

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

Birkenhofbrennerei
aus Nistertal

Fleischwaren Colmi
aus Urbar

Rhodium Mineralquelle
aus Burgbrohl

Klein's Backstüffe
aus Koblenz

Metzgerei Dirk Schmidt
aus Koblenz Pfaffendorf





• SAUBAR SPEZIAL •

CURRYWURST FÜR ZWEI

36,00 Euro

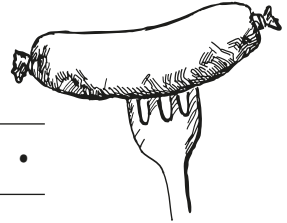
mit dicken Fritten und hausgemachter Currysoße^{6,12}
Sowie 0,375l Champagner James Bergeronneau 1er Cru, Brut

• SUPPEN •

TAGESSUPPE

4,50 Euro

immer anders immer lecker



• VORSPEISEN & KLEINE SAUEREIEN •

CURRYWURST / BRATWURST OHNE DARM^{6,12}
mild • scharf • sauscharf

7,50 Euro

mit dicken Fritten und hausgemachter Currysoße

WURSTSALAT MIT KRUSTENBROT^{8,9,12}

6,50 Euro

RÄUCHERLACHS MIT REIBEKUCHEN^{1,9} **9,80 Euro** Als Hauptgang **12,50 Euro**

Salatbouquet und Dill-Senf-DiP

KOWELENZER FRESSBRETT¹²

Für Einen **10,90 Euro** Für Zwei **18,50 Euro**

diverse Wurst- und Schinkenspezialitäten von der Metzgerei Dirk Schmidt,
Brie, gesalzener Butter und Brot

SAUBAR'S ANTIPASTI

9,90 Euro

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

• SALAT •

KLEIN'S BROTSALAT Als Vorspeise
PFLÜCKSALATE, RAUKE, HIRTENKÄSE, **7,90 Euro** **10,90 Euro**
TOMATE, GURKE & ROTE ZWIEBELN ^{1,9}

mit weißem Balsamico-Dressing und Zitronenspritzern

SALATE DER SAISON, GRATINIERTER Als Vorspeise
ZIEGENKÄSE, THYMIANHONIG ^{1,9} **8,90 Euro** **11,90 Euro**

mit weißem Balsamico-Dressing

SALATE DER SAISON, **11,90 Euro**
GEBRATENES MAISHÄHNCHEN ⁸

mit Himbeer-Joghurt-Dressing

SALATE DER SAISON, **12,90 Euro**
GEBRATENES RINDERHÜFTSTEAK 180g ^{1,9}

mit weißem Balsamico-Dressing

• FLAMMKUCHEN •

DER KLASSISCHE ^{12,14} **8,50 Euro**

Speck und Zwiebeln

KOBLENZER SPEZIAL ¹² **8,50 Euro**

Blutwurst, rote Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Körnersenf

DER VEGETARISCHE **9,50 Euro**

Schafskäse, Champignons, Tomaten, rote Zwiebeln und Lauchzwiebeln

DER SCHWARZWÄLDER ¹² **9,50 Euro**

geräucherter Schinken, Käse, Champignons, rote Zwiebeln, Rauke

DER NORWEGISCHE **9,50 Euro**

geräucherter Lachs, Kräuter der Provence und Lauchzwiebeln

• SAUEREIEN FÜR DEN GROSSEN HUNGER •

SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN ^{1,9} **12,90 Euro**

mit Pommes und Salätchen

SAUMAGEN ^{12,14} **11,90 Euro**

mit Rahmsauerkraut und Bratkartoffeln

HIMMEL & ERD ¹² **11,90 Euro**

gebratene Blut- und Leberwurst, Kartoffelstampf
mit Schmorzwiebeln und Apfel

MATJESFILET HAUSFRAUEN-ART ^{1,9} **11,90 Euro**

mit Bratkartoffeln und Salatbouquet



• SAUBAR TIPP •

**GESCHNETZELTES
VON RIND & SCHWEIN** ^{1,9} *pikant* **13,90 Euro**

mit Basmatireis und Salätchen
Tomate · Knoblauch · Zwiebeln · Chili · ohne Sahne

GEBRATENES MAISHÄHNCHEN ^{1,9} **13,90 Euro**

mit Champignonrahmsouße, Pommes und Salätchen

SPECKKOTELETT AM KNOCHEN ^{12,14} **16,90 Euro**

mit Jus, Bohnengemüse und Bratkartoffeln

250g HÜFTSTEAK VOM RIND ^{1,9} **18,90 Euro**

mit Kräuterbutter, Pommes und Salätchen

INFO Die aromatische Steakhüfte besteht aus dicker und schmaler Hüfte. Bei der hauseigenen Zerlegung kann die Form des Steaks variieren. Die Grammangaben beziehen sich immer auf das Rohgewicht.

