



# 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**

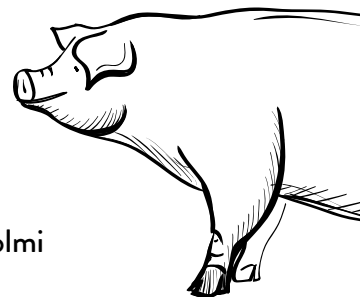
**Hachenburger Brauerei**  
aus Hachenburg

**Rhodus Mineralquelle**  
aus Burgbrohl

**Birkenhofbrennerei**  
aus Nistertal

**Fleischwaren Colmi**  
aus Urbar

**Metzgerei Dirk Schmidt**  
aus Koblenz Pfaffendorf





## • SAUBAR SPEZIAL •

### **CURRYWURST FÜR ZWEI**

**49,00 Euro**

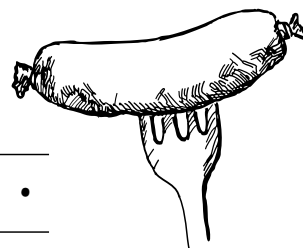
mit Fritten und hausgemachter Currysoße<sup>6,12</sup>  
Sowie 0,375 l Champagner Moët & Chandon Imperial, Brut

## • SUPPEN •

### **TAGESSUPPE**

**4,90 Euro**

immer anders immer lecker



## • VORSPEISEN & KLEINE SAUEREIEN •

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

**7,90 Euro**

*mild • scharf • sauscharf*

mit Fritten und hausgemachter Currysoße

### **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

### **CARPACCIO VOM RIND**

**10,90 Euro**

mit Salatbouquet, Pinienkernen, Parmesan und Limette

### **WURSTSALAT SCHWEIZER ART<sup>8,9,12</sup>**

**6,90 Euro** Als Hauptgang **10,90 Euro**

### **RÄUCHERLACHS**

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

**9,90 Euro** Als Hauptgang **13,90 Euro**

Salatbouquet und Dill-Senf-Dip

---

## • SALAT •

---

**BROTSALAT** Als Vorspeise  
**PFLÜCKSALATE, RAUKE, HIRTENKÄSE,** **7,90 Euro** **10,90 Euro**  
**TOMATE, GURKE & ROTE ZWIEBELN** <sup>1,9</sup>

---

mit weißem Balsamico-Dressing und Zitronenspritzern

**SALATE DER SAISON, GRATINIERTER** Als Vorspeise  
**ZIEGENKÄSE, THYMIANHONIG** <sup>1,9</sup> **8,90 Euro** **11,90 Euro**

---

mit weißem Balsamico-Dressing

**SALATE DER SAISON,** **12,90 Euro**  
**GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST** <sup>8</sup>

---

mit Himbeer-Joghurt-Dressing

**SALATE DER SAISON,** **14,90 Euro**  
**GEBRATENES RUMPSTEAK 180g** <sup>1,9</sup>

---

mit weißem Balsamico-Dressing

---

## • FLAMMKUCHEN •

---

**DER KLASSISCHE** <sup>12,14</sup> **8,90 Euro**

---

Speck und Zwiebeln

**KOBLENZER SPEZIAL** <sup>12</sup> **8,90 Euro**

---

Blutwurst, rote Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Körnersenf

**DER VEGETARISCHE** **9,90 Euro**

---

Schafskäse, Champignons, Tomaten, rote Zwiebeln und Lauchzwiebeln

**DER SCHWARZWÄLDER** <sup>12</sup> **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**<sup>1,9</sup> mit Fritten und Salätchen **13,90 Euro**

