



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**

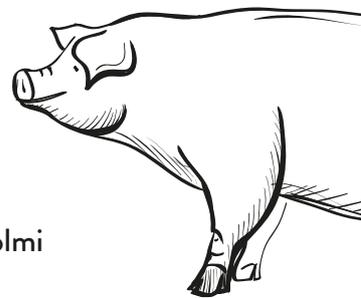
Hachenburger Brauerei
aus Hachenburg

Rhodius Mineralquelle
aus Burgbrohl

Birkenhofbrennerei
aus Nistertal

Fleischwaren Colmi
aus Urbar

Metzgerei Dirk Schmidt
aus Koblenz Pfaffendorf





• SAUBAR SPEZIAL •

CURRYWURST FÜR ZWEI

49,00 Euro

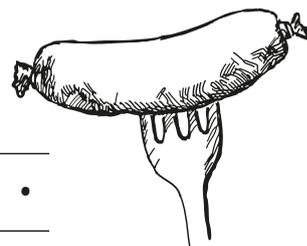
mit dicken Fritten und hausgemachter Currysoße^{6,12}
Sowie 0,375 l Champagner Moët & Chandon Imperial, Brut

• SUPPEN •

TAGESSUPPE

4,90 Euro

immer anders immer lecker



• VORSPEISEN & KLEINE SAUEREIEN •

CURRYWURST / BRATWURST OHNE DARM^{6,12}

7,90 Euro

mild • scharf • sauscharf

mit Fritten und hausgemachter Currysoße

WURSTSALAT SCHWEIZER ART^{8,9,12}

6,90 Euro Als Hauptgang
10,90 Euro

RÄUCHERLACHS MIT REIBEKUCHEN^{1,9}

9,90 Euro Als Hauptgang
12,90 Euro

Salatbouquet und Dill-Senf-Dip

SAUBAR'S ANTIPASTI^{2,6,8}

9,90 Euro

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

• SALAT •

BROTSALAT Als Vorspeise
PFLÜCKSALATE, RAUKE, HIRTENKÄSE, **7,90 Euro** **10,90 Euro**
TOMATE, GURKE & ROTE ZWIEBELN ^{1,9}

mit weißem Balsamico-Dressing und Zitronenspritzern

SALATE DER SAISON, GRATINIERTER Als Vorspeise
ZIEGENKÄSE, THYMIANHONIG ^{1,9} **8,90 Euro** **11,90 Euro**

mit weißem Balsamico-Dressing

SALATE DER SAISON, **12,90 Euro**
GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST ⁸

mit Himbeer-Joghurt-Dressing

SALATE DER SAISON, **14,90 Euro**
GEBRATENES RUMPSTEAK 180g ^{1,9}

mit weißem Balsamico-Dressing

• FLAMMKUCHEN •

DER KLASSISCHE ^{12,14} **8,90 Euro**

Speck und Zwiebeln

KOBLENZER SPEZIAL ¹² **8,90 Euro**

Blutwurst, rote Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Körnersenf

DER VEGETARISCHE **9,90 Euro**

Schafskäse, Champignons, Tomaten, rote Zwiebeln und Lauchzwiebeln

DER SCHWARZWÄLDER ¹² **9,90 Euro**

geräucherter Schinken, Käse, Champignons, rote Zwiebeln, Rauke

DER NORWEGISCHE **9,90 Euro**

geräucherter Lachs, Kräuter der Provence und Lauchzwiebeln

• SAUEREIEN FÜR DEN GROSSEN HUNGER •

SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN^{1,9} **13,90 Euro**

mit Fritten und Salätchen

SAUMAGEN^{12,14} **12,90 Euro**

mit Rahmsauerkraut und Bratkartoffeln

HIMMEL & ERD¹² **12,90 Euro**

gebratene Blut- und Leberwurst, Kartoffelstampf
mit Schmorzwiebeln und Apfel



• SAUBAR TIPP •

**GESCHNETZELTES
VON RIND & SCHWEIN**^{1,9} *pikant* **13,90 Euro**

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

GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST^{1,9} **14,90 Euro**

mit Champignonrahmsauce, Fritten und Salätchen

SPECKKOTELETT AM KNOCHEN^{12,14} **16,90 Euro**

mit Jus, Bohnenbündchen und Bratkartoffeln

RUMPSTEAK^{1,9} **20,90 Euro**

mit Kräuterbutter, Fritten und Salätchen

INFO

Unser Rumpsteak können Sie in drei Garstufen wählen:

1. English (blutig) 45°C - 50°C

2. Medium (rosa) 55°C - 60°C

3. Well done (durch) 65°C - 70°C

Die °C Angabe beziehen sich immer auf die Kerntemperatur.

