

Liebe Gäste

Das Wirtshaus zur Saar hat eine 150 jährige Geschichte, die eng mit dem Viez verbunden ist. Ein Getränk was schon die Römer liebten und den Apfel in flüssiger Form haltbar macht.

Über Generationen wurde das Wirtshaus zur Saar von der Familie Weiten bewirtschaftet. Heute wird es von Herrn Satnam Singh Attwal bewirtschaftet und gehört zum Obstbaubetrieb Jacoby, Tünsdorf.

Eine regionale und internationale Küche, welche durch vielseitige Speisen auf der Grundlage von ausgesuchten Zutaten ein Essen bei uns zum Genuss werden lässt.

Der Region und der Natur fühlen wir uns sehr verbunden, aus diesem Grunde werden in der Küche, wenn die Jahreszeit es zulässt, Gemüse und Salate aus unserem eigenen ökologischen Anbau verwendet. Kartoffeln und Möhren sind immer aus ökologischem Anbau.

Apfelsaft, Viez, Red Viez, Vice Vinum, Apfel-secco und die Obstschnäpse sind Produkte aus unseren ökologisch bewirtschafteten Streuobstwiesen des Saargaus. Diese Getränke können Sie auch zum Mitnehmen im Lokal erwerben.

Da wir die Idee des fairen Handels unterstützen, ist der Kaffee, den wir ausschenken ein Bio Fair Trade Produkt. Gesunde Ernährung ist uns ein wichtiges Anliegen, was sich an der Vielseitigkeit der Speisen widerspiegelt.

Gerne können Sie unsere Räumlichkeiten für Ihre Feier buchen. Für Anregungen und Wünsche haben wir immer ein offenes Ohr.

Guten Appetit wünscht das
Wirtshaus Team



SPEISEKARTE Wirtshaus zur Saar

Regionale Köstlichkeiten

Viezbegleiter	
Lothringer Salami und Käse mit Oliven	6,90 €
Salat mit Bratkartoffeln und Lyoner	10,50 €
Schinkenteller mit rohem Bauernschinken, Bratkartoffeln oder Pommes Frites	9,80 €
Viezsülze mit Bratkartoffeln und Balsamico-Vinegrette	9,80 €
Flieten (6) mit Pommes Frites	9,50 €
Flammkuchen mit Kartoffeln und Lyoner	9,50 €

Suppen

Tagessuppe	5,00 €
Zwiebelsuppe	5,50 €
Gemüsesuppe „Ministrone“	5,00 €
Broccoli-Crème-Suppe	5,00 €

Vorspeisen

Samosa frittierte Teigtaschen mit Gemüse	4,90 €
Chicken Pakora Hähnchenfilet in Kichererbsenmehl gebacken	5,90 €
Bengen Pakora frische Auberginen mit Kichererbsenmehl frittiert	4,90 €
Parmaschinken mit Melone	10,90 €
Scampi Cocktail	10,50 €
Carpaccio vom Rind	11,90 €

Salate

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Oliven	7,90 €
Salat Nizza gemischter Salat mit Thunfisch	8,50 €
Salat Caprese mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	8,50 €
Italienischer Salat mit Tomaten, Gurken, Schinken, Käse, Zwiebeln	9,90 €
Salat Jacoby gemischter Salat, mit Bratkartoffeln und Feta	10,90 €
Bunter Salat mit Geflügelstreifen	10,50 €
Bunter Salat mit Filetstreifen	10,90 €
Bunter Salat mit Schnitzelstreifen	11,90 €

Möchten Sie Information zu möglichen Allergenen, fragen
Sie nach unserer Allergen-Karte

Indische Gerichte

vom Huhn, Pute, Lamm oder Rind

Sabji mit versch. Gemüsen in Currysauce	11,90 €
Madras Curry mit Ingwer, Chilly in einer sehr scharfen Currysauce	11,90 €
Kashmiri fruchtig mit Ananas, Cashewnüssen, Rosinen in einer süßen Creme-Curry-Sauce	12,90 €
Bengen mit frischen Auberginen in Currysauce	10,90 €
Jalfrezi mit Gewürzen, frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Currysauce zubereitet	11,90 €

Biriany-Speisen

Gebratener Basmati Reis mit verschiedenen indischen Gewürzen, Rosinen, Cashewnüssen und Fleisch zubereitet. Dazu wird Raita Joghurt serviert.