---

mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren **14,90 Euro**

---

**GEBRATENES LACHSFILET**<sup>1,9</sup> **15,90 Euro**

---

mit Kartoffel-Gurkensalat

**SAUMAGEN**<sup>9,12,14</sup> **13,90 Euro**

---

mit Rahmsauerkraut und Bratkartoffeln

**HIMMEL & ERD**<sup>1,9,12</sup> **14,90 Euro**

---

gebratene Blut- und Leberwurst, Kartoffelpüree  
mit Schmorzwiebeln und Apfel



• SAUBAR TIPP •

**KNUSPRIGER BRATEN VOM SCHWEINEBAUCH**<sup>1,9</sup> **16,90 Euro**

---

mit geröstetem Spitzkohl, Kartoffelschaum und Jus

**GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST**<sup>1,9</sup> **15,90 Euro**

---

mit Champignonrahmsauce, Fritten und Salätchen

**RUMPSTEAK**<sup>1,9</sup> **20,90 Euro**

---

mit Kräuterbutter, Fritten und Salätchen

**ZWIEBELROSTBRATEN VOM ROASTBEEF**<sup>1,9</sup> **21,90 Euro**

---

mit Rotweinzwiebelsoße, Butterspätzle und Beilagensalat

---

**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.

## ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN<sup>1,9</sup>

21,90 Euro

mit CousCous-Salat, Blumenkohl und Joghurt-Minz-Dip

## SAUBAR'S PASTA *vegetarisch*

11,90 Euro

mit Spaghetti  
getrockneten Kirschtomaten,  
Rucola-Pesto und Parmesan

mit Lachs  
15,90 Euro



## SAU-LECKER

### MAISHÄHNCHENBRUST

17,90 Euro

### LAMMRÜCKEN

22,90 Euro

### LACHSFILET

19,90 Euro

jeweils mit Weißweinschaum, Kaisergemüse und  
Petersilien-Zitronen-Kartoffel-Püree<sup>9</sup>



## EXTRAS

•••••

### Kaisergemüse

3,50 Euro

### Jus<sup>1,9</sup>

2,50 Euro

### Hausgemachte

### Kräuterbutter

0,50 Euro

### Beilagensalat<sup>1,9</sup>

3,50 Euro

### Champignonrahmsöße

2,00 Euro

### Bratkartoffeln

(statt Pommes)

1,50 Euro

### Schmorzwiebeln

1,50 Euro

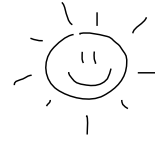
### Fritten

3,50 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> Süßungsmitteln  
<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



**KÄPT'N BLAUBÄR**

**5,90 Euro**

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

**SCHÄNGELCHEN**

**6,90 Euro**

Schweineschnitzelchen mit Fritten

• NACHTISCH •

**TONKABOHNEN-CRÈME-BRÛLÉE**

**4,90 Euro**

**SCHOKOLADENMOUSSE** (im Weckglas)

**4,90 Euro**

mit Waldbeerensoße

**DESPRESSO**

**4,50 Euro**

Espresso sowie hausgemachte Nougat-Knusper-Pralinen

• HEISSGETRÄNKE •

**KAFFEE CREMA**

klein  
**1,90 Euro**

groß  
**2,80 Euro**

**ESPRESSO**

**1,90 Euro**

doppelt  
**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 | <b>2,20 Euro</b> |                        |
| RHODIUS GOURMET NATURELLE | 0,25l | <b>2,20 Euro</b> | 0,75l <b>5,40 Euro</b> |
| RHODIUS GOURMET MEDIUM    |       |                  | 0,75l <b>5,40 Euro</b> |

|  |      |                  |                       |
|--|------|------------------|-----------------------|
| RHODIUS APFELSAFTSCHORLE                                 | 0,2l | <b>2,00 Euro</b> | 0,4l <b>3,60 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>2,60 Euro</b> |  |
| GINGER ALE <sup>1</sup>     |      |                  |  |
| TONIC WATER <sup>4,8</sup>  |      |                  |  |

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

• BIERE VOM FASS •

|                          |      |                  |
|--------------------------|------|------------------|
| PILS                     | 0,2l | <b>2,10 Euro</b> |
| RADLER <sup>2</sup>      | 0,3l | <b>3,00 Euro</b> |
| COLA-BIER <sup>1,3</sup> | 0,5l | <b>4,40 Euro</b> |
| SCHUSS                   |      |                  |
| WEIZEN                   | 0,3l | <b>3,00 Euro</b> |
| WEIZEN                   | 0,5l | <b>4,40 Euro</b> |

• FLASCHEN BIERE •

|                           |       |                  |
|---------------------------|-------|------------------|
| MALZBIER                  | 0,3l  | <b>3,00 Euro</b> |
|                           | 0,5l  | <b>4,40 Euro</b> |
| WEIZEN Alkoholfrei        | 0,5l  | <b>4,40 Euro</b> |
| PILS Alkoholfrei          | 0,33l | <b>3,00 Euro</b> |
| REISSDORF KÖLSCH          |       |                  |
| HACHENBURGER SCHWARZE     |       |                  |
| HACHENBURGER ZWICKEL      |       |                  |
| DAS NATURTRÜBE KELLERBIER |       |                  |

