

# Wirtshaus Salvator



Unser Paulaner Wirtshaus im Herzen von Bonn ist Treffpunkt für Jung und Alt. Bayerische Gemütlichkeit, traditionelle Küche und diverse bayerische Biersorten vom Fass zeichnen uns aus. Der urige Gastraum lädt ein zum gemeinsamen Schlemmen. Genießen Sie die einzigartige Atmosphäre unseres Wirtshauses in fröhlicher Runde an unserem Stammtisch, in heimeligen Ecken zu zweit oder an der Bar unserer historischen Schwemme. Der Salvator bietet für jeden einen passenden Platz. Unsere Küche orientiert sich an traditionellen bayerischen Rezepten. Die umfangreiche Speisekarte reicht von Klassikern wie dem rustikalen Brotzeitbrettl, Original Münchner Weißwürsten oder der knusprigen Schweinshaxe bis hin zu Steaks, köstlichen Salaten und heimischen Gerichten. Unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet. Spezielle Angebote finden Sie auch auf unserer Tageskarte. Der Salvator ist ausgezeichnet mit dem NRW-Smiley für saubere Gaststätten. Bei uns essen Sie nicht nur hervorragend, Sie können auch sicher sein, dass wir bei der Lagerung und Zubereitung aller Lebensmittel höchsten Hygieneanforderungen gerecht werden. Fühlen Sie sich wohl im Salvator und lassen Sie die Seele baumeln!

Ihr Salvator-Team

Wirtshaus **Salvator**, am Bonner Münster  
Heinrich Knieps \* In der Sürst 5 – 7 \* 53111 Bonn  
Tel. 0228/94499200 \* E-Mail: [info@salvator-bonn.de](mailto:info@salvator-bonn.de)  
[www. Salvator-bonn.de](http://www.Salvator-bonn.de)

# BIERE



## Münchner Hell

Fein abgerundet in der Würze mit großer Kunst und zu jeder Jahreszeit ein vollendeter Genuss. Die stets gleiche Spitzenqualität hat es zu einem der beliebtesten Biere Bayerns gemacht.

0,31 - 2,80 €      0,51 - 4,40 €



## Münchner Urtyp

Im Geschmack die perfekte Balance von leichter Hopfennote und kräftigem Malz. Festlich, vollmundig, wunderbar süffig. Eine echte Münchner Institution

0,31 - 2,80 €      0,51 - 4,40 €



## Ur-Dunkel

Goldbraun in der Farbe mit kräftigem malz-aromatischem Geschmack. Ein Genuss, der die guten alten Zeiten wieder aufleben lässt.

0,31 - 2,80 €      0,51 - 4,40 €



## Salvator Bier

Der Ur-Vater aller Starkbiere intensiv malzig, leicht rötliche Schaumkrone, Schokoladenduft. Ein weiches, vollmundiges Bier mit leichter Hopfennote.

0,31 - 2,90 €      0,51 - 4,60 €



## Hefe Weißbier Naturtrüb

Der fruchtig-frische Biergartenklassiker: Naturtrüb und weich mit ausgewogener Süße. Die Ikone unter den Hefe-Weißbieren ist ein spritzig erfrischendes Erlebnis für jeden Gaumen.

0,31 - 2,80 €      0,51 - 4,40 €



## Hefe Weißbier Alkoholfrei

Das belebende, fruchtige Weißbier ohne Alkohol mit vollem Geschmack. Erfrischend, weich und kalorienarm. Der perfekte Begleiter für die Frischepause.

Flasche      0,51 - 4,40 €



## Hefe Weißbier Kristall

Das Paulaner Weißbier Kristallklar hat im Vergleich zum naturtrüben Hefe-Weißbier einem intensiveren Weizenmalzgeschmack. Das Glas kaum angesetzt, steigt der Duft von Birne und Apfel auf. Angenehm süß, fruchtig und frisch.

Flasche      0,51 - 4,40 €



## Hefe Weißbier Dunkel

Erfrischend und von herzhaft malzigem Charakter schmeckt dieses Bier vollmundig und edel zugleich. Ein Bier mit Bizeps: naturtrüb, kräftig, kernig. Dabei trotzdem sanft und süffig im Antrunk.