Lamm Biriany mit Lammfleisch	12,50 €
Chicken Biriany mit Hähnchenfilet	10,90 €
Prawns Biriany mit Krabben	12,90 €
Vegetable Biriany mit Gemüse	9,90 €
Fried Rice mit Ei	6,50 €

Tandoori Spezialitäten

MIXED Tandoori Plate gegrilltes Hühnerfilet, Putenfleisch und gegrilltes Lammfleisch, mariniert in Joghurt-Safran-Sauce	15,50 €
--	---------

Indische Spezialitäten

Butter Murgh gegrilltes Hühnerfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Mandeln, Sahne in feiner Buttersauce	14,90 €
Tandoori Mugh Masala mariniertes gegrilltes Hähnchenfilet mit Tomaten, Cashewnüssen, Rosinen in pikanter oder milder Sauce	13,90 €
Chicken Tikka Masala gegrilltes Hähnchenfilet in feiner Joghurt –Kokosnuss-Sauce (mild oder würzig-pikanter Sauce)	13,90 €
Lamm Tikka Masala mariniertes gegrilltes Lammfilet mit Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln in einer milden oder pikanten Joghurt-Curry-Sauce	14,90 €

Vegetarische Spezialitäten

Mumbai Potatos Kartoffeln würzig pikant zubereitet mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Kättern	8,90 €
Vegetable Curry frisches gemischtes Gemüse in gewürzter Currysauce	9,50 €
Tarka Dall indische kleine rote Linsen mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten	8,90 €
Sabji Dansak Gemüse mit einer indischen Linsen-Currysauce süß-sauer und scharf abgeschmeckt)	9,50 €
Paneer Vegetable frisches gemischtes Gemüse mit indischem Weichkäse in pikant gewürzter Currysauce	11,00 €
Shahi Panir Spinat pikant mit Ingwer, Knoblauch und indischem Weichkäse	12,00 €
Palak Panir Spinat pikant mit Ingwer, Knoblauch und indischem Weichkäse	9,50 €
Mater Panir Erbsen und Weichkäse in Currysauce	9,50 €
Chana Paneer Kichererbsen mit Ingwer, Knoblauch mit Weichkäse in pikant gewürzter Currysauce	9,50 €
Bengen Curry frische Auberginen in Currysauce	9,00 €
Malai Koffta frische Gemüsebällchen mit Ingwer, Knoblauch, Mandeln und Kokosnuss in milder Currysauce	11,00 €
Saji Korma versch. frische Gemüse mit Ingwer, Mandeln, Kokosnuss in Sahne –Currysauce	10,00 €
Chana Masala Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten gewürzt in Currysauce	10,00 €
Bhindi Masala frisches Okragemüse mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten gebraten	10,50 €
Allu Bengen frische Auberginen mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch in pikanten Gewürzen gebraten	9,50 €

Naan

Naan Fladenbrot aus Weizenmehl	3,00 €
Naan Garlik Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch gebacken	3,50 €
Methi Naan mit versch. Kräutern und Butter	4,50 €
Chilly- Cheese Naan	4,50 €
Raita Joghurt mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln u. Gewürzen	4,50 €

Gerichte vom Schwein

Schnitzel natur (unpaniert) mit Champignons, Käse, Schinken und Sahnesauce	12,50 €
Schnitzel natur (unpaniert) mit Pfifferlingen in Rahmsauce	12,50 €
Schnitzel natur (unpaniert) mit grünem Pfeffer und Rahmsauce	12,50 €
Schnitzel Hawaii	12,50 €
Schnitzel Wiener Art	11,00 €
Schnitzel Zigeuner Art	12,00 €
Schnitzel mit Rahmsauce	12,00 €
Schnitzel mit Pfeffer- Rahmsauce	12,50 €
Schnitzel mit Sauce Bolognese mit Parmesan überbacken	12,50 €
Cordon Bleu mit Champignon und Rahmsauce	13,50 €
Schweine Medallions mit Champignon, Speck, Zwiebeln und Rahmsauce	13,90 €
Schweine Maidallions mit Gorgonzola-Sauce	14,90 €
Schweine Medallions mit Pfifferlingen und Rahmsauce	12,50 €
Schweine Medallions mit Pfeffer-Rahmsauce	13,50 €

Hauptspeisen

Alle Gerichte werden mit einem kleinen Salat und einer der folgenden Beilagen Ihrer Wahl serviert:
Tagespasta, Pommes Frites, Reis, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Gemüse

Meeresfrüchte

Calamari mit Pommes Frites	12,50 €
Calamari mit Provincialsauce	13,50 €
Lachsfilet mit Safransauce	13,50 €
Scampi in Sahnesauce	16,50 €

