buttermilch mariniert und mit Weißbrotmehl paniert, serviert mit hausgemachtem Gurken-Kartoffelsalat und feinem Honig-Senf Dip


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

HAUPTGERICHTE

Feine Bratwurst vom Iberico Schwein ³ 20.9

auf cremiger Rahmpolenta mit knusprigem Selleriestroh, feinen Balsamico-Schalotten und herzhafter Bratenjus

Dazu schmeckt: Erste Fracht – Dunkles Hausbier vom Fass

Gebratene Reismudeln ^{1,2,3}  18.9
leicht pikant gewürzt nach asiatischer Art mit frischer Paprika, Austernpilzen, Frühlingslauch und Ingwer

Dazu schmeckt: Asia Pacific Breweries – Tiger Beer – Singapore Pale Lager Fl. 0,33

BURGER

Original Erste Fracht Burger ² 22.9

Unser Brioche-Bun aus 100% Kraichgauer Dinkelmehl mit 200g reinem Rindfleisch, würzigem Cheddar Käse, buntem Blattsalat, frischer Tomate, Jalapeños, gebackenen Zwiebelringen und feiner Cocktailsauce. Serviert mit unseren Hausfritten und hausgemachter Mayonnaise

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

Veggie Burger ²  21.9


Unser Brioche-Bun aus 100% Kraichgauer Dinkelmehl mit hausgemachtem Süßkartoffel-Patty, buntem Blattsalat, gebratener Paprika, frischer Tomate und hausgemachtem Tsatsiki. 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**.

www.erste-fracht.de

 Erste.Fracht.Braugasthaus  @erstefrachtbraugasthaus

 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

REGIONALE HIGHLIGHTS

Heimisches Hähnchenbrustfilet unter der Bärlauchkruste ³ 26.9
auf cremigem Rahmkohlrabi, serviert mit Linguine Pasta und fein-säuerlicher Grauburgundersauce

Direkt aus unserer Region, ohne Einsatz von Antibiotika und mit viel Platz, um natürlich aufzuwachsen – das zeichnet das Hähnchenfleisch unserer Partner vom Hofgut Becker aus.

Um dem zarten Filet noch mehr Aromen zu verleihen, servieren wir das sanft gegarte Bruststück unter einer intensiven Bärlauchkruste, die mit ihren würzigen Noten das milde Geflügel ideal in Szene setzt. Kombiniert mit frischen Linguine und der feinen Säure unserer Weißweinsauce entsteht so ein wundervoll balanciertes Genusserlebnis, das durch seinen Facettenreichtum begeistert.

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

Leicht, fruchtig, frisch – mit seinem angenehm-unkomplizierten Cuvée aus Riesling, Johanner und Cabernet Blanc vereint das Bio-Weingut Klenert gleich drei Rebsorten zu einem aromenreichen Weinvergnügen. Reife Noten von Apfel, Birne und Muskat reihen sich dabei mit einer angenehmen Säure und Leichtigkeit nahtlos in die ausgewogene Geschmackswelt unseres Heimischen Hähnchenbrustfilets ein.

REGIONALE HIGHLIGHTS

Rustikales Zwiebelfleisch vom Karlsruher Landschwein ^{1,3} 25.9
fein marmorierter Schweinenacken im herzhaften Zwiebel-Biersud gegart, serviert mit unseren hausgemachten Dinkelknöpfle

Ein echter Schmorklassiker nach Braugasthausart. Man nehme erstklassigen Schweinenacken aus regionaler Aufzucht, schmore ihn langsam und schonend in einem herzhaften Sud aus aromatischen Zwiebeln und unserem exklusiven Hausbier – und schon ist der authentisch-deftige Genuss perfekt.

Der lange Schmorprozess gibt Zwiebeln, Bier und Nacken dabei nicht nur genug Zeit, um ihr volles Geschmackspotenzial zu entfalten, sondern macht das feine Fleisch vom Karlsruher Landschwein auch unheimlich zart und mürbe.

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

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



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

EIS & DESSERTS

Frische Zitronen Panna Cotta 11.9
mit fruchtigem Himbeergel, aromatischem Kokos und weißem Schokoladen Crumble
Dazu schmeckt: Lindemans Kriek Lambic – Belgisches Kirschbier Fl. 0,25

Marinierter Erdbeersalat 11.9
mit Grand Marnier und frischer Minze angemacht, serviert mit feiner Mandel-Erde, Schokoladenluft und Joghurteis
Dazu schmeckt: Estrella Damm – Daura – Glutenfreies Lager Fl. 0,33

Gemischtes Eis² – 3 Kugeln 6.9
Vanille, Schokolade und Erdbeer
mit Sahne 7.9
mit frischem Obst 9.5
mit frischem Obst und Sahne 10.5

Eiskaffee²/Eisschokolade² mit Sahne 8.9

TÄGLICH FRISCHGEBACKENE KUCHEN
Wirf einen Blick in unsere Kuchenvitrine

Stück Kuchen / Stück Torte 4.5 / 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 21.45 Uhr.

#BIERLIEBE



SCANNE EINEN DER CODES UND SCHREIB UNS EINE BEWERTUNG!

Google



Tripadvisor



SNACKS

Fracht Focaccia³ 18.9
hausgemachtes Hefefladenbrot herzhaft belegt mit italienischem Landschinken, getrockneten Tomaten, Rucola, Oliven und cremiger Burrata
Dazu schmeckt: Pöbelbräu – Citra Pale Ale Fl. 0,33

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

Dinkelfladen mit dreierlei Dips^{2,3} ✓ 15.9
cremiger Hummus, aromatische Schafskäsecreme und hausgemachter Tsatsiki, serviert mit unserem Dinkelfladen und Olivenöl
Dazu schmeckt: Duvel – Belgian Golden Ale – Belgisches Starkbier Fl. 0,33

Karlsruher Stout Beer Chili 14.9
mit feinem Kalbfleisch, Mais und Kidneybohnen. Serviert mit unserem Dinkelfladen
Dazu schmeckt: Sierra Nevada Brewing Co. – American Pale Ale Fl. 0,355

Badisches Schäufele Sandwich^{1,3,4,8} 13.9
herzhaftes Dinkeloastsandwich mit feinen Tranchen von der gepökelten Schweineschulter, Balsamico Schalotten, frischer Tomate und leicht pikanter Meerrettich-Sensauce
Dazu schmeckt: Erste Fracht – Dunkles Hausbier vom Fass

Pommes Schranke^{2,3} ✓ 7.9
unsere in Erdnussöl frittierten Hausfritten mit Ketchup und hausgemachter Mayonnaise



ERSTE FRACHT
BRAUGASTHAUS



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