



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.*

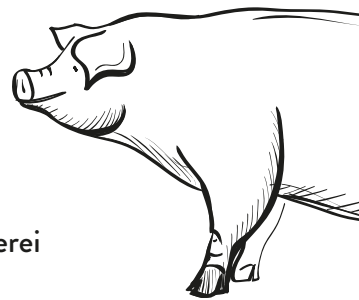
• • • • •

UNSERE STÄRKE SIND UNSERE
REGIONALEN PARTNER

Hachenburger Brauerei
aus Hachenburg

Metzgerei Dirk Schmidt
aus Koblenz Pfaffendorf

Birkenhof Brennerei
aus Nistertal



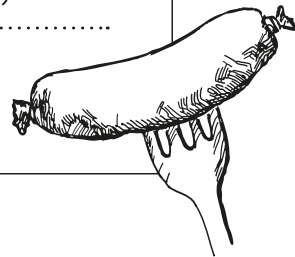


• SAUBAR SPEZIAL •

CURRYWURST FÜR ZWEI

64,00 Euro

mit Fritten und hausgemachter Currysoße^{6,12,14,8}
Sowie 0,375 l Champagner Laurent-Perrier La Cuvée, Brut



• SUPPE •



KRÄUTERSCHAUMSUPPE MIT CROÛTONS

7,90 Euro

mit Räucherlachs
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

CARPACCIO VOM RIND

13,90 Euro

mit Parmesan und Rucola



AVOCADO-MANGO-SALAT MIT FALAFEL

9,90 Euro

mit Rucola und Joghurt-Minz-Dip

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

mit weißem Balsamico-Dressing

Als Vorspeise

8,90 Euro 15,90 Euro



SALATE DER SAISON, GRATINIERTER ZIEGENKÄSE, THYMIANHONIG

mit weißem Balsamico-Dressing

Als Vorspeise

9,90 Euro 16,90 Euro

SALATE DER SAISON, GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST

mit Himbeer-Joghurt-Dressing

18,90 Euro

• FLAMMKUCHEN •

DER KLASSISCHE

Speck und Zwiebeln

12,90 Euro



DER VEGETARISCHE

Feta, Champignons, Tomaten, rote Zwiebeln und Lauchzwiebeln

12,90 Euro

DER SCHWARZWÄLDER

geräucherter Schinken, Käse, Champignons, rote Zwiebeln, Rucola

13,90 Euro

DER NORWEGISCHE

geräucherter Lachs, Kräuter der Provence und Lauchzwiebeln

13,90 Euro

DER SCHARFE BULLE

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

13,90 Euro

• 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**

mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat **24,90 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 geröstetem Spitzkohl, 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.