Gerichte vom Rind

Rumpsteak natur	17,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter	18,00 €
Rumpsteak mit Zwiebeln und Pilzen	18,50 €
Rumpsteak mit grünem Pfeffer	19,50 €
Gemischter Teller mit Lammkoteletts, Filet von Rind, Pute und Hähnchen für 2 Personen	19,50 € 35,50 €

Pizza

nach Wahl Salami, Funghi, Prosciutto und Peperoniwurst

Pizza Frutti di Mare mit Meeresfrüchten	9,90 €
Pizza Sophia Loren mit Spiegelei, Zwiebeln, Paprika, Pilzen	8,90 €
Pizza Caprese mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum	8,90 €
Pizza Parma mit Tomaten, Parmaschinken, Parmesan	10,50 €
Pizza Bolognese mit Fleischsauce	8,90 €
Pizza Tonno mit Thunfisch, Zwiebeln	10,00 €
Pizza Calzone gefüllte Überraschung	8,90 €
Pizza 4 Fromaggi mit Tomaten, Mozzarella, Gouda, Gorgonzola, Parmesan	9,90 €
Pizza Hawaii mit Schinken, Ananas	9,50 €
Pizza Capricciosa mit Pilzen, Artischocken, Oliven, Schinken	9,50 €
Pizza Prosciutto mit gekochtem Schinken	8,90 €
Pizza Parma/Ruccola mit Ruccola, Parmaschinken, Parmesan	10,90 €
Pizza Vegetaria mit Gemüse	9,90 €
Pizza Siciliana mit Sardellen, Kapern, Oliven, Knoblauch, Origano	9,50 €
Pizza Diavolo mit Peperoniwurst, Pereroni und Oliven	9,90 €

Pasta

Spaghetti, Rigatoni, Tagliatelle, Tortellini, Gnocchi
mit folgenden Saucen Ihrer Wahl

Bolognese Hackfleischsauce	8,90 €
Alle Verdure mit Gemüse	8,90 €
Panna mit Schinken	8,90 €
Carbona mit Schinken und Eiern	9,90 €
Arrabiata mit Zwiebeln, Oliven, Kapern, grüne Peperoni, frische Tomaten	9,90 €
Alla Francescana mit Thunfisch, Mozzarella, Basilikum überbacken	10,90 €

Überbackenes

Tagliatelle al Salmone	11,50 €
Cannelloni	9,50 €
Lasagne	9,50 €
Combinazione	9,50 €
Combinazione Vegetaria	9,50 €
Gemüse Auflauf	9,50 €

Elsässer Flammkuchen

Flammkuchen mit Crème-fraiche, Dörrfleisch, Zwiebeln, Käse	8,90 €
Flammkuchen mit Schinken, Zwiebeln, Käse	9,50 €
Flammkuchen mit Thunfisch, Zwiebeln, Käse	9,50 €
Flammkuchen mit Lachs und Spinat	10,00 €

Für Kinder

Pizza Bambino	4,50 €
Spaghetti mit Butter	4,50 €
Spaghetti Pomodoro	5,00 €
Spaghetti Bolognese	5,50 €
Chicken-Nuggets mit Pommes Frites	5,50 €
Fischstäbchen mit Pommes Frites	5,50 €

Dessert

unsere Eissorten: Vanille, Schoko, Erdbeere

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,50 €
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	3,00 €
Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)	3,50 €
Gulab Jamun Teigbällchen in Zuckersirup	3,00 €
Flammkuchen süß mit Äpfeln und Zimt	7,50 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee (Transfair Bio Kaffee)	1,60 €
Tasse Tee	1,60 €
Espresso	1,80 €
Cappuccino	2,20 €
Latte machiato	2,40 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2,20 € 2,40 €

Lassi

Lassi süß Joghurtgeränk	3,00 €
Lassi salzig Joghurtgetränk mit Gewürzen	3,20 €
Mango – Lassi Joghurtgetränk mit Mango	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft naturtrüb oder Schorle	0,20 l	1,80 €	Mineralwasser	0,25 l	1,80 €
	0,40 l	3,40 €	Mineralwasser	0,75 l	4,90 €
Orangensaft	0,20 l	1,80 €	Bitter Lemon	0,20 l	2,20 €
Coca Cola	0,20 l	1,80 €	Tonic Water	0,20 l	2,20 €
Coca Cola Light	0,20 l	1,80 €			
Limonade	0,20 l	1,80 €			
Traubensaft	0,20 l	1,80 €			
Johannisbeersaft	0,20 l	1,80 €			

