

## Mo – Do ab 18 Uhr

(oder für Gruppen ab 7 Personen zu anderen Zeiten nach Absprache)


## Speisen & Getränke

(Ask for the English version if you need one!)


Alle Steaks und  
Burger werden auf  
dem Otto Wilde  
Hochtemperaturgrill  
bei 800° zubereitet!



	€
Suppe der Woche mit Baguette	5
Argentinisches Roastbeef (Striploin) getreidegefüttert ca. 200 g mit Baguette	24.5
ca. 300 g + 8,5 € / ca. 400 g + 15.5 € je nach Verfügbarkeit! ***	
Lammlachse aus Neuseeland ca. 180 g mit Baguette	22.5
ca. 230 g + 5 € (je nach Verfügbarkeit)	
Beilagen wie Ofenkartoffel, Wedges oder Salat siehe weiter unten!	
SBAR Burger mit reinem Angus Beef aus Irland (ca. 280 g !!) und hausgemachtem Coleslaw	19.5
mit Schinken, Käse, Gurken, Salat, Burgersoße Wir braten den Burger „medium“, gerne auf Ihren Wunsch auch „durch“! Optional anstatt Coleslaw mit Kartoffelwedges (+3 €)	
Chäsbrägel: Brot, Raclettekäse überbacken, Gurkengarnitur	9.5
Raclette mit kl. Pellkartoffeln, Schinkenwürfeln und Gurkengarnitur	21.5
Käse – Fondue mit Schinkenwürfeln, Gurkenensemble, Oliven und Würfelbrot	21.5
Tortellini mit hausgemachter Soße u. Käse überbacken, Pizzabrötchen	16.5
Flammkuchen mit Schwarzwald-Schinkenstreifen, Rahm und Mozzarella	13
Flammkuchen mit Kochschinken, Ananas, Rahm und Mozzarella	15
Flammkuchen mit Birne, Walnuss, Rahm und Gorgonzola	15
Flammkuchen mit Lachs, Lauch, Rahm und Mozzarella	16
Flammkuchen Veggie mit Möhren, Lauch, Paprika, Mais, Rahm, Mozzarella	15
Retro: Toast Hawaii ohne Spiegelei / doppelt	10/14
Retro: Toast Hawaii mit Spiegelei / doppelt	12/18

	Curry Wurst mit Baguette / doppelt	6.5/11
	2 Frankfurter Würstchen mit Butter und Brot	7.5
	Vesperbrett: Schinken – Salami - Käse - Brot – Butter	16
	Manna Salat	18.5
	Mit Pflücksalat, Sultaninen, Walnüsse, Parmaschinken, Fruchtschnitze, karamellierter Ziegenkäse, Manna Dressing und Baguette. (saisonal)	
	Frischer Salatmix mit Honig-Senf Dressing und Baguette / klein	12 / 7
	Caesar Salat mit Hähnchenbruststreifen, CS-Dressing und Baguette	16.5
	Nüsslisalat mit Ei und Speck und Baguette (saisonal)	15.5
	Wurst - Käse – Salat mit Bauernbrot (saisonal)	13.5
	Ofenkartoffel und Sour Cream	6
	Ofenkartoffel, Sour Cream mit Maiskolben und Kräuterbutter	10
	Kartoffelwedges mit Knoblauchsoße / Sour Cream o.ä.	6
	Oliven-Schiffchen mit Parmesanstücken und Baguette	8
	Baguette Käse / Schinken / Salami	8.5

## Desserts

	Apfel - Flammkuchen mit Rahm und Vanilleeis, Apfelscheiben, Zucker, Zimt	15
	Apfel - Flammkuchen wie zuvor jedoch 4 x ¼	21
	Banoffee Torte hausgemacht Probierportion / Genießerportion	3.5/6.5
	Tiramisu hausgemacht Probierportion / Genießerportion	3.5/6.5
	Tagesdessert Probierportion / Genießerportion	3/5.5
	Ben & Jerry's Eiscrème (Cookie Dough, Fudge Brownie, Strawberry Cheesecake)	4.5
	Vanilleeis mit Schokosoße / dito mit frischen Früchten	5.5/7.5
	Warmer Schokovolcano mit Vanilleeis und Sahne	6.5
	Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis und Sahne	6.5