GESCHMORTE PAPRIKASCHOTE

11,90 Euro

Reisfüllung, fruchtige Tomatensoße und
Salätchen mit Kräutervinaigrette

SCHASCHLIKSPIESS VOM SCHWEINEFILET^{1,9,14}

13,90 Euro

mit Kräuterdip, Kartoffelecken und Salatbouquet

KARTOFFELKLÖSSCHEN MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

12,90 Euro

Champignons, Rucola und Parmesan in Tomatensahnesoße



• SAU-LECKER •

MEDAILLON VON DER RINDERHÜFTE

19,90 Euro

MAISHÄHNCHEN

15,90 Euro

SCHWEINEFILET

14,90 Euro

jeweils mit Grillgemüse, Pfefferrahmssoße und Blumenkohlpüree



EXTRAS



Grillgemüse

3,50 Euro

Beilagensalat

3,50 Euro

Schmorzwiebeln

1,50 Euro

Pfefferrahmssoße

2,00 Euro

Champignonrahmssoße

2,00 Euro

Hausgemachte

Kräuterbutter

0,50 Euro

Bratkartoffeln

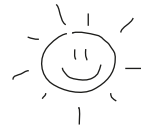
(statt Pommes)

1,50 Euro

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE
ZUSATZSTOFFE

¹ Farbstoff · ² Konservierungsstoff · ³ Coffeinhaltig · ⁴ Chininhaltig · ⁵ Taurinhaltig · ⁶ Süßungsmittel
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



SAU-PÄNZ 5,50 Euro

Nürnberger Würstchen mit Kartoffelstampf

KÄPT'N BLAUBÄR 6,90 Euro

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf

SCHÄNGELCHEN 6,90 Euro

Schweineschnitzelchen mit Pommes

• NACHTISCH •

SAUBAR'S APFELKUCHEN 4,50 Euro

PANNA COTTA MIT HIMBEERKOMPOTT 4,50 Euro

**FRISCHER OBSTSALAT
MIT SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-EIS** 4,50 Euro

• HEISSGETRÄNKE •

KAFFEE CREMA klein 1,90 Euro groß 2,80 Euro

ESPRESSO 1,90 Euro doppelt 2,60 Euro

CAPPUCCINO 2,60 Euro **MILCHKAFFEE** 2,60 Euro

LATTE MACCHIATO 2,60 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	2,00 Euro	
RHODIUS GOURMET NATURELLE	0,25l	2,00 Euro	0,75l 5,00 Euro
RHODIUS GOURMET MEDIUM			0,75l 5,00 Euro
RHODIUS APFELSAFTSCHORLE	0,2l	1,80 Euro	0,4l 3,40 Euro
PEPSI COLA ^{1,3} • PEPSI LIGHT ^{1,2,3,6,7}			
MIRINDA ^{1,2,8} • 7UP ² • SPEZI ^{1,2,3,8}			
BITTER LEMON ^{4,8}	0,2l	2,50 Euro	
GINGER ALE ¹			
TONIC WATER ^{4,8}			
ORANGENSAFT	0,2l	2,40 Euro	0,4l 4,60 Euro
APFELSAFT			
KIRSCH-FRUCHTNEKTAR			
TRAUBENSAFT			
MARACUJA-FRUCHTNEKTAR			
ALS FRUCHTSAFT-SCHORLE	0,2l	2,20 Euro	0,4l 4,40 Euro

• THOMAS HENRY •
• VAHINGER •

• BIERE VOM FASS •

PILS	0,2l	1,80 Euro
RADLER ²	0,3l	2,60 Euro
COLA-BIER ^{1,3}	0,5l	3,80 Euro
SCHUSS		
WEIZEN	0,3l	2,60 Euro
WEIZEN	0,5l	3,80 Euro
KIRSCH · COLA ^{1,3}		

