



# SauBar

---

• WILLKOMMEN IN DER SAUBAR •

---

*Hier im Herzen der Koblenzer Altstadt findest Du einen  
Platz der Gemütlichkeit und Gastfreundlichkeit.  
Die SauBar steht für Frische, Qualität und Regionalität.  
Wir präsentieren die Deutsche Gutbürgerliche Küche ohne  
viel Schnick Schnack, jedoch saulecker wie bei Oma.*

*Wie schon der Name „SauBar“ vermuten lässt spielt  
Schweinefleisch eine große Rolle.  
Abgerundet wird die Speisekarte durch Hähnchen-,  
Rind- sowie vegetarische Gerichte.*

•••••

## UNSERE STÄRKE SIND UNSERE REGIONALEN PARTNER

**Hachenburger Brauerei**  
aus Hachenburg

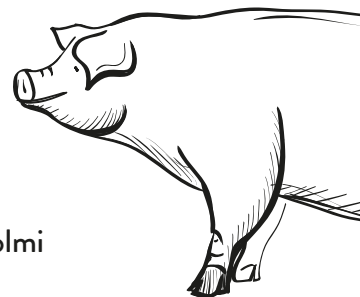
**Birkenhofbrennerei**  
aus Nistertal

**Fleischwaren Colmi**  
aus Urbar

**Rhodus Mineralquelle**  
aus Burgbrohl

**Klein's Backstüffe**  
aus Koblenz

**Metzgerei Dirk Schmidt**  
aus Koblenz Pfaffendorf





## • SAUBAR SPEZIAL •

### **CURRYWURST FÜR ZWEI**

**49,00 Euro**

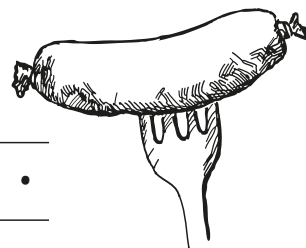
mit dicken Fritten und hausgemachter Currysoße<sup>6,12</sup>  
Sowie 0,375 l Champagner Moët & Chandon Imperial, Brut

## • SUPPEN •

### **TAGESSUPPE**

**4,50 Euro**

immer anders immer lecker



## • VORSPEISEN & KLEINE SAUEREIEN •

### **CURRYWURST / BRATWURST OHNE DARM<sup>6,12</sup>**

**7,50 Euro**

*mild • scharf • sauscharf*

mit dicken Fritten und hausgemachter Currysoße

### **WURSTSALAT MIT KRUSTENBROT<sup>8,9,12</sup>**

**6,50 Euro**

Als Hauptgang

**10,90 Euro**

### **RÄUCHERLACHS MIT REIBEKUCHEN<sup>1,9</sup>**

**9,80 Euro**

Als Hauptgang

**12,50 Euro**

Salatbouquet und Dill-Senf-Dip

### **SAUBAR'S ANTIPASTI<sup>2,6,8</sup>**

**9,90 Euro**

Gambas im Knuspermantel, Oliven, Tomaten, Feta, Champignonköpfe,  
mit Frischkäse gefüllte Peperoni, Aioli und Baguette

