



# 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 Rind-, Hähnchen-,  
Fisch-, sowie vegetarische Gerichte.*

•••••

## UNSERE STÄRKE SIND UNSERE REGIONALEN PARTNER

**Hachenburger Brauerei**  
aus Hachenburg

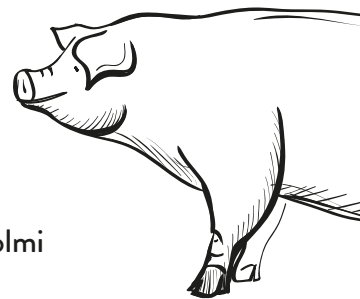
**Birkenhof Brennerei**  
aus Nistertal

**Fleischwaren Colmi**  
aus Urbar

**Rhodus Mineralquelle**  
aus Burgbrohl

**eGeLoSia**  
aus Koblenz

**Metzgerei Dirk Schmidt**  
aus Koblenz Pfaffendorf



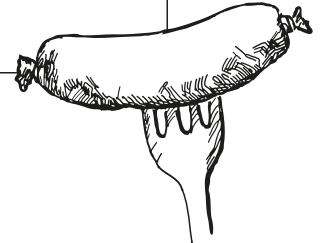


## • SAUBAR SPEZIAL •

### CURRYWURST FÜR ZWEI

59,00 Euro

mit Fritten und hausgemachter Currysoße<sup>6,12,14,8</sup>  
Sowie 0,375 l Champagner Moët & Chandon Imperial, Brut



## • SUPPE •



### KRÄUTERSCHAUMSUPPE MIT CROÛTONS

6,90 Euro

mit Räucherlachs

8,90 Euro

## • VORSPEISEN & KLEINE SAUEREIEN •

### CURRYWURST / BRATWURST OHNE DARM

9,90 Euro

*mild • scharf • sauscharf*

mit Fritten und hausgemachter Currysoße<sup>6,12,14,8</sup>



### CURRYWURST VEGAN / BIO-SAITANWURST

9,90 Euro

*mild • scharf • sauscharf*

mit Fritten und hausgemachter Currysoße<sup>6,12,14,8</sup>

### RÄUCHERLACHS AUF REIBEKUCHEN

Als Hauptgang  
12,90 Euro 16,90 Euro

mit Salatbouquet und Dill-Senf-Dip

### BIO-ÜBERRASCHUNGSEI

12,90 Euro

Kartoffel, Senf, Weizengrasöl und Kaviar aus geräuchertem Hering

### CARPACCIO VOM RIND

13,90 Euro

mit Crème fraîche und Kaviar aus geräuchertem Hering

### SAUBAR'S ANTIPASTI

Oliven, Tomaten, Feta, Champignonköpfe, mit Frischkäse gefüllte Peperoni und Baguette



