



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**

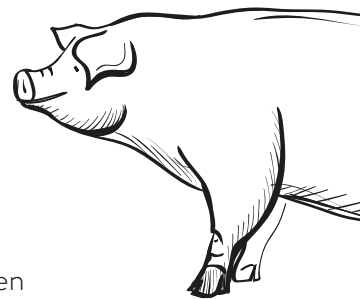
Hachenburger Brauerei
aus Hachenburg

Rhodus Mineralquelle
aus Burgbrohl

Birkenhof Brennerei
aus Nistertal

Deli Team
aus Niederzissen

Metzgerei Dirk Schmidt
aus Koblenz Pfaffendorf



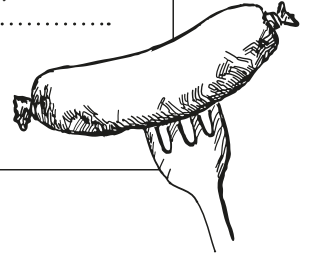


• SAUBAR SPEZIAL •

CURRYWURST FÜR ZWEI

64,00 Euro

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



• SUPPE •



KARTOFFELCREMESUPPE

7,90 Euro

mit Mettwurstscheiben

9,90 Euro

• VORSPEISEN & KLEINE SAUEREIEN •

CURRYWURST / BRATWURST OHNE DARM

10,90 Euro

mild • scharf • sauscharf

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



CURRYWURST VEGAN / BIO-SAITANWURST

10,90 Euro

mild • scharf • sauscharf

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

RÄUCHERLACHS AUF REIBEKUCHEN

13,90 Euro

Als Hauptgang

17,90 Euro

mit Salatbouquet und Dill-Senf-Dip

ROASTBEEF UND REMOULADE

13,90 Euro

mit Kartoffelchips und Salatbouquet



FRANKFURTER EI

9,90 Euro

Ei, Frankfurter grüne Soße, Kartoffelmousseline, Croûtons

SAUBAR'S ANTIPASTI

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



MIT MINI-FRÜHLINGSROLLEN UND SÜSSER CHILISOSSE

12,90 Euro

MIT GAMBAS IM KNUSPERMANTEL UND AIOLI

13,40 Euro

• SALAT •



**FELDSALAT,
GERÖSTETE WALNÜSSE**

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**

18,90 Euro

.....
mit weißem Balsamico-Dressing

• FLAMMKUCHEN •

DER KLASSISCHE

12,90 Euro

.....
Speck und Zwiebeln



DER VEGETARISCHE

12,90 Euro

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

DER SCHWARZWÄLDER

13,90 Euro

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

DER NORWEGISCHE

13,90 Euro

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

DER SCHARFE BULLE

13,90 Euro

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

• SAUEREIEN FÜR DEN GROSSEN HUNGER •

SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN

mit Fritten und Salätchen **18,90 Euro**

mit Vorarlberger Käsespätzle, Röstzwiebeln und Salätchen **20,90 Euro**

WIENER KALBSSCHNITZEL

mit Preiselbeeren, Fritten und Salätchen **26,90 Euro**



VORARLBERGER KÄSESPÄTZLE **16,90 Euro**

mit Röstzwiebeln und Salätchen

HIMMEL & ERD ^{14,8} **19,90 Euro**

gebratene Blut- und Leberwurst, Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln und Apfel



• SAUBAR TIPP •

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH **20,90 Euro**

mit Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Jus

GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST **20,90 Euro**

mit Waldpilzsoße, Fritten und Salätchen

RUMPSTEAK **28,90 Euro**

mit Kräuterbutter, Fritten und Salätchen

ZWIEBELROSTBRATEN VOM ROASTBEEF **29,90 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.