---

• SALAT •

---

**KLEIN'S BROTSALAT  
PFLÜCKSALATE, RAUKE, HIRTENKÄSE,  
TOMATE, GURKE & ROTE ZWIEBELN**<sup>1,9</sup>

---

Als Vorspeise  
**7,90 Euro 10,90 Euro**

mit weißem Balsamico-Dressing und Zitronenspritzern

**SALATE DER SAISON, GRATINIERTER  
ZIEGENKÄSE, THYMIANHONIG**<sup>1,9</sup>

---

Als Vorspeise  
**8,90 Euro 11,90 Euro**

mit weißem Balsamico-Dressing

**SALATE DER SAISON,  
GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST**<sup>8</sup>

---

**11,90 Euro**

mit Himbeer-Joghurt-Dressing

**SALATE DER SAISON,  
GEBRATENES RINDERHÜFTSTEAK 180g**<sup>1,9</sup>

---

**12,90 Euro**

mit weißem Balsamico-Dressing

---

• FLAMMKUCHEN •

---

**DER KLASSISCHE**<sup>12,14</sup>

---

**8,50 Euro**

Speck und Zwiebeln

**KOBLENZER SPEZIAL**<sup>12</sup>

---

**8,50 Euro**

Blutwurst, rote Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Körnersenf

**DER VEGETARISCHE**

---

**9,50 Euro**

Schafskäse, Champignons, Tomaten, rote Zwiebeln und Lauchzwiebeln

**DER SCHWARZWÄLDER**<sup>12</sup>

---

**9,50 Euro**

geräucherter Schinken, Käse, Champignons, rote Zwiebeln, Rauke

**DER NORWEGISCHE**

---

**9,50 Euro**

geräucherter Lachs, Kräuter der Provence und Lauchzwiebeln

---

• SAUEREIEN FÜR DEN GROSSEN HUNGER •

---

**SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN**<sup>1,9</sup> **12,90 Euro**

---

mit Pommes und Salätchen

**SAUMAGEN**<sup>12,14</sup> **11,90 Euro**

---

mit Rahmsauerkraut und Bratkartoffeln

**HIMMEL & ERD**<sup>12</sup> **11,90 Euro**

---

gebratene Blut- und Leberwurst, Kartoffelstampf  
mit Schmorzwiebeln und Apfel

**MATJESFILET HAUSFRAUEN-ART**<sup>1,9</sup> **11,90 Euro**

---

mit Bratkartoffeln und Salatbouquet



---

• SAUBAR TIPP •

---

**GESCHNETZELTES  
VON RIND & SCHWEIN**<sup>1,9</sup> *pikant* **13,90 Euro**

---

mit Basmatireis und Salätchen  
Tomate · Knoblauch · Zwiebeln · Chili · ohne Sahne

**GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST**<sup>1,9</sup> **13,90 Euro**

---

mit Champignonrahmsouße, Pommes und Salätchen

**SPECKKOTELETT AM KNOCHEN**<sup>12,14</sup> **16,90 Euro**

---

mit Jus, Bohnenbündchen und Bratkartoffeln

**250g HÜFTSTEAK VOM RIND**<sup>1,9</sup> **18,90 Euro**

---

mit Kräuterbutter, Pommes und Salätchen

---

**INFO** Die aromatische Steakhüfte besteht aus dicker und schmaler Hüfte. Bei der hauseigenen Zerlegung kann die Form des Steaks variieren. Die Grammangaben beziehen sich immer auf das Rohgewicht.

**SAUBAR'S THAI-CURRY<sup>2</sup> *vegan***

**10,90 Euro**

mit Basmatireis  
Bambus · Champignon · Karotte  
Kokosmilch · Paprika · Zucchini  
Zuckerschote · Zwiebel

mit Garnelen  
**14,90 Euro**

mit Hähnchenbruststreifen  
**14,90 Euro**

**KARTOFFELKLÖSSCHEN  
MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN<sup>9</sup>**

**13,90 Euro**

in Tomatensoße mit Champignons, Rucola und Parmesan

**ROSA GEBRATENES LAMMKARREE<sup>2, 6, 12</sup>**

**19,90 Euro**

mit Jus und Ratatouille im Weizenfladen-Körbchen



• SAU-LECKER •

**MAISHÄHNCHENBRUST**

**15,90 Euro**

**MEDAILLON VON DER RINDERHÜFTE**

**19,90 Euro**

**LAMMKARREE**

**22,90 Euro**

jeweils mit Pfefferrahmsauce, Grillgemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree



**EXTRAS**



**Grillgemüse**  
3,50 Euro

**Pfefferrahmsauce**  
2,00 Euro

**Hausgemachte  
Kräuterbutter**  
0,50 Euro

**Beilagensalat**  
3,50 Euro

**Champignonrahmsauce**  
2,00 Euro

**Bratkartoffeln  
(statt Pommes)**  
1,50 Euro

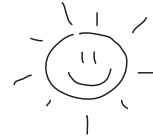
**Schmorzwiebeln**  
1,50 Euro

**Zwei Bohnenbündchen**  
2,50 Euro

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE  
ZUSATZSTOFFE

<sup>1</sup> Farbstoff · <sup>2</sup> Konservierungsstoff · <sup>3</sup> Coffeinhaltig · <sup>4</sup> Chininhaltig · <sup>5</sup> Taurinhaltig · <sup>6</sup> Süßungsmittel  
<sup>7</sup> Phenylalanin · <sup>8</sup> Antioxidationsmittel · <sup>9</sup> Sulfite · <sup>10</sup> Azofarbstoffe · <sup>11</sup> Coffeinhaltig >32MG/100ML  
<sup>12</sup> Phosphat · <sup>13</sup> Geschwefelt · <sup>14</sup> Geschmacksverstärker · <sup>15</sup> Gentechnisch verändert · <sup>16</sup> Benzoesäure