### MIT MINI-FRÜHLINGSROLLEN UND SÜSSER CHILISOSSE

11,90 Euro

### MIT GAMBAS IM KNUSPERMANTEL UND AIOLI

12,90 Euro

---

• SALAT •

---



**BROTSALAT  
PFLÜCKSALATE, RAUKE, HIRTENKÄSE,  
TOMATE, GURKE & ROTE ZWIEBELN**

Als Vorspeise

**9,90 Euro 14,90 Euro**

.....  
mit weißem Balsamico-Dressing und Zitronenspritzern



**SALATE DER SAISON, GRATINIERTER  
ZIEGENKÄSE, THYMIANHONIG**

Als Vorspeise

**9,90 Euro 15,90 Euro**

.....  
mit weißem Balsamico-Dressing

**SALATE DER SAISON,  
GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST**

**16,90 Euro**

.....  
mit Himbeer-Joghurt-Dressing

---

• FLAMMKUCHEN •

---

**DER KLASSISCHE**

**10,90 Euro**

.....  
Speck und Zwiebeln



**DER VEGETARISCHE**

**11,90 Euro**

.....  
Schafskäse, Champignons, Tomaten, rote Zwiebeln und Lauchzwiebeln

**DER SCHWARZWÄLDER**

**11,90 Euro**

.....  
geräucherter Schinken, Käse, Champignons, rote Zwiebeln, Rauke

**DER NORWEGISCHE**

**11,90 Euro**

.....  
geräucherter Lachs, Kräuter der Provence und Lauchzwiebeln

**DER SCHARFE BULLE**

**12,90 Euro**

.....  
Rinderstreifen, Schafskäse, Chili, Knoblauch, rote Zwiebeln, Petersilie

---

• SAUEREIEN FÜR DEN GROSSEN HUNGER •

---

**SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN**

mit Fritten und Salätchen **15,90 Euro**

mit Vorarlberger Käsespätzle, Röstzwiebeln und Salätchen **16,90 Euro**



**VORARLBERGER KÄSESPÄTZLE** **13,90 Euro**

mit Röstzwiebeln und Salätchen

**SAUMAGEN** **16,90 Euro**

mit Rahmsauerkraut und Bratkartoffeln

**HIMMEL & ERD**<sup>14,8</sup> **16,90 Euro**

gebratene Blut- und Leberwurst, Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln und Apfel



• SAUBAR TIPP •

**KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH** **18,90 Euro**

mit geröstetem Spitzkohl, Kartoffelpüree und Jus

**GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST** **18,90 Euro**

mit Champignonrahmsauce, Fritten und Salätchen

**ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET** **18,90 Euro**

mit Pfefferrahmsauce, Rösti-Talern und Salätchen

**RUMPSTEAK** **24,90 Euro**

mit Kräuterbutter, Fritten und Salätchen

**ZWIEBELROSTBRATEN VOM ROASTBEEF** **25,90 Euro**

mit Rotweinzwiebelsauce, Butterspätzle 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.



## RICOTTA-SPINAT-RAVIOLI

15,90 Euro

in Trüffel-Sahnesauce und Rucola

## GEBRATENES LACHSFILET

24,90 Euro

mit Weißweinschaum, Kaisergemüse sowie Basmati & Wildreis



## SAU-LECKER

### WIENER KALBSSCHNITZEL

24,90 Euro

mit Preiselbeeren und Jus

### GEBRATENES LACHSFILET

22,90 Euro

mit Weißweinschaum

### KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH

18,90 Euro

mit Jus

jeweils mit Kartoffel-Gurkensalat



## EXTRAS



#### Fritten

4,50 Euro

#### Jus

2,00 Euro

#### Hausgemachte Kräuterbutter

0,50 Euro

#### Beilagensalat

4,50 Euro

#### Champignonrahmsoupe

3,00 Euro

#### Bratkartoffeln (statt Pommes)

1,50 Euro

#### Schmorzwiebeln

1,50 Euro

#### Pfefferrahmsoupe

2,00 Euro

#### Kaisergemüse

4,50 Euro

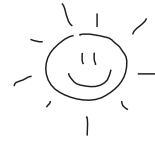
KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE  
ZUSATZSTOFFE

<sup>1</sup> Farbstoff · <sup>2</sup> Konservierungsstoff · <sup>3</sup> Coffein · <sup>4</sup> Chinin · <sup>5</sup> Taurin · <sup>6</sup> Süßungsmittel  
<sup>7</sup> Phenylalanin · <sup>8</sup> Antioxidationsmittel · <sup>9</sup> Sulfite · <sup>10</sup> Azofarbstoffe · <sup>11</sup> Coffein · <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

---



**KÄPT'N BLAUBÄR**

**7,90 Euro**

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

**SCHÄNGELCHEN**

**8,90 Euro**

Schweineschnitzelchen mit Fritten

---

• **NACHTISCH** •

---

**DESPRESSO**

**5,90 Euro**

Espresso sowie hausgemachte Nougat-Knusper-Pralinen

**TONKABOHNEN-CRÈME-BRÛLÉE**

**6,90 Euro**

**SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ**

**8,90 Euro**

mit Vanilleeis

**HIMBEERTÖRTCHEN**

**8,90 Euro**

mit Himbeersorbet

---

• **HEISSGETRÄNKE** •

---

**KAFFEE CREMA**

klein **2,50 Euro** groß **3,50 Euro**

**ESPRESSO**

doppelt **2,50 Euro** **3,50 Euro**

**CAPPUCCINO** **3,00 Euro**

**MILCHKAFFEE** **3,50 Euro**

**LATTE MACCHIATO** **3,50 Euro**

**SCHOKOLADE** hell oder dunkel **3,00 Euro**

**WHITE ESPRESSO** **3,50 Euro**

**SCHOKOCCINO** **3,50 Euro**

**TEE** **2,50 Euro**

---

• ALKOHOLFREIE GETRÄNKE •

---

RHODIUS GOURMET CLASSIC	0,25l	<b>2,50 Euro</b>	
RHODIUS GOURMET NATURELLE	0,25l	<b>2,50 Euro</b>	0,75l <b>6,00 Euro</b>
RHODIUS GOURMET MEDIUM			0,75l <b>6,00 Euro</b>