SAUBAR'S THAI-CURRY² *vegan*

11,90 Euro

mit Basmatireis
Bambus · Champignons · Karotten
Kokosmilch · Paprika · Zucchini
Zuckerschoten · Zwiebeln

mit Garnelen
15,90 Euro

SAUBAR'S PASTA *vegetarisch*

11,90 Euro

mit Linguini
Babyspinat · Champignons · gerösteter
Knoblauch · Zitrone · Parmesan

mit Garnelen
15,90 Euro



• SAU-LECKER •

MAISHÄHNCHENBRUST

17,90 Euro

RUMPSTEAK

21,90 Euro

**LAMMRÜCKEN
UNTER DER PARMESANKRUSTE**

22,90 Euro

jeweils mit Pfefferrahmsoße, Grillgemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree



EXTRAS

• • • • •

Grillgemüse
3,50 Euro

Pfefferrahmsoße
2,00 Euro

**Hausgemachte
Kräuterbutter**
0,50 Euro

Beilagensalat
3,50 Euro

Champignonrahmsoße
2,00 Euro

**Bratkartoffeln
(statt Pommes)**

Schmorzwiebeln
1,50 Euro

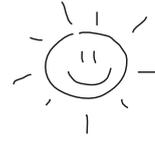
Bohnenbündchen
2,50 Euro

1,50 Euro

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE
ZUSATZSTOFFE

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

• Ferkelgerichte •
für unsere Kleinen



SAU-PÄNZ **5,90 Euro**

Nürnberger Würstchen mit Kartoffelstampf

KÄPT'N BLAUBÄR **5,90 Euro**

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf

SCHÄNGELCHEN **6,90 Euro**

Schweineschnitzelchen mit Fritten

• NACHTISCH •

TONKABOHNEN-CRÈME-BRÛLÉE **4,90 Euro**

VANILLEPARFAIT **7,90 Euro**

mit karamellisierter Banane, Nüssen und Joghurtschaum

• 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 •

RHODIUS GOURMET CLASSIC	0,25l	2,00 Euro	
RHODIUS GOURMET NATURELLE	0,25l	2,00 Euro	0,75l 5,00 Euro
RHODIUS GOURMET MEDIUM			0,75l 5,00 Euro

RHODIUS APFELSAFTSCHORLE	0,2l	1,80 Euro	0,4l 3,40 Euro
COLA ^{1,3} • COLA OHNE ZUCKER ^{1,3,6}			
ORANGE ^{1,8} • ZITRONE • SPEZI ^{1,3,8}			

BITTER LEMON ^{4,8}	0,2l	2,50 Euro	
GINGER ALE ¹			
TONIC WATER ^{4,8}			

ORANGENSAFT	0,2l	2,60 Euro	0,4l 4,90 Euro
APFELSAFT			
KIRSCH-FRUCHTNEKTAR			
TRAUBENSAFT			
MARACUJA-FRUCHTNEKTAR			
ALS FRUCHTSAFT-SCHORLE	0,2l	2,40 Euro	0,4l 4,80 Euro

• BIERE VOM FASS •

PILS	0,2l	1,90 Euro
RADLER ²	0,3l	2,70 Euro
COLA-BIER ^{1,3}	0,5l	3,90 Euro
SCHUSS		
WEIZEN	0,3l	2,70 Euro
WEIZEN	0,5l	3,90 Euro
KIRSCH · COLA ^{1,3}		

• FLASCHEN BIERE •

MALZBIER	0,3l	2,70 Euro
	0,5l	3,90 Euro
WEIZEN Alkoholfrei	0,5l	3,90 Euro
PILS Alkoholfrei	0,33l	2,70 Euro
SCHWARZE Plopp-Flasche		
HACHENBURGER ZWICKEL DAS NATURTRÜBE KELLERBIER Plopp-Flasche		
GAFFEL KÖLSCH		

• AFRI •
• THOMAS HENRY •
• VAHINGER •

• BLUNA •

• HACHENBURGER •

• HACHENBURGER •

• PERLWEIN & CHAMPAGNER •

SCHEIDGENS RIESECCO QUALITÄTSPERLWEIN	0,1l	3,50 Euro
Weingut Scheidgen, Mittelrhein	0,75l	22,00 Euro
.....		
Champagner	0,375l	38,00 Euro
MOET & CHANDON IMPERIAL, BRUT		
.....		