Flasche      0,51 - 4,40 €



## Hefe Weißbier-Zitrone Alkoholfrei

Das erste Weißbier-Zitrone mit natürlicher Zitronenlimonade aus echtem Saft, enthält 50% Hefe-Weißbier und 50% fruchtig-frische Zitronenlimonade.

Flasche      0,31 - 2,90 €



## Münchner Hell Alkoholfrei

Typisch ist der feinwürzige, vollmundige Biergeschmack. Alkoholfrei, kalorienarm und trotzdem ein gestandenes Bier.

Flasche      0,51 - 4,40 €



### Paulaner Zwickl

Mit feinstem Hersbrucker Hopfen im historischen Dreimaischverfahren gebraut und direkt aus dem Lagertank ungefiltert abgefüllt. So erhält unser Zwickl sein vollmundiges und herrlich süffiges Aroma.

0,3l - 2,80 €      0,5l - 4,40 €

**Radler, Russn, Dunkles Radler** Bier mit Zitronenlimonade

0,3l - 2,80 € / 0,5l - 4,40 €

## Bierprobe



Fünf verschiedene Paulaner Bierspezialitäten vom Faß werden im 0,2l-Gläsern präsentiert. **5x0,2l** **11,00 €**

## KALTE GETRÄNKE ALKOHOLFREI



Paulaner Spezi Der Kult

Paulaner Valencia Limonade Zitron

0,3L - 2,80 €      0,5L - 4,40 €

(vom Faß)

**Apollinaris Mineralwasser / Still**

Flasche    0,25 l    **2,30 €** / 0,75 l    **5,90 €**

**Apollinaris Schorle Vio Bio**

Flasche    0,33 l    **3,00 €**

Apfel, Limette-Gurke, Johannisbeere, Rhabarber

**Granini Apfelsaft, Orangensaft**

Flasche    0,20 l    **2,70 €**

**Coca Cola, Coca Light, Fanta,**

Flasche    0,33 l    **3,20 €**

## Danach darf's gern a Schnapsert sein

Marille	40 Vol. %	2 cl	2,70 €
Marillenlikör	35 Vol. %	2 cl	2,50 €
Williams Birne	40 Vol. %	2 cl	2,70 €
Williams Birne mit Honiggeschmack	33 Vol. %	2 cl	2,50 €
Enzian	40 Vol. %	2 cl	2,70 €
Bärwurz	40 Vol. %	2 cl	2,70 €
Kümmelschnaps	40 Vol. %	2 cl	3,20 €
Himbeergeist	40 Vol. %	2 cl	3,20 €
Kirschwasser	40 Vol. %	2 cl	3,20 €
Blutwurz	50 Vol. %	2 cl	3,20 €

### **Haselhuhn**

Haselnuss / Walnuss 40 Vol. % 2 cl 3,20 €

### **Birkhahn**

Pomeranzen / Kräuter / Zitrus 40 Vol. % 2 cl 3,20 €

### **Steinhuhn**

Vogelbeer / Heidelbeer / Brombeer 40 Vol. % 2 cl 3,20 €

### **Früchtezauber**

Apfel / Birne / Feige 34 Vol. % 2 cl 3,20 €

**Gin. Feel! Munich Dry** 47 Vol. % 2 cl 4,00 €

**Whisky: Slyrs Bayrischer** 43 Vol. % 2 cl 4,50 €

## Weißweine

- Grauburgunder Mosaik** - Dr. Koehler, Rheinhessen, trocken  
 0,10 l - **2,70 €** / 0,20 l - **5,20 €** / 0,75 ltr. - **18,20 €**
- Sauvignon - Terra Blanc** - Brogsitter, Rheinhessen, trocken  
 0,10 l - **2,70 €** / 0,20 l - **5,20 €** / 0,75 ltr. - **18,20 €**
- Riesling** - Weingut Spiess, Rheinhessen, trocken  
 0,10 l - **2,90 €** / 0,20 l - **5,90 €** / 0,75 ltr. - **19,90 €**
- Blanc de Noir** - Dr. Köhler "Kaisermantel", Rheinhessen, trocken  
 0,10 l - **2,90 €** / 0,20 l - **5,90 €** / 0,75 ltr. - **19,90 €**