HIRSCHGULASCH

24,90 Euro

mit Butterspätzle, Schmand, Preiselbeeren und Feldsalat

LINGUINE MIT FLAMBIERTEN GARNELEN

19,90 Euro

in Pernod-Sahne-Soße, Kirschtomaten und Rucola



• SAU-LECKER •

HIRSCHGULASCH

24,90 Euro

GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN

22,90 Euro

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH

21,90 Euro

jeweils mit Apfel-Rotkohl und schlesischen Kartoffelklößen



EXTRAS

•••••

Fritten

5,00 Euro

Jus

3,00 Euro

Rahmwirsing

4,50 Euro

Beilagensalat

5,00 Euro

Waldpilzsoße

3,00 Euro

Apfel-Rotkohl

4,50 Euro

Schmorzwiebeln

2,00 Euro

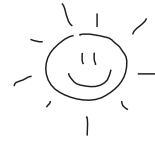
Hausgemachte Kräuterbutter

1,00 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

8,90 Euro

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

SCHÄNGELCHEN

9,90 Euro

Schweineschnitzelchen mit Fritten

• NACHTISCH •

DESPRESSO

6,40 Euro

Espresso sowie hausgemachte Nougat-Knusper-Pralinen

TONKABOHNEN-CRÈME-BRÛLÉE

7,90 Euro

SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

9,90 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 •

RHODIUS GOURMET CLASSIC	0,25l	2,50 Euro	
RHODIUS GOURMET NATURELLE	0,25l	2,50 Euro	0,75l 6,50 Euro
RHODIUS GOURMET MEDIUM			0,75l 6,50 Euro

RHODIUS APFELSAFTSCHORLE	0,2l	2,20 Euro	0,4l 4,40 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
------------------------	------	------------------	-----------------------

• BIERE VOM FASS •

PILS • RADLER ² • COLA-BIER ^{1,3} • SCHUSS	0,2l	2,20 Euro	
	0,3l	3,30 Euro	
	0,5l	5,20 Euro	

• FLASCHENBIERE •

PILS Alkoholfrei	0,33l	3,30 Euro	
RADLER Alkoholfrei			
HACHENBURGER HELL			
HACHENBURGER ZWICKEL			
DAS NATURTRÜBE KELLERBIER			
MALZBIER			
WEIZEN • WEIZEN Alkoholfrei	0,5l	5,20 Euro	
REISSDORF KÖLSCH	0,33l	3,30 Euro	

• AFRI •

• THOMAS HENRY •

• VAHINGER •

• HACHENBURGER •

• HACHENBURGER •

• BLUNA •

• PERLWEIN & CHAMPAGNER •

SCHEIDGENS RIESECCO QUALITÄTSPERLWEIN⁹ 0,1l **4,00 Euro**
 Weingut Scheidgen, Mittelrhein 0,75l **24,00 Euro**

Champagner⁹ 0,375l **44,00 Euro**
MOET & CHANDON IMPERIAL, BRUT

• APERITIF MIT PFIFF •

0,2l **7,50 Euro**

APEROL SPRITZ

Sekt⁹, Aperol^{1,4}
 Sodawasser
 Orange

QUITTINI

Sekt⁹
 Quittenlikör
 Sodawasser
 Zitrone

MARTINI SPRITZ

Sekt⁹
 Martini Bianco^{13,9}
 Sodawasser
 Zitrone



• WEISSWEIN •

**50%
 RABATT**

auf alle Weinflaschen
 (außer Haus)

Feierabend Riesling, trocken⁹ 0,1l **3,60 Euro** 0,2l **7,00 Euro**
 Weingut Matthias Müller, Mittelrhein 0,75l **24,00 Euro**

Riesling DREI.KOMMA.ZWEI, trocken⁹ 0,1l **3,90 Euro** 0,2l **7,60 Euro**
 Weingut Freiherr von Heddesdorff, Mosel 0,75l **26,00 Euro**

Rheinquarzit Riesling, feinherb⁹ 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**
 Weingut Matthias Müller, Mittelrhein 0,75l **22,00 Euro**

Riesling Hochgewächs, halbtrocken⁹ 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**
 Weingut Lunnebach, Mosel 0,75l **22,00 Euro**

Riesling Winner Domgarten, lieblich⁹ 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**
 Weingut Löwensteinhof, Mosel 0,75l **22,00 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 **3,00 Euro** 0,2l **5,60 Euro**
 Weingut P.J. Valckenberg, Rheinhessen 0,75l **20,00 Euro**

Chardonnay, trocken⁹ 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,60 Euro**
 Weingut Scheidgen, Mittelrhein 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 •

Pinot Noir Rosé, trocken⁹ 0,1l **3,60 Euro** 0,2l **7,00 Euro**
Weingut Von Schleinitz, Mosel 0,75l **24,00 Euro**

Rosé, halbtrocken⁹ 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**
Weingut Hess-Hautt, Mosel 0,75l **22,00 Euro**



• ROTWEINE •

Blauer Portugieser, halbtrocken⁹ 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,60 Euro**
Weingut Scheidgen, Mittelrhein 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 •

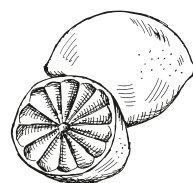
GIN TONIC^{4,8} **9,50 Euro**
4 cl Tanqueray Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water und Zitrone

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 Havana 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.