RHODIUS APFELSAFTSCHORLE	0,2l	<b>2,00 Euro</b>	0,4l <b>4,00 Euro</b>
COLA <sup>1,3</sup> • COLA OHNE ZUCKER <sup>1,3,6</sup>			
ORANGE <sup>1,8</sup> • ZITRONE • SPEZI <sup>1,3,8</sup>			

BITTER LEMON <sup>4,8</sup>	0,2l	<b>3,00 Euro</b>	
GINGER ALE <sup>1</sup>			
TONIC WATER <sup>4,8</sup>			

ORANGENSAFT	0,2l	<b>3,00 Euro</b>	0,4l <b>5,50 Euro</b>
APFELSAFT			
KIRSCH-FRUCHTNEKTAR			
TRAUBENSAFT			
MARACUJA-FRUCHTNEKTAR			

ALS FRUCHTSAFT-SCHORLE	0,2l	<b>2,50 Euro</b>	0,4l <b>5,00 Euro</b>
------------------------	------	------------------	-----------------------

---

• BIERE VOM FASS •

---

PILS • RADLER <sup>2</sup> • COLA-BIER <sup>1,3</sup> • SCHUSS	0,2l	<b>2,20 Euro</b>	
	0,3l	<b>3,30 Euro</b>	
	0,5l	<b>4,90 Euro</b>	

---

• FLASCHENBIERE •

---

PILS Alkoholfrei	0,33l	<b>3,00 Euro</b>	
RADLER Alkoholfrei			
HACHENBURGER HELL			
HACHENBURGER ZWICKEL			
DAS NATURTRÜBE KELLERBIER			
WEIZEN • WEIZEN Alkoholfrei	0,5l	<b>4,60 Euro</b>	
MALZBIER	0,3l	<b>3,00 Euro</b>	0,5l <b>4,60 Euro</b>
REISSDORF KÖLSCH	0,33l	<b>3,00 Euro</b>	

• AFRI •

• THOMAS HENRY •

• VAHINGER •

• HACHENBURGER •

• HACHENBURGER •

• BLUNA •

• PERLWEIN & CHAMPAGNER •

**SCHEIDGENS RIESECCO QUALITÄTSPERLWEIN<sup>9</sup>** 0,1l **3,50 Euro**  
 Weingut Scheidgen, Mittelrhein 0,75l **22,00 Euro**

**Champagner<sup>9</sup>** 0,375l **44,00 Euro**  
**MOET & CHANDON IMPERIAL, BRUT**

• APERITIF MIT PFIFF •

0,2l **6,90 Euro**

**HUGO**  
 Sekt<sup>9</sup>  
 Holunderblüte  
 Sodawasser  
 Limette, Minze

**APEROL SPRITZ**  
 Sekt<sup>9</sup>, Aperol<sup>1,4</sup>  
 Sodawasser  
 Orange

**QUITTINI**  
 Sekt<sup>9</sup>  
 Quittenlikör  
 Sodawasser  
 Zitrone

**MARTINI SPRITZ**  
 Sekt<sup>9</sup>  
 Martini Bianco<sup>13,9</sup>  
 Sodawasser  
 Zitrone



• WEISSWEIN •

**50%  
 RABATT**  
 auf alle Weinflaschen  
 (außer Haus)

**Feierabend Riesling, trocken<sup>9</sup>** 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,60 Euro**  
 Weingut Matthias Müller, Mittelrhein 0,75l **22,00 Euro**

**Riesling, trocken<sup>9</sup>** 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,60 Euro**  
 Weingut Weyh, Mosel 0,75l **20,00 Euro**

**Riesling, halbtrocken<sup>9</sup>** 0,1l **2,80 Euro** 0,2l **5,40 Euro**  
 Weingut Scheidgen, Mittelrhein 0,75l **18,00 Euro**