## ROSE- / ROTWEIN

- Zweigelt B rgerland**, Weingut Leo Hillinger, trocken  
 0,10 l - **2,90 €** / 0,20 l - **5,70 €**
- Cabernet Sauvignon - Merlot**, Lorenz und S hne, Nahe, trocken  
 0,10 l - **2,90 €** / 0,20 l - **5,70 €** / 0,75 ltr. - **18,20 €**
- Sp tburgunder Graf von Are**, Brogsitter, trocken  
 0,75 ltr. - **24,90 €**

## WEINSCHORLE / SEKT

- |  |                        |               |
|--|------------------------|---------------|
| <b>Weinschorle - Sechzisch Vierzisch</b> |                        |               |
| Ros wein + Orangenlimonade               | 0,275 l                | <b>5,40 €</b> |
| <b>Weinschorle - Sechzisch Vierzisch</b> |                        |               |
| Wei wein + Wasser, feinherb              | 0,275 l                | <b>5,40 €</b> |
| <b>Sekt</b>                              | Flasche Piccolo 0,20 l | <b>5,20 €</b> |

## AUS DER SUPPENKÜCHE

<b>Flädlesuppe</b> (Pfannekuchenstreifen)	4,50 €
<b>Hausgemachte Leberknödelsuppe</b>	5,90 €
<b>Salvators würzige Gulaschsuppe</b> mit Brot	6,50 €

## SALATE UND DEFTIGES

<b>Kleiner Salat</b> (Kraut oder gemischt)	4,30 €
<b>Großer Salatteller</b> (Kraut oder gemischt)	7,20 €
<b>Original Münchner Wurstsalat</b> von Regensburger mit roten Zwiebelringen und Essiggurken	9,50 €
<b>Original Schweizer Wurstsalat</b> von Regensburger mit roten Zwiebelringen, Essiggurken und Emmentaler Käse	10,50 €
<b>Ofenkartoffel natur</b> dazu Kräuterquark und Salatbouquet	8,90 €
<b>Ofenkartoffel mit geräuchertem Lachs</b> dazu Kräuterquark und Salatbouquet	12,90 €
<b>Allgäuer Kässpätzle</b> mit gebräunten Röstzwiebeln ... und dazu ein kleiner Salat	9,50 € 10,50 €
<b>Salat Brauhaus</b> gemischter bunter Salat mit 1/2 Schweinshaxe, Zwiebelringen und Süßsenf Dressing	12,90 €
<b>Salat Viktualienmarkt</b> gemischter bunter Salat mit gegrillten Putenbruststreifen und Champignons	11,30 €
<b>Backhendlsalat</b> knuspriges Backhendl auf Blattsalaten, Kartoffelsalat, Radieserl und French Dressing	13,20 €

## A G´SCHEIDE BROZEIT

<b>Brot</b> , (2 Scheiben) Baguette oder Salvator Brot	<b>0,90 €</b>
<b>Bayerische Brez´n</b> ,	<b>1,40 €</b>
<b>Münchner Bierradi</b> , Radiserl, Obatzda mit Schnittlauchbrot	<b>7,90 €</b>
<b>Dreierlei zum Bier</b>	
Brezn, Kräuterquark und Obatzda serviert mit Radi und Zwiebelringen	<b>7,90 €</b>
<b>Rustikales Salvator Brotzeitbrettl</b>	
Leberkäs, Fleischpflanzerl, Schweinsbraten (SHL*) Emmentaler, Obatzda, Kräuterquark, Essiggurkerl, Radieserl, Senf, Butter, Brezn und Brot	<b>12,90 €</b>