• SAU-LECKER •

RUMPSTEAK

29,90 Euro

GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST

21,90 Euro

ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET

21,90 Euro

jeweils mit Pfefferrahmsoße, Rösti-Talern und Grillgemüse



EXTRAS

• • • • •

Fritten

5,00 Euro

Jus

3,00 Euro

Hausgemachte Kräuterbutter

1,00 Euro

Beilagensalat

5,00 Euro

Champignonrahmsoße

3,00 Euro

Spitzkohl

3,00 Euro

Schmorzwiebeln

2,00 Euro

Pfefferrahmsoße

3,00 Euro

Grillgemüse

5,00 Euro

• Ferkelgerichte •

für unsere Kleinen



KÄPT'N BLAUBÄR

8,90 Euro

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

SCHÄNGELCHEN

9,90 Euro

Schweineschnitzelchen mit Fritten

• NACHTISCH •

DESPRESSO

6,90 Euro

Espresso sowie hausgemachte Nougat-Knusper-Pralinen

TONKABOHNEN-CRÈME-BRÛLÉE

7,90 Euro

SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

9,90 Euro

mit Vanilleeis

WARMER CAMEMBERT

9,90 Euro

mit Honig, Mandeln, Cranberries und geröstetem Rosinenbrot

• HEISSGETRÄNKE •

KAFFEE CREMA

klein
3,20 Euro

groß
4,20 Euro

ESPRESSO

doppelt
2,90 Euro

4,40 Euro

CAPPUCCINO

3,50 Euro

MILCHKAFFEE

3,90 Euro

LATTE MACCHIATO

3,90 Euro

SCHOKOLADE

hell oder dunkel
3,90 Euro

WHITE ESPRESSO

4,50 Euro

SCHOKOCCINO

4,50 Euro

TEE

2,90 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

• ALKOHOLFREIE GETRÄNKE •



SAUBAR'S TAFELWASSER STILL, MEDIUM 0,5l **4,00 Euro**

GEROLSTEINER SPRUDEL 0,25l **3,00 Euro**

• HACHENBURGER •

COLA^{1,3} • **COLA ZERO**^{1,3,6} 0,33l **3,80 Euro**

LIMMO ORANGE^{1,8} • **LIMMO ZITRONE**

KALTER KAFFEE (COLA-ORANGEN-MIX)^{1,3,8}

• SCHWEPPES •

BITTER LEMON^{4,8} 0,2l **3,00 Euro**

GINGER ALE¹

TONIC WATER^{4,8}

• RAUCH •

ORANGENSAFT 0,3l **4,50 Euro**

APFELSAFT

KIRSCHSAFT

MARACUJASAFT

RHABABERSAFT

SCHWARZER JOHANNISBEERSAFT

ALS FRUCHTSAFT-SCHORLE 0,3l **3,80 Euro**

• BIER VOM FASS •

• HACHENBURGER •

PILS • COLA-BIER^{1,3} • **SCHUSS** 0,2l **2,50 Euro**

0,3l **3,80 Euro**

0,5l **5,90 Euro**

• FLASCHENBIERE •

• HACHENBURGER •

PILS Alkoholfrei 0,33l **3,80 Euro**

NATUR RADLER

NATUR RADLER Alkoholfrei

HACHENBURGER HELL

HACHENBURGER ZWICKEL

DAS NATURTRÜBE KELLERBIER

MALZBIER

WEIZEN • WEIZEN Alkoholfrei 0,5l **5,90 Euro**

REISSDORF KÖLSCH 0,33l **3,80 Euro**

• PERLWEIN & CHAMPAGNER •

SCHEIDGENS RIESECCO QUALITÄTSPERLWEIN ⁹	0,1l	4,20 Euro
Weingut Scheidgen, Mittelrhein	0,75l	26,00 Euro
PINOT BLANC SEKT BRUT ⁹	0,75l	39,00 Euro
Sektmanufaktur Momentum, Mittelrhein		
Champagner ⁹	0,375l	45,00 Euro
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE	0,75l	75,00 Euro

• APERITIF MIT PFIFF •

APEROL SPRITZ	QUITTINI	MARTINI SPRITZ	0,2l	7,50 Euro
Sekt ⁹ , Aperol ^{1,4}	Sekt ⁹	Sekt ⁹		
Sodawasser	Quittenlikör	Martini Bianco ^{13,9}		
Orange	Sodawasser	Sodawasser		
	Zitrone	Zitrone		



• WEISSWEIN •

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

Feierabend Riesling, trocken ⁹	0,1l	4,20 Euro	0,2l	7,60 Euro
Weingut Matthias Müller, Mittelrhein			0,75l	26,00 Euro
Riesling ZWEI.KOMMA.NEUN, trocken ⁹	0,1l	4,50 Euro	0,2l	8,20 Euro
Weingut Freiherr von Heddesdorff, Mosel			0,75l	28,00 Euro
Rheinquarzit Riesling, feinherb ⁹	0,1l	3,80 Euro	0,2l	7,00 Euro
Weingut Matthias Müller, Mittelrhein			0,75l	24,00 Euro
Riesling Winninger Domgarten, lieblich ⁹	0,1l	3,50 Euro	0,2l	6,40 Euro
Weingut Löwensteinhof, Mosel			0,75l	22,00 Euro
Weissburgunder Classic, trocken ⁹	0,1l	3,80 Euro	0,2l	7,00 Euro
Weinhaus Toni Müller, Mosel			0,75l	24,00 Euro
Grauer Burgunder, trocken ⁹	0,1l	3,50 Euro	0,2l	6,40 Euro
Weingut P.J. Valckenberg, Rheinhessen			0,75l	22,00 Euro
Chardonnay, trocken ⁹	0,1l	3,80 Euro	0,2l	7,00 Euro
Weingut Scheidgen, Mittelrhein			0,75l	24,00 Euro
Blanc de Noir, feinherb ⁹	0,1l	3,80 Euro	0,2l	7,00 Euro
Weingut Spurzem, Mosel			0,75l	24,00 Euro
Riesling Von den Terrassen VDP, trocken ⁹			0,75l	39,00 Euro
Weingut Knebel, Mosel				
Riesling Alte Reben VDP, trocken ⁹			0,75l	49,00 Euro
Weingut Knebel, Mosel				

• ROSÉWEINE •

Pinot Noir Rosé, trocken⁹ 0,1l **4,50 Euro** 0,2l **8,20 Euro**
Weingut von Schleinitz, Mosel 0,75l **28,00 Euro**

Rosé, halbtrocken⁹ 0,1l **3,80 Euro** 0,2l **7,00 Euro**
Weingut Hess-Hautt, Mosel 0,75l **24,00 Euro**



• ROTWEINE •

Blauer Portugieser, halbtrocken⁹ 0,1l **3,50 Euro** 0,2l **6,40 Euro**
Weingut Scheidgen, Mittelrhein 0,75l **22,00 Euro**

Dornfelder, trocken⁹ 0,1l **3,50 Euro** 0,2l **6,40 Euro**
Weinhaus Toni Müller, Mosel 0,75l **22,00 Euro**

San Felipe, Malbec, trocken⁹ 0,1l **3,80 Euro** 0,2l **7,00 Euro**
Bodega La Rural, Argentinien 0,75l **24,00 Euro**

Querientes Crianza, trocken⁹ 0,1l **4,20 Euro** 0,2l **7,60 Euro**
Vinos para Ti, Spanien 0,75l **26,00 Euro**

• SAUBAR'S LONGDRINKS •

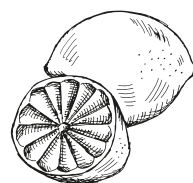
GIN TONIC^{4,8} **9,50 Euro**
4cl Tanqueray Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water und Zitrone

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

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

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

WHISKEY COLA^{1,3} **7,50 Euro**
4cl 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.