



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**

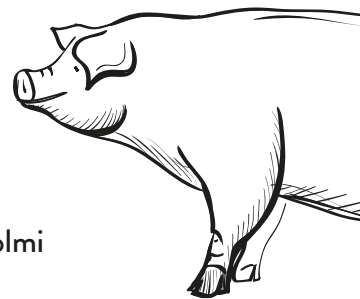
Hachenburger Brauerei
aus Hachenburg

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^{6,12}
Sowie 0,375 l Champagner Moët & Chandon Imperial, Brut

• SUPPEN •

KARTOFFELCREMESUPPE

vegetarisch **4,90 Euro**

mit Mettwurstscheiben¹² **6,40 Euro**



• VORSPEISEN & KLEINE SAUEREIEN •

CURRYWURST / BRATWURST OHNE DARM^{6,12}

7,90 Euro

mild • scharf • sauscharf

mit Fritten und hausgemachter Currysoße

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

9,90 Euro

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

WURSTSALAT SCHWEIZER ART^{8,9,12}

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

RÄUCHERLACHS MIT REIBEKUCHEN^{1,9}

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

Salatbouquet und Dill-Senf-Dip

• SALAT •

BROTSALAT
PFLÜCKSALATE, RAUKE, HIRTENKÄSE,
TOMATE, GURKE & ROTE ZWIEBELN^{1,9}

Als Vorspeise

7,90 Euro 10,90 Euro

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

SALATE DER SAISON, GRATINIERTER
ZIEGENKÄSE, THYMIANHONIG^{1,9}

Als Vorspeise

8,90 Euro 11,90 Euro

.....
mit weißem Balsamico-Dressing

SALATE DER SAISON,
GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST⁸

12,90 Euro

.....
mit Himbeer-Joghurt-Dressing

• FLAMMKUCHEN •

DER KLASSISCHE^{12,14}

8,90 Euro

.....
Speck und Zwiebeln

DER VEGETARISCHE

9,90 Euro

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

DER SCHWARZWÄLDER¹²

9,90 Euro

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

DER NORWEGISCHE

9,90 Euro

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

DER SCHARFE BULLE

10,90 Euro

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

• SAUEREIEN FÜR DEN GROSSEN HUNGER •

SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN^{1,9} mit Fritten und Salätchen **13,90 Euro**

VORARLBERGER KÄSESPÄTZLE^{1,9} *vegetarisch* mit Röstzwiebeln und Salätchen **11,90 Euro**

mit Schnitzel, Röstzwiebeln und Salätchen **15,90 Euro**

SAUMAGEN^{9,12,14} **13,90 Euro**

mit Rahmsauerkraut und Bratkartoffeln

HIMMEL & ERD^{1,9,12} **14,90 Euro**

gebratene Blut- und Leberwurst, Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln und Apfel



• SAUBAR TIPP •

KNUSPRIGER BRATEN VOM SCHWEINEBAUCH¹ **16,90 Euro**

mit Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Jus¹

GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST^{1,9} **15,90 Euro**

mit Champignonrahmsauce, Fritten und Salätchen

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

mit Kräuterbutter, Fritten und Salätchen

ZWIEBELROSTBRATEN VOM ROASTBEEF^{1,9} **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 GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST¹ **19,90 Euro**

mit Vanille-Karottenpüree und Vichy Karotten

GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN¹ **16,90 Euro**

mit Kartoffel-Wirsing-Gemüse



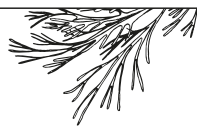
• SAU-LECKER •

ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST¹ **19,90 Euro**

RINDERROULADE (Speck, Gurke und Zwiebel) **18,90 Euro**

SCHWEINEBAUCH¹ **16,90 Euro**

mit Apfel-Rotkohl, Kartoffelklößen^{9,13} und jeweiliger Soße¹



EXTRAS



Vichy Karotten
3,50 Euro

Jus¹
2,50 Euro

**Hausgemachte
Kräuterbutter**
0,50 Euro

Beilagensalat^{1,9}
3,50 Euro

Champignonrahmsauce
2,00 Euro

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

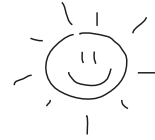
Schmorzwiebeln
1,50 Euro

Fritten
3,50 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



KÄPT'N BLAUBÄR

5,90 Euro

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

SCHÄNGELCHEN

6,90 Euro

Schweineschnitzelchen mit Fritten

• NACHTISCH •

TONKABOHNEN-CRÈME-BRÛLÉE

4,90 Euro

BELGISCHE WAFFEL

6,90 Euro

mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne

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	2,20 Euro	
	RHODIUS GOURMET NATURELLE	0,25l	2,20 Euro	0,75l 5,40 Euro
	RHODIUS GOURMET MEDIUM			0,75l 5,40 Euro
	RHODIUS APFELSAFTSCHORLE	0,2l	2,00 Euro	0,4l 3,60 Euro
	COLA ^{1,3} • COLA OHNE ZUCKER ^{1,3,6}			
	ORANGE ^{1,8} • ZITRONE • SPEZI ^{1,3,8}			
	BITTER LEMON ^{4,8}	0,2l	2,60 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

• AFRI •

• THOMAS HENRY •

• VAHINGER •

• BLUNA •

• BIERE VOM FASS •

	PILS • RADLER ² • COLA-BIER ^{1,3} • SCHUSS	0,2l	2,10 Euro
		0,3l	3,00 Euro
		0,5l	4,40 Euro

• HACHENBURGER •

• FLASCHENBIERE •

	PILS Alkoholfrei	0,33l	3,00 Euro
	HACHENBURGER SCHWARZE		
	HACHENBURGER ZWICKEL		
	DAS NATURTRÜBE KELLERBIER		
	WEIZEN • WEIZEN Alkoholfrei	0,5l	4,40 Euro
	MALZBIER	0,3l	3,00 Euro
		0,5l	4,40 Euro
	REISSDORF KÖLSCH	0,33l	3,00 Euro

• 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^{1,4}
 Sodawasser
 Orange

HUGO
 Sekt
 Holunderblüte
 Sodawasser
 Limette
 Minze

QUITTINI
 Sekt
 Quittenlikör
 Sodawasser
 Zitrone

0,2l **5,90 Euro**



**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**

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 •

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 Hess-Hautt, Mosel		0,75l 20,00 Euro
.....		

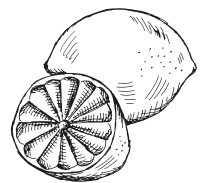


• ROTWEINE •

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
.....		
San Felipe, Malbec, trocken	0,1l 3,20 Euro	0,2l 6,40 Euro
Bodega La Rural, Argentinien		0,75l 22,00 Euro
.....		
Fabelhaft Douro Tinto, trocken	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 Havanna Club Rum 3 Jahre, mit Afri-Cola und Limette	
.....	
WHISKEY COLA	5,50 Euro
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.