## KALT TRIFFT WARM

<b>Sahnehering</b> mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln	<b>9,60 €</b>
<b>Hausgemachte Salvatorsülze</b> (Schweinerücken) mit eigener Remoulade, Zwiebelringen und Bratkartoffeln	<b>9,90 €</b>
<b>Hausgemachte Tafelspitzsülze</b> (Hüftstück vom Rind.) mit eigener Remoulade, Salatgarnitur und Bratkartoffeln	<b>12,90 €</b>
<b>Sülzen-Duo</b> , Tafelspitz-, Salvatorsülze, mit eigener Remoulade, Salatgarnitur und Bratkartoffeln	<b>12,20 €</b>
<b>Roastbeef</b> - rosa gebraten und kalt aufgeschnitten - mit eigener Remoulade und Bratkartoffeln	<b>14,50 €</b>

## SALVATOR TELLER

<b>Salvator-Würstelteller</b> 1 Paar Wiener Würstchen , 2 Rostbratwürste (SHL*), Weißwurst (SHL*) mit Fass-Sauerkraut und Bratkartoffeln	<b>12,90 €</b>
<b>Bierkutscher-Teller</b> , Hähnchenkeule, Haxnfleisch, Schweinsbraten (SHL*) mit Blaukraut und Serviettenknödel	<b>17,70 €</b>
<b>Haxenteller</b> , 1/2 Schweinshaxe mit Blaukraut, Dunkelbiersoße und Serviettenknödel	<b>13,90 €</b>
<b>Salvator-Grillteller (ca. 300g)</b> , kleines Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak vom Grill, Pommes Frites oder Bratkartoffeln und kleiner Salat	<b>18,70 €</b>

# SCHWÄBISCH HÄLLISCHES LANDSCHWEIN

Sein optische Markenzeichen ist das schwarze Köpfe und das schwarze Hinterteil. „Mohrenköpfe“ nennen die Hohenloher daher liebevoll das Schwäbisch-Hällische Landschwein.



In dem idyllischen Landstrich züchten die Hohenloher Bauern die alte Landrasse so wie früher: mit gesundem, gentech-freiem Futter aus der Region, in Ställen mit Stroheinstreu und möglichst viel Auslauf. Artgerechte Tierhaltung und Fütterung ergibt vorzügliches Fleisch mit dem typischen Aroma und dem kräftigen Geschmack.

Besonders geschätzt wird das marmorierte und feste Fleisch dieser alten Landrasse. Erleben Sie den Geschmack der Region Hohenlohe, die von der europäischen Union geschützt ist.

Dieses Fleisch stammt direkt von Hohenloher Bauern - garantiert!

## **Echt Hällische Weißwürste "Münchner Art" (2)**

serviert mit Brezn und echtem Münchner  
Weißwurstsenf

**6,90 €**

**Rostbratwürste (6)** mit Majoran herzhaft  
abgeschmeckt dazu Fass-Sauerkraut und  
cremiger Kartoffelbrei

**11,20 €**

## **Krustenbraten vom Magerbauch**

mit dicken Bohnen  
... und dazu Bratkartoffeln

**12,90 €**

**13,90 €**



**Bayerischer Schweinebraten (vom Hals)**  
 mit Dunkelbiersauce dazu Serviettenknödel und  
 Rotkohl **13,90 €**

**Salvator Steak** (ca. 220g vom Schweinerücken)  
 mit Pfeffer-Cognacsoße, Pommes Frites oder  
 Bratkartoffeln und kleiner Salat **15,50 €**

### **Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein**

**Altbayerisches Schnitzel** mit einer Panade aus Meerrettich  
 und Senf, serviert mit Serviettenknödel, Dunkelbiersoße,  
 und kleiner Krautsalat **15,80 €**

**Schnitzel Wiener Art** Pommes Frites, Bratkartoffeln oder  
 Kartoffelbrei **12,90 €**  
 ... und dazu ein kleiner Salat **13,90 €**

**Bauernschnitzel**, mit Speck und Ei, Pommes Frites,  
 Bratkartoffeln oder Kartoffelbrei **13,90 €**  
 ... und dazu ein kleiner Salat **14,90 €**

**Schnitzel in Schwammerlrahm** Pommes Frites,  
 Bratkartoffeln oder Kartoffelbrei **13,90 €**  
 ... und dazu ein kleiner Salat **14,90 €**