• APERITIF MIT PFIFF •

APEROL SPRITZ	HUGO	QUITTINI	0,2l	5,90 Euro
Sekt, Aperol ^{1,4}	Sekt	Sekt		
Sodawasser	Holunderblüte	Quittenlikör		
Orange	Sodawasser	Sodawasser		
	Limette	Zitrone		
	Minze			

**50%
RABATT**

auf alle Weinflaschen
(außer Haus)



• WEISSWEIN •

Winninger Riesling, trocken	0,1l	2,80 Euro	0,2l	5,20 Euro
Weingut Hess-Hautt, Mosel			0,75l	18,00 Euro
.....				
Bopparder Hamm Riesling, trocken^{VDP}	0,1l	3,20 Euro	0,2l	6,20 Euro
Weingut Matthias Müller, Mittelrhein			0,75l	22,00 Euro
.....				
Grauer Burgunder, trocken	0,1l	2,80 Euro	0,2l	5,20 Euro
Weingut P.J. Valckenberg, Rheinhessen			0,75l	18,00 Euro
.....				
Weissburgunder, trocken	0,1l	3,00 Euro	0,2l	5,80 Euro
Weingut Spurzem, Mosel			0,75l	20,00 Euro
.....				
Chardonnay, trocken	0,1l	3,00 Euro	0,2l	5,80 Euro
Weingut Scheidgen, Mittelrhein			0,75l	20,00 Euro
.....				
Weissburgunder & Chardonnay, trocken	0,1l	3,20 Euro	0,2l	6,20 Euro
Weingut Gerlachs Mühle, Mosel			0,75l	22,00 Euro
.....				
Spätburgunder Blanc de Noir, trocken	0,1l	3,00 Euro	0,2l	5,80 Euro
Weinhaus Toni Müller, Mosel			0,75l	20,00 Euro
.....				
Winninger Domgarten Riesling, feinherb	0,1l	3,00 Euro	0,2l	5,80 Euro
Weinhaus Löwensteinhof, Mosel			0,75l	20,00 Euro
.....				
Sauvignon Blanc, halbtrocken	0,1l	3,00 Euro	0,2l	5,80 Euro
Weingut Reuter-Dusemund, Mosel			0,75l	20,00 Euro
.....				
Winninger Riesling, lieblich	0,1l	2,80 Euro	0,2l	5,20 Euro
Weingut Hess-Hautt, Mosel			0,75l	18,00 Euro
.....				

• ROSÉWEINE •

Blauer Portugieser, trocken	0,1l 3,00 Euro	0,2l 5,80 Euro
Weingut Scheidgen, Mittelrhein		0,75l 20,00 Euro
.....		
Rosé, halbtrocken	0,1l 3,00 Euro	0,2l 5,80 Euro
Weingut Spurzem, Mosel		0,75l 20,00 Euro
.....		

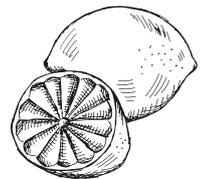


• ROTWEINE •

Dornfelder, trocken	0,1l 3,00 Euro	0,2l 5,80 Euro
Weinhaus Toni Müller, Mosel		0,75l 20,00 Euro
.....		
Fleckvieh, halbtrocken	0,1l 3,00 Euro	0,2l 5,80 Euro
Weingut Metzger, Pfalz		0,75l 20,00 Euro
.....		
Fabelhaft Douro Tinto	0,1l 3,80 Euro	0,2l 7,50 Euro
Weingut Niepoort, Portugal		0,75l 26,00 Euro
.....		

• SAUBAR'S LONGDRINKS •

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