Bier

Bitburger Pils vom Fass	0,25 l	1,80 €
	0,40 l	3,00 €
Radler oder Mischbier	0,25 l	1,80 €
	0,40 l	3,00 €
Bitburger Stubbi	0,33 l	2,00 €
Karlsberg Ur- Pils	0,33 l	2,00 €
Gründels fresh	0,33 l	2,00 €
Weizenbier Franziskaner/ Benediktiner hell oder dunkel	0,50 l	3,30 €
Erdinger Weizenbier alkoholfrei	0,50 l	3,30 €
Bitburger Radler alkoholfrei	0,33 l	2,00 €
Bitburger 0,0 alkoholfrei	0,33 l	2,00 €
Malzbier	0,33 l	2,00 €

Flüssiges Streuobst aus Eigenproduktion

Apfelsaft naturtrüb	0,20 l	1,80 €
	0,40 l	3,40 €
Apfelsaftschorle	0,20 l	1,80 €
	0,40 l	3,40 €
Saargauer Viez/ Viezschorle/ Cola-Viez	0,20 l	1,60 €
	0,40 l	2,80 €
Vize vinum	0,20 l	2,80 €
RED Viez	0,20 l	2,80 €
Quitten Apfel Viez	0,75 l	10,00 €
Apfel- Seccolo	0,33 l	3,50 €
Äppelprickler	0,10 l	2,90 €
Apfelsekt, Flaschengärung	0,75 l	15,00 €
Prickler royal Apfelsekt mit Apfelsaft	0,10 l	2,90 €

Destillate und Liköre Eigene Herstellung

Apfelbrand	0,2 cl	1,20 €
Williams Christb.	0,2 cl	2,00 €
Mirabell	0,2 cl	2,00 €
Kirsch	0,2 cl	2,00 €
Zwetsche	0,2 cl	2,00 €
Mispel	0,2 cl	2,00 €
Roter Angesetzter	0,2 cl	2,00 €
Weinbergpfirsich	0,2 cl	2,00 €
Süßer Wildling	0,2 cl	2,00 €
Apfellikör		

Aperitif und Digestif

Aperol		
Aperol Spritz	0,4 cl	4,50 €
Martini rot oder weiß	0,5 cl	3,00 €
Pernod/Ricard	0,2 cl	2,50 €
Campari		
Campari orange	0,20 l	4,50 €
Tequila	0,2 cl	2,50 €
Cognac *Aspach Uralt"	0,2 cl	2,50 €
Calvados	0,2 cl	2,50 €
Fernet Branca	0,2 cl	2,50 €
Ramazotti	0,2 cl	2,50 €
Sherry rot/weiß		
Portwein rot/weiß		
Baileys	0,2 cl	2,50 €
Jägermeister	0,2 cl	2,50 €

"Designed by Neuelement / Freepik"

Weissweine

	Krug 0,25 l	Flasche
Elbling trocken Weingut Hein, Temmels, ökologischer Anbau	4,50 €	17,00 €
Elbling lieblich Weingut Hein, Temmels, ökologischer Anbau	4,50 €	17,00 €
Auxerois trocken Weingut Hein, Temmels, ökologischer Anbau	4,70 €	17,50 €
Weißburgunder halbtrocken Weingut Hein, Temmels ökologischer Anbau	4,70 €	17,50 €
Riesling trocken Weingut Hein, Temmels, ökologischer Anbau	4,90 €	18,50 €
Riesling lieblich , Weingut Sonnenbuerg, Palzem	4,90 €	18,50 €
Grauburgunder feinherb , Weingut Pauly, Palzem	4,90 €	18,50 €

Roséweine

Spätburgunder halbtrocken Weingut Hein, Temmels, ökologischer Anbau	4,90 €	18,50 €
Rotling trocken , Weingut Sonnenbuerg, Palzem	4,90 €	18,50 €

Rotweine

Spätburgunder trocken , Weingut Hein, Temmels, ökologischer Anbau	4,70 €	17,50 €
Dornfelder trocken , Weingut Sonnenbuerg, Palzem	4,70 €	17,50 €
Merlot Fleur de Montblanc	5,50 €	20,00 €
Lambrusco	4,70 €	17,50 €
Barolo	4,70 €	17,50 €

Sekt

Elbling Sekt Brut Weingut Hein, Temmels, ökologischer Anbau	0,10 l	2,90 €	20,00 €
Riesling Sekt Brut Weingut Hein, Temmels, ökologischer Anbau	0,10 l	2,90 €	20,00 €