# Getränke

## Kaffee / heiße Schokolade / Tee

Espresso / doppelt	2.4/3.6
Lungo / doppelt	2.9/4.4
Cappuccino / Milchkaffee	3.4
Latte Macchiato	4.1
Heiße belgische Schokolade	3.2
Tee Althaus	3.2
Darjeeling Summer Leaves, Royal Earl Grey, Assam Malty Cup, Früchtetee Red Fruit Flash, Lung Bai Cha grün, Matinee grün, Fancy Chamomile, Verweine Kräuter, Smooth Mint, Rooibush Vanilla Toffee	
Ingwertee mit frischem Ingwer	3.8

## Softdrinks

Coca Cola 0,2 l Mehrweg - Glasflasche	3.4
Cola Zero 0,2 l Mehrweg - Glasflasche	3.4
Fanta Orange 0,2 l Mehrweg - Glasflasche	3.4
Sprite 0,2 l Mehrweg - Glasflasche	3.4
Schweppes Bitter Lemon 0,2 l Mehrweg - Glasflasche	3.4
Schweppes Ginger Ale 0,2 l Mehrweg - Glasflasche	3.4
O-Saft 0,25 l Karaffe	3.4
RedBull 0,25 l Pfand - Dose	3.4

## ViO Schorlen und Limos 0,3 l Mehrweg - Glasflasche

ViO Schorle Apfel	3.9
ViO Schorle Johannisbeere	3.9
ViO Limo Rhabarber	3.9
ViO Limo Zitrone – Limette BiO	3.9

## fuzetea (Eistee) 0,3 l Mehrweg - Glasflasche

Schwarzer Tee Zitrone	4.1
Schwarzer Tee Pfirsich	4.1

## Wasser

Peterstaler Mineralwasser Still, Medium oder Classic 0,25 l Mehrweg - Glasflasche	2,9
Bad Dürrheimer Mineralwasser Naturell, Medium oder Classic 0,75 l Mehrweg - Glasflasche	4,9

## Bier

Becks 0,3 l / 0,5 l frisch gezapft	3.4 / 4.7
Becks 0,3 l / 0,5 l Radler frisch gezapft	3.4 / 4.7
Becks 0,3 l / 0,5 l Cola frisch gezapft	3.4 / 4.7
Leffe Blond, belgisches Abtei Bier, 0,33 l frisch gezapft	4.7
Franziskaner Weizen 0,3 l / 0,5 l frisch gezapft	3.4 / 4.7
Franziskaner Weizen 0,5 l alkoholfrei	4.7
Franziskaner Kristallweizen 0,5 l	4.7
Franziskaner Weizen 0,5 l frisch gezapft, mit Banane	4.7
Franziskaner Weizen 0,5 l frisch gezapft, mit Cola	4.7
Franziskaner Weizen (Russ) 0,5 l frisch gezapft, mit Sprite	4.7
Rothaus Tannenzäpfle 0,33 l	3.4
Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei 0,33 l	3.4
König Ludwig Dunkel 0,5 l	4,7

## Sekt

Hausmarke 0,1 l Glas	3.2
Prosecco 0,75 l Flasche	25.8

## Weinschorle

rot / weiß in sauer oder süß 0,25 l	4
<b>Neuer Wein</b> (saisonales Produkt)	
rot / weiß 0,25 l	4