**Dangerous Riesling, feinherb<sup>9</sup>** 0,1l **3,60 Euro** 0,2l **7,00 Euro**  
 Weingut Gerlachs Mühle, Mosel 0,75l **24,00 Euro**

**Winninger Riesling, lieblich<sup>9</sup>** 0,1l **2,80 Euro** 0,2l **5,40 Euro**  
 Weingut Hess-Hautt, Mosel 0,75l **18,00 Euro**

**Weissburgunder Classic, trocken<sup>9</sup>** 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**  
 Weinhaus Toni Müller, Mosel 0,75l **22,00 Euro**

**Grauer Burgunder, trocken<sup>9</sup>** 0,1l **2,80 Euro** 0,2l **5,40 Euro**  
 Weingut P.J. Valckenberg, Rheinhessen 0,75l **18,00 Euro**

**Kerner, trocken<sup>9</sup>** 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,60 Euro**  
 Weingut Johannes Müller, Mosel 0,75l **20,00 Euro**

**Chardonnay, trocken<sup>9</sup>** 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,60 Euro**  
 Weingut Löwensteinhof, Mosel 0,75l **20,00 Euro**

**Blanc de Noir, feinherb<sup>9</sup>** 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**  
 Weingut Spurzem, Mosel 0,75l **22,00 Euro**

**Federleicht 2.0, halbtrocken<sup>9</sup>** 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**  
 Weingut Spurzem, Mosel (Riesling & Weissburgunder) 0,75l **22,00 Euro**



---

## • ROSÉWEINE •

---

<b>Blauer Portugieser, trocken</b> <sup>9</sup>	0,1l <b>3,00 Euro</b>	0,2l <b>5,60 Euro</b>
Weingut Scheidgen, Mittelrhein		0,75l <b>20,00 Euro</b>
.....		
<b>Rosé, halbtrocken</b> <sup>9</sup>	0,1l <b>3,00 Euro</b>	0,2l <b>5,60 Euro</b>
Weingut Hess-Hautt, Mosel		0,75l <b>20,00 Euro</b>
.....		



---

## • ROTWEINE •

---

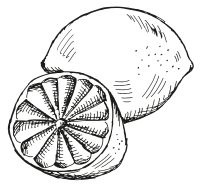
<b>Fleckvieh, halbtrocken</b> <sup>9</sup>	0,1l <b>3,00 Euro</b>	0,2l <b>5,60 Euro</b>
Weingut Metzger, Pfalz		0,75l <b>20,00 Euro</b>
.....		
<b>Dornfelder, trocken</b> <sup>9</sup>	0,1l <b>3,30 Euro</b>	0,2l <b>6,40 Euro</b>
Weinhaus Toni Müller, Mosel		0,75l <b>22,00 Euro</b>
.....		
<b>San Felipe, Malbec, trocken</b> <sup>9</sup>	0,1l <b>3,30 Euro</b>	0,2l <b>6,40 Euro</b>
Bodega La Rural, Argentinien		0,75l <b>22,00 Euro</b>
.....		
<b>Fabelhaft Douro Tinto, trocken</b> <sup>9</sup>	0,1l <b>3,90 Euro</b>	0,2l <b>7,60 Euro</b>
Weingut Niepoort, Portugal		0,75l <b>26,00 Euro</b>
.....		

---

## • SAUBAR'S LONGDRINKS •

---

<b>GIN TONIC</b> <sup>4,8</sup>	<b>9,50 Euro</b>
4 cl Tanqueray Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water und Zitrone	
.....	
<b>VODKA LEMON</b> <sup>4,8</sup>	<b>7,50 Euro</b>
4 cl Absolut Vodka mit Thomas Henry Bitter Lemon und Limette	
.....	
<b>WHISKEY GINGER <i>Horse's Neck</i></b>	<b>8,50 Euro</b>
4 cl Jack Daniel's mit Thomas Henry Ginger Ale, Angostura und Zitrone	
.....	
<b>RUM COLA</b> <sup>1,3</sup> <b><i>Cuba Libre</i></b>	<b>6,50 Euro</b>
4 cl Havana Club Rum 3 Jahre, mit Afri-Cola und Limette	
.....	
<b>WHISKEY COLA</b> <sup>1,3</sup>	<b>7,50 Euro</b>
4 cl Jack Daniel's mit Afri-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 einsehen.