• AFRI •  
• THOMAS HENRY •  
• VAIHINGER •  
• HACHENBURGER •

• BLUNA •  
• 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**  
 Sekt, Aperol<sup>1,4</sup>  
 Sodawasser  
 Orange

**HUGO**  
 Sekt  
 Holunderblüte  
 Sodawasser  
 Limette  
 Minze

**QUITTINI** 0,2l **5,90 Euro**  
 Sekt  
 Quittenlikör  
 Sodawasser  
 Zitrone

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




---

• WEISSWEIN •

---

**Riesling, trocken** 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,80 Euro**  
 Weingut Weyh, Mosel 0,75l **20,00 Euro**

---

**Bopparder Hamm Riesling, trocken**<sup>VDP</sup> 0,1l **3,20 Euro** 0,2l **6,40 Euro**  
 Weingut Matthias Müller, Mittelrhein 0,75l **22,00 Euro**

---

**Riesling, halbtrocken** 0,1l **2,80 Euro** 0,2l **5,20 Euro**  
 Weingut Scheidgen, Mittelrhein 0,75l **18,00 Euro**

---

**Dangerous Riesling, feinherb** 0,1l **3,40 Euro** 0,2l **7,00 Euro**  
 Weingut Gerlachs Mühle, Mosel 0,75l **24,00 Euro**

---

**Winninger Riesling, lieblich** 0,1l **2,80 Euro** 0,2l **5,20 Euro**  
 Weingut Hess-Hautt, Mosel 0,75l **18,00 Euro**

---

**Weissburgunder Classic, trocken** 0,1l **3,20 Euro** 0,2l **6,40 Euro**  
 Weinhaus Toni Müller, Mosel 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**

---

**Kerner, trocken** 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,80 Euro**  
 Weingut Johannes Müller, Mosel 0,75l **20,00 Euro**

---

**Chardonnay, trocken** 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,80 Euro**  
 Weingut Löwensteinhof, Mosel 0,75l **20,00 Euro**

---

**Blanc de Noir, feinherb** 0,1l **3,20 Euro** 0,2l **6,40 Euro**  
 Weingut Spurzem, Mosel 0,75l **22,00 Euro**

---

**Federleicht 2.0, halbtrocken** 0,1l **3,20 Euro** 0,2l **6,40 Euro**  
 Weingut Spurzem, Mosel (Riesling & Weissburgunder) 0,75l **22,00 Euro**

---



---

• ROSÉWEINE •

---

|                                    |                       |                         |
|------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| <b>Blauer Portugieser, trocken</b> | 0,1l <b>3,00 Euro</b> | 0,2l <b>5,80 Euro</b>   |
| Weingut Scheidgen, Mittelrhein     |                       | 0,75l <b>20,00 Euro</b> |
| .....                              |                       |                         |
| <b>Rosé, halbtrocken</b>           | 0,1l <b>3,00 Euro</b> | 0,2l <b>5,80 Euro</b>   |
| Weingut Hess-Hautt, Mosel          |                       | 0,75l <b>20,00 Euro</b> |
| .....                              |                       |                         |



---

• ROTWEINE •

---

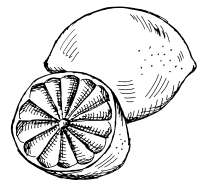
|                               |                       |                         |
|-------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| <b>Dornfelder, trocken</b>    | 0,1l <b>3,00 Euro</b> | 0,2l <b>5,80 Euro</b>   |
| Weinhaus Toni Müller, Mosel   |                       | 0,75l <b>20,00 Euro</b> |
| .....                         |                       |                         |
| <b>Fleckvieh, halbtrocken</b> | 0,1l <b>3,00 Euro</b> | 0,2l <b>5,80 Euro</b>   |
| Weingut Metzger, Pfalz        |                       | 0,75l <b>20,00 Euro</b> |
| .....                         |                       |                         |
| <b>Fabelhaft Douro Tinto</b>  | 0,1l <b>3,80 Euro</b> | 0,2l <b>7,50 Euro</b>   |
| Weingut Niepoort, Portugal    |                       | 0,75l <b>26,00 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 Havanna Club Rum 3 Jahre, mit Afri-Cola und Limette                    |                  |
| .....  |                  |
| <b>WHISKEY COLA</b>  | <b>5,50 Euro</b> |
| 4cl 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 anfordern.