### **Beilagen**

Pommes Frites	<b>3,50 €</b>
Blaukraut	<b>3,50 €</b>
Fass-Sauerkraut	<b>3,50 €</b>
Kartoffel-Gurken-Salat	<b>4,00 €</b>
Bratkartoffeln	<b>4,00 €</b>
Serviettenknödel	<b>3,50 €</b>
Kartoffelbrei	<b>3,50 €</b>
Folienkartoffel mit Kräuterschmand	<b>5,00 €</b>
Ketchup, Mayonnaise	pro St. <b>0,30 €</b>

Diese sind nur in Verbindung mit einer Hauptspeise erhältlich

# SALVATOR SCHMANKERL

<b>Wiener Würstl</b> (1 Paar), mit bayerischem Kartoffel-Gurken-Salat	<b>8,90 €</b>
mit Bratkartoffeln	<b>9,90 €</b>

<b>„Scharfe Paula“</b> 2 Weißwürste (SHL*) mit hausgemachter Curry-Zwiebelsoße und Pommes Frites, a bisserl scharf !	<b>9,90 €</b>
--	---------------

## Für g´standene Mannsbilder

<b>Knusprige Schweinshaxn</b> - aus der Schinkenhaxe - mit Serviettenknödel, Sauerkraut und Dunkelbiersoße	<b>15,90 €</b>
---	----------------

<b>2 Hausmacher Fleischpflanzerl</b> , nach original Münchner Rezept mit Dunkelbiersoße und bayerischem Kartoffel-Gurken-Salat	<b>9,20 €</b>
---	---------------

<b>Leberkäs – abgebräunt</b> (150g) - nach einer Geheimrezeptur von unseren Metzgermeistern - Ideal auch als Vorspeise	<b>5,20 €</b>
mit einem Spiegelei und Kartoffel-Gurken-Salat	<b>9,20 €</b>
mit einem Spiegelei und Bratkartoffeln	<b>10,20 €</b>

<b>Hausgemachte Leberknödel „Bayerische Art“</b> mit Speck-Zwiebelsoße, dazu Fass-Sauerkraut und cremiger Kartoffelbrei	<b>12,50 €</b>
---	----------------

<b>Hausgemachter Salvator-Gulasch</b> mit Spätzle und kleiner Salat	<b>13,80 €</b>
--	----------------

<b>Original Wiener Schnitzel</b> (vom Kalb) Zitrone, Kapern, Bratkartoffeln und ein kleiner Salat	<b>18,50 €</b>
--	----------------

## ZUM SÜßEN SCHLUSS

<b>„Tante Paula's Apfelstrudel“</b> lauwarm serviert mit Vanilleeis und warmer Bourbon-Vanillesoße	<b>5,40 €</b>
<b>Marillenfruchtknödel</b> serviert auf Fruchtspiegel und Sahne	<b>6,90 €</b>
<b>Himbeer-Mascarpone-Palatschinken</b> serviert mit Beerenkompott und Sahne	<b>6,90 €</b>
<b>Griefflammerienockerl</b> serviert auf Fruchtspiegel und Sahne	<b>4,90 €</b>
<b>„Mohr im Hemd“</b> Serviert mit Bourbon-Vanillesoße und Schokoladensoße	<b>6,40 €</b>

## HEIßE GETRÄNKE

<b>Espresso</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Kaffee Creme, Cappuccino</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Milchkaffee, Latte Macchiato, heiße Schokolade</b> (mit Sahne 3,50 €)	<b>3,20 €</b>
<b>Verschiedene Teesorten</b>	<b>2,20 €</b>

Unsere Preise sind Endpreise inklusive 19% Mehrwertsteuer  
Kartenzahlung erst ab 10 Euro möglich

Für Familien- und Firmenfeiern  
erstellen wir Ihnen gerne  
ein individuelles Angebot  
mit Büffet- und Menüvorschlägen

Weitere Information unter:

[www.salvator-bonn.de](http://www.salvator-bonn.de)

Wirtshaus Salvator  
In der Sürst 5-7  
53111 Bonn  
Email: [Info@salvator-bonn.de](mailto:Info@salvator-bonn.de)  
Tel: 0228 944 99 200

Wirtshaus Salvator