



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

Rhodus Mineralquelle
aus Burgbrohl

Birkenhofbrennerei
aus Nistertal

Fleischwaren Colmi
aus Urbar

Metzgerei Dirk Schmidt
aus Koblenz Pfaffendorf



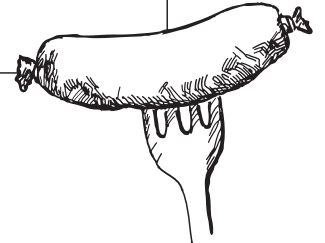


• SAUBAR SPEZIAL •

CURRYWURST FÜR ZWEI

49,00 Euro

mit Fritten und hausgemachter Currysoße^{6,12,14,8}
Sowie 0,375 l Champagner Moët & Chandon Imperial, Brut



• SUPPEN •



KARTOFFELCREMESUPPE

5,90 Euro

mit Mettwurstscheiben⁸

7,90 Euro

RINDERKRAFTBRÜHE

7,90 Euro

mit Markklößchen und Wurzelgemüse

• VORSPEISEN & KLEINE SAUEREIEN •

CURRYWURST / BRATWURST OHNE DARM *mild • scharf • sauscharf*

8,90 Euro

mit Fritten und hausgemachter Currysoße^{6,12,14,8}

RÄUCHERLACHS AUF REIBEKUCHEN

Als Hauptgang
10,90 Euro 15,90 Euro

mit Salatbouquet und Dill-Senf-Dip

SAUBAR'S ANTIPASTI

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



MIT MINI-FRÜHLINGSROLLEN UND SÜSSER CHILISOSSE

10,90 Euro

MIT GAMBAS IM KNUSPERMANTEL UND AIOLI

11,90 Euro

• SALAT •



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

Als Vorspeise

9,90 Euro 13,90 Euro

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



SALATE DER SAISON, GRATINIERTER
ZIEGENKÄSE, THYMIANHONIG

Als Vorspeise

9,90 Euro 14,90 Euro

.....
mit weißem Balsamico-Dressing

SALATE DER SAISON,
GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST

15,90 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 **14,90 Euro**

mit Vorarlberger Käsespätzle, Röstzwiebeln und Salätchen **15,90 Euro**



VORARLBERGER KÄSESPÄTZLE **13,90 Euro**

mit Röstzwiebeln und Salätchen

SAUMAGEN **15,90 Euro**

mit Rahmsauerkraut und Bratkartoffeln

HIMMEL & ERD^{14,8} **15,90 Euro**

gebratene Blut- und Leberwurst, Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln und Apfel



• SAUBAR TIPP •

**KNUSPRIGER BRATEN
VOM SCHWEINEBAUCH** **17,90 Euro**

mit hausgemachten Krautsalat, Kartoffelpüree und Jus

GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST **17,90 Euro**

mit Pilzrahmsouße, Fritten und Salätchen

ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET **17,90 Euro**

mit Pfefferrahmsouße, Rösti-Talern und Salätchen

RUMPSTEAK **22,90 Euro**

mit Kräuterbutter, Fritten und Salätchen

ZWIEBELROSTBRATEN VOM ROASTBEEF **23,90 Euro**

mit Rotweinzwiebelsoße, 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.



BREZENKNÖDEL

14,90 Euro

mit Pilzrahmsoße, Schmand und Salätchen

HIRSCHGULASCH

19,90 Euro

mit Butterspätzle, Krautsalat, Schmand und Preiselberen

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

20,90 Euro

mit Dijonsenf-Püree und Rosenkohl



SAU-LECKER

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

20,90 Euro

DEFTIGES HIRSCHGULASCH

19,90 Euro

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH

17,90 Euro

jeweils mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen



EXTRAS

•••••

Fritten
4,50 Euro

Jus
2,00 Euro

Hausgemachte Kräuterbutter
0,50 Euro

Beilagensalat
4,50 Euro

Pilzrahmsoße
3,00 Euro

Bratkartoffeln (statt Pommes)
1,50 Euro

Schmorzwiebeln
1,50 Euro

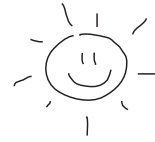
Pfefferrahmsoße
2,00 Euro

Rosenkohl
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

6,90 Euro

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

SCHÄNGELCHEN

7,90 Euro

Schweineschnitzelchen mit Fritten

• **NACHTISCH** •

DESPRESSO

5,50 Euro

Espresso sowie hausgemachte Nougat-Knusper-Pralinen

PANNA COTTA

5,50 Euro

vom griechischen Joghurt mit Kirschoße

TONKABOHNEN-CRÈME-BRÛLÉE

6,50 Euro

SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

7,50 Euro

mit Vanilleeis

• **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 **3,00 Euro**
hell oder dunkel

WHITE ESPRESSO **3,50 Euro**

SCHOKOCCINO **3,50 Euro**

TEE **2,50 Euro**

• ALKOHOLFREIE GETRÄNKE •

	RHODIUS GOURMET CLASSIC	0,25l	2,50 Euro	
	RHODIUS GOURMET NATURELLE	0,25l	2,50 Euro	0,75l 6,00 Euro
	RHODIUS GOURMET MEDIUM			0,75l 6,00 Euro
	RHODIUS APFELSAFTSCHORLE	0,2l	2,00 Euro	0,4l 4,00 Euro
	COLA ^{1,3} • COLA OHNE ZUCKER ^{1,3,6}			
	ORANGE ^{1,8} • ZITRONE • SPEZI ^{1,3,8}			
	BITTER LEMON ^{4,8}	0,2l	3,00 Euro	
	GINGER ALE ¹			
	TONIC WATER ^{4,8}			
	ORANGENSAFT	0,2l	3,00 Euro	0,4l 5,50 Euro
	APFELSAFT			
	KIRSCH-FRUCHTNEKTAR			
	TRAUBENSAFT			
	MARACUJA-FRUCHTNEKTAR			
	ALS FRUCHTSAFT-SCHORLE	0,2l	2,50 Euro	0,4l 5,00 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	4,60 Euro