• FERKELGERICHTE •  
für unsere Kleinen



**SAU-PÄNZ** **5,50 Euro**

---

Nürnberger Würstchen mit Kartoffelstampf

**KÄPT'N BLAUBÄR** **6,90 Euro**

---

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf

**SCHÄNGELCHEN** **6,90 Euro**

---

Schweineschnitzelchen mit Pommes

---

• NACHTISCH •

---

**SAUBAR'S APFELKUCHEN** **4,50 Euro**

---

**TONKABOHNEN PANNA COTTA  
MIT HAUSGEMACHTER ERDBEERSOSSE** **4,50 Euro**

---

**SCHOKOLADENKÜCHLEIN  
MIT RHABARBERSORBET<sup>8</sup>** **6,50 Euro**

---

---

• HEISSGETRÄNKE •

---

**KAFFEE CREMA** klein **1,90 Euro** groß **2,80 Euro**

---

**ESPRESSO** doppelt **1,90 Euro** **2,60 Euro**

---

**CAPPUCCINO** **2,40 Euro** **MILCHKAFFEE** **2,80 Euro**

---

**LATTE MACCHIATO** **2,80 Euro** **SCHOKOLADE** hell oder dunkel **2,40 Euro**

---

**WHITE ESPRESSO** **2,80 Euro** **SCHOKOCCINO** **2,80 Euro**

---

**TEE** **1,90 Euro**

---

• ALKOHOLFREIE GETRÄNKE •

<b>RHODIUS GOURMET CLASSIC</b>	0,25l	<b>2,00 Euro</b>	
<b>RHODIUS GOURMET NATURELLE</b>	0,25l	<b>2,00 Euro</b>	0,75l <b>5,00 Euro</b>
<b>RHODIUS GOURMET MEDIUM</b>			0,75l <b>5,00 Euro</b>

<b>RHODIUS APFELSAFTSCHORLE</b>	0,2l	<b>1,80 Euro</b>	0,4l <b>3,40 Euro</b>
<b>PEPSI COLA</b> <sup>1,3</sup> • <b>PEPSI LIGHT</b> <sup>1,2,3,6,7</sup>			
<b>MIRINDA</b> <sup>1,2,8</sup> • <b>7UP</b> <sup>2</sup> • <b>SPEZI</b> <sup>1,2,3,8</sup>			

<b>BITTER LEMON</b> <sup>4,8</sup>	0,2l	<b>2,50 Euro</b>	
<b>GINGER ALE</b> <sup>1</sup>			
<b>TONIC WATER</b> <sup>4,8</sup>			

<b>ORANGENSAFT</b>	0,2l	<b>2,40 Euro</b>	0,4l <b>4,60 Euro</b>
<b>APFELSAFT</b>			
<b>KIRSCH-FRUCHTNEKTAR</b>			
<b>TRAUBENSAFT</b>			
<b>MARACUJA-FRUCHTNEKTAR</b>			
<b>ALS FRUCHTSAFT-SCHORLE</b>	0,2l	<b>2,20 Euro</b>	0,4l <b>4,40 Euro</b>

• BIERE VOM FASS •

<b>PILS</b>	0,2l	<b>1,80 Euro</b>
<b>RADLER</b> <sup>2</sup>	0,3l	<b>2,60 Euro</b>
<b>COLA-BIER</b> <sup>1,3</sup>	0,5l	<b>3,80 Euro</b>
<b>SCHUSS</b>		
<b>WEIZEN</b>	0,3l	<b>2,60 Euro</b>
<b>WEIZEN</b>	0,5l	<b>3,80 Euro</b>
<b>KIRSCH · COLA</b> <sup>1,3</sup>		

• FLASCHEN BIERE •

<b>MALZBIER</b>	0,3l	<b>2,60 Euro</b>
	0,5l	<b>3,80 Euro</b>
<b>WEIZEN</b> Alkoholfrei	0,5l	<b>3,80 Euro</b>
<b>PILS</b> Alkoholfrei	0,33l	<b>2,60 Euro</b>
<b>SCHWARZE</b> Plopp-Flasche		
<b>HACHENBURGER ZWICKEL</b> DAS NATURTRÜBE KELLERBIER Plopp-Flasche		
<b>GAFFEL KÖLSCH</b>		