• HACHENBURGER •

• FLASCHEN BIERE •

MALZBIER	0,3l	2,60 Euro
	0,5l	3,80 Euro
WEIZEN Alkoholfrei	0,5l	3,80 Euro
PILS Alkoholfrei	0,33l	2,60 Euro
SCHWARZE Plopp-Flasche		
WESTERWALD BRÄU		
GAFFEL KÖLSCH		

• HACHENBURGER •

• PERLWEIN & CHAMPAGNER •

2016er	0,1l	3,50 Euro
SCHEIDGENS RIESECCO QUALITÄTSPERLWEIN	0,75l	20,00 Euro
Weingut Scheidgen, Mittelrhein		
.....		
Champagner	0,375l	26,00 Euro
JAMES BERGERONNEAU 1er CRU, BRUT		
Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay		
.....		

• APERITIF MIT PFIFF •

APEROL SPRITZ	HUGO	QUITTINI	0,2l	5,50 Euro
Sekt, Aperol ^{1,4}	Sekt	Sekt		
Sodawasser	Holunderblüte	Quittenlikör		
Orange	Sodawasse	Sodawasser		
	Limette	Zitrone		
	Minze			



• WEISSWEIN •

2015er Winger Riesling, trocken	0,1l	2,40 Euro	0,2l	4,60 Euro
Weingut Hess-Hautt, Mosel			0,75l	16,00 Euro
.....				
2015er Winger Riesling, feinherb	0,1l	2,40 Euro	0,2l	4,60 Euro
Weingut Hess-Hautt, Mosel			0,75l	16,00 Euro
.....				
2015er Domgarten Kerner, lieblich	0,1l	2,40 Euro	0,2l	4,60 Euro
Weingut Hess-Hautt, Mosel			0,75l	16,00 Euro
.....				
2016er Grauer Burgunder, trocken	0,1l	2,40 Euro	0,2l	4,60 Euro
Weingut P.J. Valckenberg, Rheinhessen			0,75l	16,00 Euro
.....				
2016er Spätburgunder Blanc de Noir, trocken	0,1l	2,80 Euro	0,2l	5,20 Euro
Weingut Toni Müller, Mosel			0,75l	18,00 Euro
.....				
2016er Weissburgunder, trocken	0,1l	3,00 Euro	0,2l	5,80 Euro
Weingut Spurzem, Mosel			0,75l	20,00 Euro
.....				
2016er Chardonnay, trocken	0,1l	3,00 Euro	0,2l	5,80 Euro
Weingut Scheidgen, Mittelrhein			0,75l	20,00 Euro
.....				
2016er Werkstoff, Riesling & Sauvignon Blanc	0,1l	3,00 Euro	0,2l	5,80 Euro
Weingut Pfannebecker, Rheinhessen			0,75l	20,00 Euro
.....				
2015er Weissburgunder & Chardonnay, trocken	0,1l	3,00 Euro	0,2l	5,80 Euro
Weingut Gerlachs Mühle, Mosel			0,75l	20,00 Euro
.....				

• ROSÉWEINE •

2017er Blauer Portugieser, trocken	0,1l 2,80 Euro	0,2l 5,20 Euro
Weingut Scheidgen, Mittelrhein		0,75l 18,00 Euro
.....		
2016er Rosé, halbtrocken	0,1l 2,80 Euro	0,2l 5,20 Euro
Weingut Spurzem, Mosel		0,75l 18,00 Euro
.....		

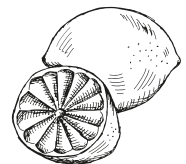


• ROTWEINE •

2014er Merlot, trocken	0,1l 2,80 Euro	0,2l 5,20 Euro
Weingut Gebrüder Andres, Pfalz		0,75l 18,00 Euro
.....		
2015er Dornfelder, trocken	0,1l 2,80 Euro	0,2l 5,20 Euro
Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz		0,75l 18,00 Euro
.....		
2016er Fleckvieh, halbtrocken	0,1l 2,80 Euro	0,2l 5,20 Euro
Weingut Metzger, Pfalz		0,75l 18,00 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 Pepsi-Cola und Limette	
.....	
WHISKEY COLA	5,50 Euro
4cl Jack Daniel's mit Pepsi-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.