# Wein

	€
<b>Schweigler Gutedel</b> trocken - Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l	8.5/23
Lokaler Qualitätsweißwein aus dem Markgräflerland.	
Der Gutedel ist eine der ältesten Rebsorten der Welt und sein Vorkommen fast ausschließlich auf das Markgräflerland und die Schweiz beschränkt. Im Weingut Schweigler ist er die Hauptrebsorte, ein Garant für unkomplizierte frische Weine.	
<b>Schweigler Chasselas</b> trocken - Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l	10.5/28
Lokaler Qualitätsweißwein aus dem Markgräflerland.	
Feines Barrique-Aroma begleitet von reifen gelben Früchten und Anflügen von Honig. Kräftig am Gaumen mit nussigen Aromen. Geschmeidig und vielschichtig im Abgang. Süd-West-Hanglage. Kalk-Mergel-Boden mit Lössauflage. Dieser Wein ist nicht typisch Gutedel, sondern Chasselas. Im Barrique ausgebaut erhält er seinen Geschmack, der ihm seinen ganz besonderen Reiz verleiht.	
<b>Pfaffenweiler Weinhaus</b> Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l	8.5/23
„Hieber Edition“ Sauvignon Blanc, lokaler Qualitätswein aus dem Markgräflerland. Frisch und fruchtig angenehme Säure von Zitrus bis fein Aprikose.	
<b>Mauchener Sonnenstück</b> Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l	8.5/23
Lokaler „Weißer Burgunder“ Qualitätswein aus dem Markgräflerland. Wunderbar, das Spiel von Süße und Säure, das diesen Wein auszeichnet. Beides schön balanciert und ergänzt mit einem edlen, nussigen Ton.	
<b>Gruss Vin d`Alsace aus Eguisheim</b> Flasche 0,5 l	58
Pinot Gris. Lokaler Grauburgunder / Sélection de Grains Nobles 2011	
Aus der Parzelle "Frohenberg": Kalkstein-Konglomerat, einschließlich Muschelkalk und Jura-Stein. Ein nordöstlicher Hang: Diese kühlere Lage ist ein ideales Territorium für diese frühreifende Rebsorte. Die langsame Reifung an einem gut belüfteten Hang ermöglicht es der Edelfäule, sich perfekt zu entwickeln. Im Jahrgang 2011 war der Oktober sehr warm und die Edelfäule wurde mit Passerillage (50/50) gemischt. Die Ernte fand am 22. Oktober statt. Durchschnittlich sind nur alle 10 Jahre die Wetterbedingungen vorhanden, um so einen Wein zu kreieren. Gegärt und gereift in Edelstahl tanks. Alk. 12,9% Vol. / Restzucker 139,0 g / l / Säure 6,4 g / H2T 100% selektive Handernte.	

**Gruss Vin d`Alsace aus Eguisheim** Flasche 0,75 l 26

Riesling 2018 / Vieilles Vignes 2018

Stammt aus den 2 ältesten Parzellen Riesling in Eguisheim. Die Reben wachsen auf Ortel-Kalkstein und Lehm, Mergel; nach Südosten ausgerichtet.

Gegärt und gereift in Edelstahltanks und in klassischen Eichenfässern.

Alk. 13,1% Vol. / Restzucker 3,5 g / l / Säure 7,1 g / H2T 100% selektive Handernte

**Gruss Vin d`Alsace aus Eguisheim** Flasche 0,75 l 28

Gewürztraminer 2017

Brilliant hellgoldene Farbe. Typische Note nach frischen exotischen Früchten wie Litschi und Melone oder florale Noten von Jasmin und Rosen. Weich und schonend am Gaumen, bezaubernde Süße reifer Trauben und knusprige Frische. Als Aperitif oder einfach zum Essen genießen. Passt zu ausgeprägten Nahrungsmittelcharakteren mit Gewürzen oder starkem Geschmack.

Gegärt und gereift in Edelstahltanks.

Alk. 13,6% Vol. / Restzucker 15,0 g / l / Säure 4,5 g / H2T 100% selektive Handernte.

**Gruss Vin d`Alsace aus Eguisheim** Flasche 0,75 l 52

Gewürztraminer / Vendages Tardives 2015

Von der Parzelle „Feldsacker“, das bedeutet „Steinfeld“: Kalksteinkies auf Kalkgestein, Ostlage.

Der Jahrgang 2015 war aufgrund eines schönen Herbstes mit warmen Temperaturen ideal um eine Mischung aus Passerillage (Austrocknen) und Edelfäule zu so einem Wein zu gestalten.

Gegärt und gereift in Edelstahltanks.

Alk. 13,8% Vol. / Restzucker 73,0 g / l / Säure 5,0 g / H2T 100% selektive Handernte.

