



# 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**

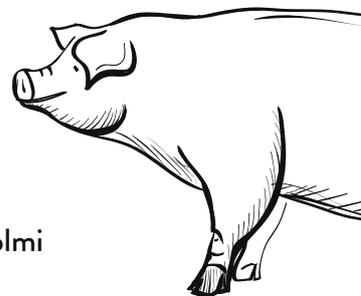
**Hachenburger Brauerei**  
aus Hachenburg

**Birkenhof Brennerei**  
aus Nistertal

**Fleischwaren Colmi**  
aus Urbar

**Rhodus Mineralquelle**  
aus Burgbrohl

**Metzgerei Dirk Schmidt**  
aus Koblenz Pfaffendorf



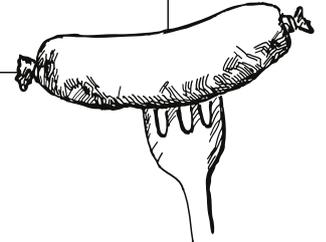


## • SAUBAR SPEZIAL •

### 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 •



### KARTOFFELCREMESUPPE

6,90 Euro

mit Mettwurstscheiben

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

### CARPACCIO VOM RIND

13,90 Euro

mit Pinienkernen, Parmesan und Rucola

### 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 •

---



**FELDSALAT  
GERÖSTETE KÜRBISKERNE,  
CROÛTONS**

Als Vorspeise

**8,90 Euro 15,90 Euro**

.....  
mit Kartoffel-Dressing



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

Als Vorspeise

**9,90 Euro 16,90 Euro**

.....  
mit weißem Balsamico-Dressing

**SALATE DER SAISON,  
GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST**

**16,90 Euro**

.....  
mit Himbeer-Joghurt-Dressing

---

• FLAMMKUCHEN •

---

**DER KLASSISCHE**

**11,90 Euro**

.....  
Speck und Zwiebeln



**DER VEGETARISCHE**

**11,90 Euro**

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

**DER SCHWARZWÄLDER**

**12,90 Euro**

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

**DER NORWEGISCHE**

**12,90 Euro**

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

**DER SCHARFE BULLE**

**13,90 Euro**

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

---

• SAUEREIEN FÜR DEN GROSSEN HUNGER •

---

**SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN**

mit Fritten und Salätchen **17,90 Euro**

mit Vorarlberger Käsespätzle, Röstzwiebeln und Salätchen **19,90 Euro**

**WIENER KALBSSCHNITZEL**

**24,90 Euro**

mit Preisselbeere, Fritten und Salätchen



**VORARLBERGER KÄSESPÄTZLE**

**15,90 Euro**

mit Röstzwiebeln und Salätchen

**HIMMEL & ERD**<sup>14,8</sup>

**17,90 Euro**

gebratene Blut- und Leberwurst, Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln und Apfel



• SAUBAR TIPP •

**KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH**

**18,90 Euro**

mit Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Jus

**GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST**

**18,90 Euro**

mit Champignonrahmsauce, Fritten und Salätchen

**ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET**

**19,90 Euro**

mit Pfefferrahmsauce, Rösti-Talern und Salätchen

**RUMPSTEAK**

**25,90 Euro**

mit Kräuterbutter, Fritten und Salätchen

**ZWIEBELROSTBRATEN VOM ROASTBEEF**

**26,90 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.



## TORTELLONE MIT STEINPILZFÜLLUNG

16,90 Euro

mit Weißweinschaum, Blumenkohlpüree und gerösteten Pinienkernen

## HIRSCHGULASCH

20,90 Euro

mit Butterspätzle, Schmand, Preiselbeeren und Feldsalat



## SAU-LECKER

### RINDERROULADE

24,90 Euro

gefüllt mit Zwiebel, Speck und Gurke

### DEFTIGES HIRSCHGULASCH

20,90 Euro

### KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH

18,90 Euro

mit Jus

jeweils mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen

## EXTRAS



### Fritten

4,50 Euro

### Jus

2,00 Euro

### Hausgemachte Kräuterbutter

0,50 Euro

### Beilagensalat

4,50 Euro

### Champignonrahmsauce

3,00 Euro

### Rahmwirsing

4,50 Euro

### Schmorzwiebeln

1,50 Euro

### Pfefferrahmsauce

2,00 Euro

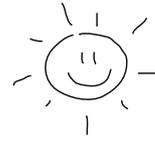
### Apfel-Rotkohl

4,50 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**

**8,90 Euro**

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

**SCHÄNGELCHEN**

**9,90 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

• HEISSGETRÄNKE •

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

**ESPRESSO** doppelt **3,50 Euro** **2,50 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 •

---

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

• AFRI •

• THOMAS HENRY •

• VAHINGER •

• BLUNA •

---

• BIERE VOM FASS •

---

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

• HACHENBURGER •

---

• FLASCHENBIERE •

---

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

• HACHENBURGER •

• 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 •

---

**Blauer Portugieser, trocken**<sup>9</sup> 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,60 Euro**  
Weingut Scheidgen, Mittelrhein 0,75l **20,00 Euro**

---

**Rosé, halbtrocken**<sup>9</sup> 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,60 Euro**  
Weingut Hess-Hautt, Mosel 0,75l **20,00 Euro**

---



---

## • ROTWEINE •

---

**Fleckvieh, halbtrocken**<sup>9</sup> 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,60 Euro**  
Weingut Metzger, Pfalz 0,75l **20,00 Euro**

---

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

---

**San Felipe, Malbec, trocken**<sup>9</sup> 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**  
Bodega La Rural, Argentinien 0,75l **22,00 Euro**

---

**Fabelhaft Douro Tinto, trocken**<sup>9</sup> 0,1l **3,90 Euro** 0,2l **7,60 Euro**  
Weingut Niepoort, Portugal 0,75l **26,00 Euro**

---

---

## • SAUBAR'S LONGDRINKS •

---

**GIN TONIC**<sup>4,8</sup> **9,50 Euro**  
4 cl Tanqueray Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water und Zitrone

---

**VODKA LEMON**<sup>4,8</sup> **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

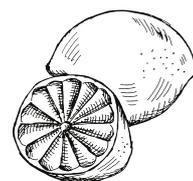
---

**RUM COLA**<sup>1,3</sup> **Cuba Libre** **6,50 Euro**  
4 cl Havana Club Rum 3 Jahre, mit Afri-Cola und Limette

---

**WHISKEY COLA**<sup>1,3</sup> **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.