



# 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**

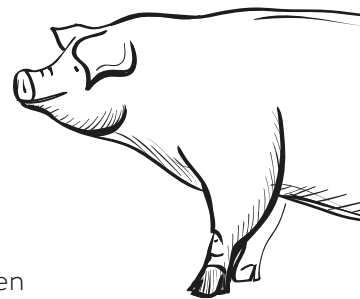
**Hachenburger Brauerei**  
aus Hachenburg

**Rhodus Mineralquelle**  
aus Burgbrohl

**Birkenhof Brennerei**  
aus Nistertal

**Deli Team**  
aus Niederzissen

**Metzgerei Dirk Schmidt**  
aus Koblenz Pfaffendorf



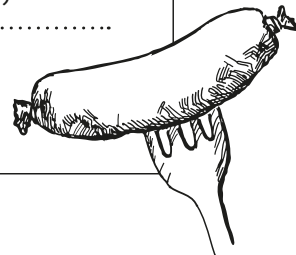


## • SAUBAR SPEZIAL •

### CURRYWURST FÜR ZWEI

64,00 Euro

mit Fritten und hausgemachter Currysoße<sup>6,12,14,8</sup>  
Sowie 0,375 l Champagner Moët & Chandon Imperial, Brut



## • SUPPE •



### KAROTTEN-INGWERSUPPE

7,90 Euro

mit Croûtons

mit Garnelen  
9,90 Euro

## • VORSPEISEN & KLEINE SAUEREIEN •

### CURRYWURST / BRATWURST OHNE DARM

10,90 Euro

*mild • scharf • sauscharf*

mit Fritten und hausgemachter Currysoße<sup>6,12,14,8</sup>



### CURRYWURST VEGAN / BIO-SAITANWURST

10,90 Euro

*mild • scharf • sauscharf*

mit Fritten und hausgemachter Currysoße<sup>6,12,14,8</sup>

### RÄUCHERLACHS AUF REIBEKUCHEN

13,90 Euro

Als Hauptgang

17,90 Euro

mit Salatbouquet und Dill-Senf-Dip

### CARPACCIO VOM RIND

13,90 Euro

mit Parmesan und Rucola



### 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 •

---



**SALATE DER SAISON,  
FETA, ROTE ZWIEBELN, CROÛTONS**

Als Vorspeise  
**8,90 Euro 15,90 Euro**

.....  
mit weißem Balsamico-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 Himbeer-Joghurt-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** <sup>14,8</sup> **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 Champignonrahmsoße, 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.

## TRANCHEN VOM SCHWEINEFILET

19,90 Euro

mit Trüffelsauce, Butterspätzle und Salätchen

## LINGUINE MIT FLAMBIERTEN GARNELEN

19,90 Euro

in Pernod-Sahne-Soße, Kirschtomaten und Rucola



## • SAU-LECKER •

### MAISHÄHNCHENBRUST

21,90 Euro

### ROSA SCHWEINEFILET

21,90 Euro

### RUMPSTEAK

29,90 Euro

jeweils mit Pfefferrahmsauce, Grillgemüse und Rösti-Talern



## EXTRAS

•••••

### Fritten

5,00 Euro

### Jus

3,00 Euro

### Rahmwirsing

4,50 Euro

### Beilagensalat

5,00 Euro

### Champignonrahmsauce

3,00 Euro

### Grillgemüse

5,00 Euro

### Schmorzwiebeln

2,00 Euro

### Hausgemachte Kräuterbutter

1,00 Euro

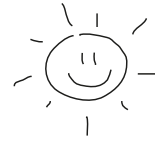
KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE  
ZUSATZSTOFFE

<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**

**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	<b>2,50 Euro</b>	
RHODIUS GOURMET NATURELLE	0,25l	<b>2,50 Euro</b>	0,75l <b>6,50 Euro</b>
RHODIUS GOURMET MEDIUM			0,75l <b>6,50 Euro</b>

RHODIUS APFELSAFTSCHORLE	0,2l	<b>2,20 Euro</b>	0,4l <b>4,40 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>3,00 Euro</b>	
GINGER ALE <sup>1</sup>			
TONIC WATER <sup>4,8</sup>			

ORANGENSAFT	0,2l	<b>3,00 Euro</b>	0,4l <b>5,50 Euro</b>
APFELSAFT			
KIRSCH-FRUCHTNEKTAR			
TRAUBENSAFT			
MARACUJA-FRUCHTNEKTAR			

ALS FRUCHTSAFT-SCHORLE	0,2l	<b>2,50 Euro</b>	0,4l <b>5,00 Euro</b>
------------------------	------	------------------	-----------------------

---

• BIERE VOM FASS •

---

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

---

• FLASCHENBIERE •

---

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

• AFRI •

• THOMAS HENRY •

• VAHINGER •

• HACHENBURGER •

• HACHENBURGER •

• BLUNA •

• PERLWEIN & CHAMPAGNER •

**SCHEIDGENS RIESECCO QUALITÄTSPERLWEIN<sup>9</sup>** 0,1l **4,00 Euro**  
 Weingut Scheidgen, Mittelrhein 0,75l **24,00 Euro**

**Champagner<sup>9</sup>** 0,375l **44,00 Euro**  
**MOET & CHANDON IMPERIAL, BRUT**

• APERITIF MIT PFIFF •

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

**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



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

• WEISSWEIN •

**Feierabend Riesling, trocken<sup>9</sup>** 0,1l **3,60 Euro** 0,2l **7,00 Euro**  
 Weingut Matthias Müller, Mittelrhein 0,75l **24,00 Euro**

**Riesling DREI.KOMMA.ZWEI, trocken<sup>9</sup>** 0,1l **3,90 Euro** 0,2l **7,60 Euro**  
 Weingut Freiherr von Heddesdorff, Mosel 0,75l **26,00 Euro**

**Rheinquarzit Riesling, feinherb<sup>9</sup>** 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**  
 Weingut Matthias Müller, Mittelrhein 0,75l **22,00 Euro**

**Riesling Hochgewächs, halbtrocken<sup>9</sup>** 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**  
 Weingut Lunnebach, Mosel 0,75l **22,00 Euro**

**Riesling Winqinger Domgarten, lieblich<sup>9</sup>** 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**  
 Weingut Löwensteinhof, Mosel 0,75l **22,00 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 **3,00 Euro** 0,2l **5,60 Euro**  
 Weingut P.J. Valckenberg, Rheinhessen 0,75l **20,00 Euro**

**Chardonnay, trocken<sup>9</sup>** 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,60 Euro**  
 Weingut Scheidgen, Mittelrhein 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 •

---

**Pinot Noir Rosé, trocken**<sup>9</sup> 0,1l **3,60 Euro** 0,2l **7,00 Euro**  
Weingut Von Schleinitz, Mosel 0,75l **24,00 Euro**

---

**Rosé, halbtrocken**<sup>9</sup> 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**  
Weingut Hess-Hautt, Mosel 0,75l **22,00 Euro**

---



---

## • ROTWEINE •

---

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

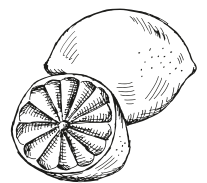
---

**RUM COLA**<sup>1,3</sup> **Cuba Libre** **6,50 Euro**  
4 cl Havanna 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.