**Weissburgunder** Flasche 0,75 l 27

Südtirol. Gump Hof.

Grünlich bis hellgelb in der Farbe, elegantes Parfum von Zitrusfrüchten und Apfel. Ein fruchtiger trockener Weißwein.

Ein ausgezeichnete trockener Aperitivwein, passt gut zu leichten Vorspeisen!

**Weissburgunder PREASULIS** Flasche 0,75 l 37

Südtirol. Gump Hof Aus dem südlichem Eisacktal am Fuß des Schlernmassivs.

Hocheleganter, komplexer Wein, der seine Vielschichtigkeit erst nach längerem Luftkontakt im großen Burgunderglas zeigt, ein idealer Essenbegleiter!

**Ihringer Spätburgunder Weißherbst** Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l 7.5/19  
„Hieber Edition“ . Lokaler Roséqualitätswein vom Kaiserstuhl.

Beerenduft, weich, erfrischend.

**Mauchener Sonnenstück** Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l 7.5/19  
„Hieber Edition“ lokaler Qualitätsrotwein aus dem Markgräflerland.  
Samtiger Spätburgunder mit fruchtig-würzigem Geschmack.

Sonnenstück-Weine stehen für unkomplizierten Weingenuss.  
Ihr Name leitet sich aus der gleichnamigen Weinlage im Markgräflerland ab. Im Stil betont weich und saftig sind sie als Begleiter für vielerlei Anlässe komponiert. Ihre geschmeidige Art empfiehlt sie zur leichten Küche. Ihre Bekömmlichkeit und ihre milde Säure macht sie auch zu idealen Begleitern geselliger Runden.

**Nederburg** Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l 7.5/19  
Qualitätsrotwein aus Südafrika, Cabernet Sauvignon.

Der Nederburg Cabernet Sauvignon kommt mit kraftvollem Rubinrot und purpurnen Reflexen ins Glas. Sofort offenbart er der Nase intensive Aromen von Schwarzen Johannisbeeren, Blaubeeren und Paprika. Nuancen orientalischer Gewürze ergänzen.

Am Gaumen erfreut der Nederburg Cabernet Sauvignon mit großer Saftigkeit, exzellentem Trinkfluss und zurückhaltenden Tanninen. Ein toller Essensbegleiter, gerade zu unserem Entrecote, den Lammlachsen oder für mutige auch zum Burger.

**Dom Brial L'étérinte Côtes du Roussillon** 8.7/22  
trocken - Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l  
Qualitätsrotwein aus Südfrankreich.

Eine schöne Mischung aus schwarzen Johannisbeeren, Veilchen, grauem Pfeffer und Gewürzen. Der runde, reichliche und starke Akzent zeigt einen ausgewogenen Wein. Typizität, Frische und Fruchtigkeit sind übliche und behauptete Eigenschaften, die wir den Weinen verleihen können. Ausbau im Edelstahltank.

Die Weine werden auf 3 verschiedenen Terroirs angebaut: die obere Terrasse besteht aus gerollten Steinterassen mit Lehmböden. Im mittlerer Höhe finden wir Ton und Kalkstein vor und ganz unten wächst der Wein auf Kalkstein und Sandterrassen.

Trauben: Syrah 40% - Grenache 30% - Movèdre 15% - Carignan 15%.

## **Osborne Solaz Rot** trocken – Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l

7.5/19

Osborne SOLAZ heissen die preisgekrönten Bestseller der Familie Osborne. Sie stammen von den Weinbergen der Familie in der Tierre de Castilla, dem sonnigen Herzen Spaniens.

Reiche Lehmböden, ein für den Weinbau ideales Mikroklima und reichlich Sonne sorgen dafür, dass hier Jahrgang für Jahrgang reifes Rebgut geerntet und von Hand verlesen wird. In der modernen Vorzeigekellerei der Familie Osborne entstehen daraus nach traditionellen Methoden wunderbar harmonische und fruchtbetonte Weine.