• THOMAS HENRY •

• VAIHINGER •

• HACHENBURGER •

• HACHENBURGER •

---

• PERLWEIN & CHAMPAGNER •

---

**2017er** 0,1l **3,50 Euro**

**SCHEIDGENS RIESECCO QUALITÄTSPERLWEIN** 0,75l **20,00 Euro**

Weingut Scheidgen, Mittelrhein

---

**Champagner** 0,375l **38,00 Euro**

**MOET & CHANDON IMPERIAL, BRUT**

---



---

• APERITIF MIT PFIFF •

---

**APEROL SPRITZ**

Sekt, Aperol<sup>1,4</sup>  
Sodawasser  
Orange

**HUGO**

Sekt  
Holunderblüte  
Sodawasse  
Limette  
Minze

**QUITTINI**

Sekt  
Quittenlikör  
Sodawasser  
Zitrone

0,2l **5,50 Euro**




---

• WEISSWEIN •

---

**2017er Winner Riesling, trocken** 0,1l **2,40 Euro** 0,2l **4,60 Euro**

Weingut Hess-Hautt, Mosel 0,75l **16,00 Euro**

---

**2017er Winner Riesling, feinherb** 0,1l **2,40 Euro** 0,2l **4,60 Euro**

Weingut Hess-Hautt, Mosel 0,75l **16,00 Euro**

---

**2016er Winner Riesling, lieblich** 0,1l **2,40 Euro** 0,2l **4,60 Euro**

Weingut Hess-Hautt, Mosel 0,75l **16,00 Euro**

---

**2017er Grauer Burgunder, trocken** 0,1l **2,40 Euro** 0,2l **4,60 Euro**

Weingut P.J. Valckenberg, Rheinhessen 0,75l **16,00 Euro**

---

**2017er Spätburgunder Blanc de Noir, trocken** 0,1l **2,80 Euro** 0,2l **5,20 Euro**

Weingut Toni Müller, Mosel 0,75l **18,00 Euro**

---

**2017er Weissburgunder, trocken** 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,80 Euro**

Weingut Spurzem, Mosel 0,75l **20,00 Euro**

---

**2018er Chardonnay, trocken** 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,80 Euro**

Weingut Scheidgen, Mittelrhein 0,75l **20,00 Euro**

---

**2017er Werkstoff, Riesling & Sauvignon Blanc** 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,80 Euro**

Weingut Pfannebecker, Rheinhessen 0,75l **20,00 Euro**

---

**2017er Weissburgunder & Chardonnay, trocken** 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,80 Euro**

Weingut Gerlachs Mühle, Mosel 0,75l **20,00 Euro**

---

**2017er Bopparder Hamm Riesling, trocken**<sup>VDP</sup> 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,80 Euro**

Weingut Matthias Müller, Mittelrhein 0,75l **20,00 Euro**

---



---

• ROSÉWEINE •

---

<b>2018er Blauer Portugieser, trocken</b>	0,1l <b>2,80 Euro</b>	0,2l <b>5,20 Euro</b>
Weingut Scheidgen, Mittelrhein		0,75l <b>18,00 Euro</b>
.....		
<b>2017er Rosé, halbtrocken</b>	0,1l <b>2,80 Euro</b>	0,2l <b>5,20 Euro</b>
Weingut Spurzem, Mosel		0,75l <b>18,00 Euro</b>
.....		



---

• ROTWEINE •

---

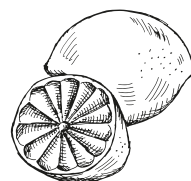
<b>2017er Merlot, trocken</b>	0,1l <b>2,80 Euro</b>	0,2l <b>5,20 Euro</b>
Weingut Gebrüder Andres, Pfalz		0,75l <b>18,00 Euro</b>
.....		
<b>2017er Dornfelder, trocken</b>	0,1l <b>2,80 Euro</b>	0,2l <b>5,20 Euro</b>
Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz		0,75l <b>18,00 Euro</b>
.....		
<b>2017er Fleckvieh, halbtrocken</b>	0,1l <b>2,80 Euro</b>	0,2l <b>5,20 Euro</b>
Weingut Metzger, Pfalz		0,75l <b>18,00 Euro</b>
.....		

---

• SAUBAR'S LONGDRINKS •

---

<b>GIN TONIC</b>	<b>8,50 Euro</b>
4cl Gentle 66 mit Thomas Henry Tonic Water und Orangenzeste	
.....	
<b>VODKA LEMON</b>	<b>6,50 Euro</b>
4cl Absolut Vodka mit Thomas Henry Bitter Lemon und Limette	
.....	
<b>WHISKEY GINGER <i>Horse's Neck</i></b>	<b>6,50 Euro</b>
4cl Jack Daniel's mit Thomas Henry Ginger Ale, Angostura und Zitronenzeste	
.....	
<b>RUM COLA <i>Cuba Libre</i></b>	<b>5,50 Euro</b>
4cl Havana Club Rum 3 Jahre, mit Pepsi-Cola und Limette	
.....	
<b>WHISKEY COLA</b>	<b>5,50 Euro</b>
4cl Jack Daniel's mit Pepsi-Cola	
.....	



---

• SPIRITUOSEN •

---

Unsere regionalen Digestife beziehen wir von der Brennerei Birkenhof aus Nistertal im Westerwald. Fragen Sie nach unserer Spirituosenkarte

---

**INFO** Informationen zu den Allergenen laut (EU Verordnung Nr. 1169/2011) können Sie bei unserem SauBar-Team erfragen oder die Allergenliste anfordern.