• HACHENBURGER •

• FLASCHENBIERE •

	PILS Alkoholfrei	0,33l	3,00 Euro
	HACHENBURGER SCHWARZE		
	HACHENBURGER ZWICKEL		
	DAS NATURTRÜBE KELLERBIER		
	WEIZEN • WEIZEN Alkoholfrei	0,5l	4,60 Euro
	MALZBIER	0,3l	3,00 Euro
		0,5l	4,60 Euro
	REISSDORF KÖLSCH	0,33l	3,00 Euro

• HACHENBURGER •

• PERLWEIN & CHAMPAGNER •

SCHEIDGENS RIESECCO QUALITÄTSPERLWEIN⁹ 0,1l **3,50 Euro**
Weingut Scheidgen, Mittelrhein 0,75l **22,00 Euro**

Champagner⁹ 0,375l **38,00 Euro**

MOET & CHANDON IMPERIAL, BRUT

• APERITIF MIT PFIFF •

APEROL SPRITZ
Sekt⁹, Aperol^{1,4}
Sodawasser
Orange

QUITTINI
Sekt⁹
Quittenlikör
Sodawasser
Zitrone

MARTINI SPRITZ 0,2l **6,90 Euro**
Sekt⁹
Martini Bianco^{13,9}
Sodawasser
Zitrone



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

• WEISSWEIN •

Feierabend Riesling, trocken⁹ 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,60 Euro**
Weingut Matthias Müller, Mittelrhein 0,75l **22,00 Euro**

Riesling, trocken⁹ 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,80 Euro**
Weingut Weyh, Mosel 0,75l **20,00 Euro**

Riesling, halbtrocken⁹ 0,1l **2,80 Euro** 0,2l **5,40 Euro**
Weingut Scheidgen, Mittelrhein 0,75l **18,00 Euro**

Dangerous Riesling, feinherb⁹ 0,1l **3,60 Euro** 0,2l **7,00 Euro**
Weingut Gerlachs Mühle, Mosel 0,75l **24,00 Euro**

Winninger Riesling, lieblich⁹ 0,1l **2,80 Euro** 0,2l **5,40 Euro**
Weingut Hess-Hautt, Mosel 0,75l **18,00 Euro**

Weissburgunder Classic, trocken⁹ 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**
Weinhaus Toni Müller, Mosel 0,75l **22,00 Euro**

Grauer Burgunder, trocken⁹ 0,1l **2,80 Euro** 0,2l **5,40 Euro**
Weingut P.J. Valckenberg, Rheinhessen 0,75l **18,00 Euro**

Kerner, trocken⁹ 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,60 Euro**
Weingut Johannes Müller, Mosel 0,75l **20,00 Euro**

Chardonnay, trocken⁹ 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,60 Euro**
Weingut Löwensteinhof, Mosel 0,75l **20,00 Euro**

Blanc de Noir, feinherb⁹ 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**
Weingut Spurzem, Mosel 0,75l **22,00 Euro**

Federleicht 2.0, halbtrocken⁹ 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**
Weingut Spurzem, Mosel (Riesling & Weissburgunder) 0,75l **22,00 Euro**

• ROSÉWEINE •

Blauer Portugieser, trocken⁹ 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,80 Euro**
Weingut Scheidgen, Mittelrhein 0,75l **20,00 Euro**

Rosé, halbtrocken⁹ 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,80 Euro**
Weingut Hess-Hautt, Mosel 0,75l **20,00 Euro**



• ROTWEINE •

Fleckvieh, halbtrocken⁹ 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,80 Euro**
Weingut Metzger, Pfalz 0,75l **20,00 Euro**

Dornfelder, trocken⁹ 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**
Weinhaus Toni Müller, Mosel 0,75l **22,00 Euro**

San Felipe, Malbec, trocken⁹ 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**
Bodega La Rural, Argentinien 0,75l **22,00 Euro**

Fabelhaft Douro Tinto, trocken⁹ 0,1l **3,90 Euro** 0,2l **7,60 Euro**
Weingut Niepoort, Portugal 0,75l **26,00 Euro**

• SAUBAR'S LONGDRINKS •

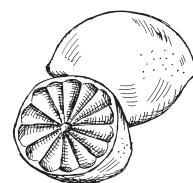
GIN TONIC^{4,8} **9,50 Euro**
4 cl Gentle 66 mit Thomas Henry Tonic Water und Orange

VODKA LEMON^{4,8} **7,50 Euro**
4 cl Absolut Vodka mit Thomas Henry Bitter Lemon und Limette

WHISKEY GINGER Horse's Neck **8,50 Euro**
4 cl Jack Daniel's mit Thomas Henry Ginger Ale, Angostura und Zitrone

RUM COLA^{1,3} **Cuba Libre** **6,50 Euro**
4 cl Havanna Club Rum 3 Jahre, mit Afri-Cola und Limette

WHISKEY COLA^{1,3} **7,50 Euro**
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.