Osborne SOLAZ ist eines der ambitioniertesten Weinbauprojekte Europas. Bereits der erste Jahrgang wurde von Weinpapst Robert M. Parker als „Super Value!“ bezeichnet. Das Fachmagazin Weinwirtschaft wählte Osborne SOLAZ zweimal zum Verkaufshit des Jahres und zählt ihn zu den Top 100 Weinen des Jahres 2007.

Der Osborne Solaz Tempranillo - Cabernet Sauvignon strahlt violett im Glas. Harmonische, fruchtbetonte Aromen finden sich in der Nase wieder. Am Gaumen schmeckt die im Fass gereifte Cuvée nach Waldbeeren, Gewürzen und Vanille. Der Abgang weich aber betont.

## **Primitivo Di Manduria** Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l

8.7/ 22

Cantina Cantolio - Italien / Apulien

Der Primitivo di Manduria 14 der Cantina Cantolio wurde im Barrique ausgebaut. Er zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Kirschen, Pflaumen, Brombeergelee, Vanille, Schokolade, Kaffee, Lakritz, Pfeffer und Veilchen. Am Gaumen druckvoll, dichte Frucht, feinwürzig, viel samtene Tannin, weiche Säure, verführerische Art und ein langer Nachhall.

## **Vernatsch** Flasche 0,75 l

27

Südtirol. Gump Hof.

Ein exzellenter trockener Qualitätsrotwein und idealer Begleiter für leichte Gerichte oder pur an einem schönen Sommerabend. Er beeindruckt durch seine zarten Kirscharomen. Gut gekühlt genießen!

## **Lagrein** Flasche 0,75 l

31

Südtirol. Gump Hof.

Ein edler, trockener und rarer Qualitätsrotwein.

Lagrein ist eine natürliche Kreuzung von Vernatsch und Teroldego aus Italien. Lagrein bringt sehr dichte, dunkle, tanninreiche Weine mit markanter Gerbstoffstruktur. Hochwertige Weine werden vor allem auf Reben mit mäßigem Wachstum erzielt. Der Wein ist gut geeignet für den Ausbau im Holzfass.

Das Besondere am Gump Lagreiner ist, dass es ein Cuvée aus einem spitzen Lagreiner aus der klassischen Lagreiner Weingegend rund um Bozen und dem Berg – Lagreiner vom Gump Hof ist.



# Spirituosen

	€
Aalborg Aquavit 4 cl	3.5
Amarula 4 cl	4.5
Averna 4 cl	4.5
Baileys 4 cl	4.5
Carlos I 4 cl 1 Brandy de Jerez	8.5
Cognac Hennessy 4 cl	7
Cognac Remy Martin 4 cl	7
Calvados 4 cl	6
Campari 4 cl	4
Grappa Rohner, Südtirol 2 cl	5
Jägermeister 2 cl	3
Kirschwasser von Lörch aus dem Schwarzwald 4 cl	3
Korn Doppel aus Westfalen 4 cl	3
Limoncello hausgemacht, aus heimischen Zitronen 4 cl	3.5
Magenputzer von Schweigler aus Binzen 4 cl	3,5
Martini / Cinzano Bianco 7 cl	4
Martini / Cinzano Rosso 7 cl	4
Portwein Osborne 0,1 l	3.5
Raki 4 cl	3.5
Rum Bacardi 4 cl	5
Rum Bacardi 4 cl Original Bacardi Gran Reserva Diez aus Puerto Rico	12
Rum double wood aus Wolfenweiler 4 cl	8
Rum Carron aus Wolfenweiler mit Caramel 4 cl	6.5
Sambuca 4 cl	4.5
Sherry Osborne 4 cl	3.5
Sherry Nectar 4 cl Pedro Ximénez	5.5

Slivovitz 4 cl	3
Tequila Shot 4 cl	4
Vodka Absolut Shot 4 cl	4
Walnusslikör, hausgemacht, aus heimischen Walnüssen 4 cl	3.5
Whiskey Badischer von Roser 18 Jahre 4 cl	12.5
Whiskey Glenfiddich 12 years 4 cl	6
Whiskey Helene aus Wolfenweiler 4 cl	11
Whiskey Highland Park 18 years 4 / 8 cl	18/30
Williams Classic von der Riedbrennerei Roth 4 cl	5.5

# Longdrinks

	€
Aperol Spritz	7.5
Campari Orange	6
Campari Soda	7.5
Campari Spritz	7.5
Cuba Libre mit Original Bacardi Gran Reserva Diez aus Puerto Rico	12
Cuba Libre	7
Gin Tonic Gordons Londons Dry	7
Gin Tonic Libellis	9.5
Gin Tonic Mare	8.5
Gin Tonic Monkey 47	9.5
Gin Tonic Roku (mit Indian Fever Tree)	8.5
Gin Tonic Schwarzwald (SBAR Style) (Geheimtipp!!!)	8
Gin Tonic Stubbe	9
Gin Tonic Tanqueray	6
Gin Tonic Ungava	7.5
Gin Tonic Woodland aus dem waldig geprägtem Mittelgebirge des Sauerlands	9
Gin Tonic Blue Flower, der mit dem Farbzauber	9
Hugo	7.5
Jägermeister 2 cl und RedBull 0,2 l	5.9
Licor 43 pur oder auf Eis	4.5
Licor 43 (Muttermilch) Eis, Milch	6.5
Licor 43 Eis, Maracujasaft, Milch	7.5
Martini Bianco Sprite 7 + x cl	6.5
Screwdriver mit Absolut Vodka und Orangensaft	7
Vodka Lemon	7
Gin ohne Tonic – Water	- 1,20

## Cocktails (nach Verfügbarkeit)

	€
Caipirinha <small>(Pitu, Rohrzucker, Lime, Limette)</small>	12
Gin Fizz <small>(Gin, Zucker, Zitrone, Soda, Limette)</small>	12
Mojito <small>(Bacardi, Carta Blanca, Zucker, frische Minzen, Lime, Soda)</small>	12
Moskito alkoholfrei <small>(Limette, frische Minze, Zucker, Ginger Ale)</small>	9
Whiskey Sour <small>(Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß)</small>	12

### Restaurant SBAR und Coffee2Go, wie passt das zusammen???

Coffee2Go:

„Happy-Hour“ = Rollladen ist geöffnet (ohne Berechnung im Rahmen der Businesspauschale). Sobald das Restaurant SBAR geöffnet ist (i.d.R. Mo. – Do ab ca. 18.00 Uhr) wird der Rollladen geschlossen und wir bedienen Sie im Restaurant mit ausgesuchten Speisen und Getränken. Unsere Speisen halten wir bis ca. 21 Uhr für Sie bereit. Wenn Restaurant und Bar schließen, steht der Coffee2Go wieder zur Verfügung.

### Noch ein Hinweis zum gleichzeitigem Service der Hauptspeisen:

Wir haben eine begrenzte Kapazität auf dem Hochtemperaturgrill. Und unser besonderes Fleisch ist es wert, dass wir uns jedem Stück Fleisch speziell widmen.

Wenn in einer Gruppe mehr als 2 Gäste Fleisch vom Hochtemperaturgrill bestellen kann es sein, dass das Essen nicht gleichzeitig für alle serviert wird. Danke für Ihr Verständnis!

\*\*\* Für ein gelungenes Steak ist nicht nur die Herkunft und Haltung entscheidend, sondern auch die Zubereitung (hier haben wir mit dem Otto Wilde Hochtemperaturgrill optimale Möglichkeiten) und die Größe des Steaks. Die Vorgabe an unseren Metzger ist, dass die Dicke mindestens 3 cm beträgt um innen den gewünschten Gargrad erreichen zu können in Verbindung mit genügend Röstaromen auf den Außenseiten. Weil dieses mit dem Entrecote i.d.R. nicht zu erreichen ist, haben wir nur noch Roastbeef mit 400 g im Programm. Wenn Ihnen das zu viel Fleisch sein sollte, teilen wir auch gerne vor dem Grillen das Roastbeef als 200 g Portion!

*Zur Einsicht von Allergenen- und Zusatzstoffen verlangen Sie bitte die entsprechende Liste!*