
An Sibin
Irish Pub
BAR · CATERING · EVENTS
Speisen & Getränke

Öffnungszeiten

JEDEN TAG
18:00 Uhr bis open end



Alle aktuellen Veranstaltungen und Ankündigungen im Netz unter:

www.An-Sibin.de

JEDEN MITTWOCH BIERTAG

Spezialitäten - 5,-€
Pils - 4,-€
nur 0,5l

JEDEN DONNERSTAG

JEDER PITCHER VOM FASS FÜR 12,90

@AnSibinIrishPub

/AnSibinAue

www.An-Sibin.de

frisch aus dem Fass

Hopfen und Malz, ab in den Hals!

	0,3l	0,5l	Pitcher 1,5l
Radeberger Pils - 4,8% regionales, herbes Pilsener	3,-€	4,50€	13,00€
Ur-Krostitzer Pilsner - 4,9% regionales, süffiges Pilsener	3,-€	4,50€	13,00€
Strongbow Apfel-Cider - 4,5% erfrischender nicht all zu süßer Apfelwein	3,60€	5,50€	15,50€
Guinness Draught - 4,2% tief schwarzes herbes Bier - Stout	3,60€	5,50€	15,50€
Hop House 13 Lager - 5,0% doppelt gehopftes herbsüßes Lagerbier	3,60€	5,50€	15,50€
Kilkenny - 4,2% rotbraunes mild-malziges Red-Ale	3,60€	5,50€	15,50€

Flaschenbier

Aktien Zwick'l - feinherbes Kellerbier	0,5l	4,30€
Bayreuther Hell - bayrisches Helles	0,5l	4,30€
Maisels Weisse - Hefe Hell	0,5l	4,30€
Heineken - mildes Lager	0,33l	3,60€
Desperados - Biermischgetränk	0,33l	3,60€
Guinness Stout 0,0%	0,44l	4,90€
Jever FUN alkoholfrei	0,5l	4,40€
Maisels Weisse - Hefe Hell alkoholfrei	0,5l	4,40€



Alle Flaschenbiere auch zum mitnehmen für 2,50€!

Snacks zum Bier

auch nach 22:00 Uhr

Nachos mit Chili-Cheese Dip	5,90€
Salzstangen	3,00€
Pistazien	4,00€
Erdnüsse	3,00€
Snackteller (gemischte Variation)	
Klein (1-3 Personen)	3,90€
Groß (3-6 Personen)	7,90€
Hausgemachtes Pork-Jerky	5,90€
(Trockenfleisch mit Salz & Pfeffer)	

Desperados & Heineken Aktion

bestell 4
und bekomm 5
im Eiseimer





Frisch für dich gemischt!

	0,3l	0,5l
Radler (Pils + 7up)	3,00€	4,50€
Diesel (Pils + Pepsi)	3,00€	4,50€
Cola- / Bananenweizen	3,00€	4,50€
Gingerbeer (Pils + Ginger Ale)	3,00€	4,50€
Rakete (Astra + 7up + Vodka)	3,90€	6,00€
Midnight (Guinness + Portwein)		6,00€
Snake Bite (HopHouse13 + Cider)		5,50€
Black Velvet (Guinness + Cider)		5,50€
Black & Tan (Guinness + Pils)		5,50€



Softdrinks & Non-alcoholic



		0,3l	0,5l
Pepsi, 7Up, Ginger Ale, Bitter Lemon		2,90€	4,30€
Pepsi Zero, Orangenlimo	0,33l	2,90€	
Tonic, Bitterlemon	0,2l	2,90€	
Effect Energydrink	0,25l	3,60€	

	0,25l	0,75l
Selters Mineralwasser Still	2,90€	5,90€
Selters Mineralwasser Medium	2,90€	5,90€

Vaihinger Fruchtsäfte

Apfel, Orange, Kirsche, Banane,
Maracuja, Ananas, Johannisbeere

	0,2l	0,4l
Saft oder Schorle	2,90€	4,30€

Strongbow Cider & Spritziges

	0,3l	0,5l
Strongbow Apfel-Cider		
klassisch vom Fass	3,60€	5,50€
fruchtig (mit Erdbeersirup)	3,60€	5,50€
süß gespritzt (mit 7Up)	3,60€	5,50€
halb halb (mit Wasser)	3,60€	5,50€

	0,25l	0,75l
Weinschorle	4,90€	
Prosecco	5,20€	14,90€



Weine vom Weinhaus Flick aus Reinhessen



	0,25l	Flasche
Müller-Thurgau trocken	4,90€	16,90€
Bacchus lieblich	4,90€	16,90€
Dornfelder trocken	4,90€	16,90€
Dornfelder lieblich	4,90€	13,90€
Rosé halbtrocken	4,90€	16,90€

Coffee & Sweets

	single	double
Kaffee Crema	2,80€	4,90€
Espresso	2,80€	4,20€
Cappuccino		3,90€
Schoko-Cappuccino		3,90€
Latte Macchiato		3,90€
Milchkaffee (Cafe au Lait)		3,90€
Heiße Schokolade (Kakaotraum)		3,90€

Zusatz gefällig?

Sirup +0,80€

Vanille
Chai
Kokos

2cl Schuss +1,20€

Baileys
Havana Especial
Jack Fire

Ronnefeld Premiumtee

	große Tasse
Sweet Berries (Früchtetee)	3,80€
Camomile Blossom (Kamilletee)	3,80€
Magic Moringa (Kräutertee + Ingwer)	3,80€
Morocca Mint (Kräutertee + Minze)	3,80€
Bergkräuter (frischer Kräutertee)	3,80€
Irish Breakfast (Assam - Schwarzer Tee)	3,80€





Klassische Cocktails

	Standard	im Maßkrug
Cuba Libre Havana Club 3J mit Limetten und Pepsi-Cola	6,90€	16,90€
Caipirinha Cachaça mit Rohrzucker, Limetten und Crushed-Ice	7,90€	
Erdbeer-Caipirinha Caipirinha mit Erdbeersirup verfeinert	7,90€	
Lynchburg Lemonade Jack Daniels, DeKuyper, Limetten und 7Up	6,90€	16,90€
Sex on the Beach Absolut Vodka, Pfirsichlikör, Ananas und Orange	6,90€	16,90€
Pina Colada - auf Wunsch alkoholfrei Havana Club, Sahne, Kokos, Orange und Ananas	6,90€	16,90€
Moscow Mule (auch als Winteredition) Absolut Vodka, Gingerbeer, Gurke und Limetten	6,90€	16,90€

Signature Cocktails

	Standard	im Maßkrug
Red Devil Havana Club, Beefeater Gin, Kirsche und Ananas	6,90€	16,90€
Oberförster Jägermeister, Rohrzucker, Limetten, Maracuja	6,90€	16,90€
Mrs. Sunshine Vodka, Southern Comfort, Limetten, Maracuja, Ginger Ale	6,90€	16,90€

Tiki-Cocktails

Alkohol betonte drinks

	Standard
Long Island IceTea Havana 3J, Havana Especial, Absolut Vodka, DeKuyper TripleSec, Beefeater Gin, Olmeca Tequila, Zitrone, Orange, Pepsi-Cola	9,90€
Mai Tai Havana 3J, Havana Especial, Cointreau, Mandel und Ananas	9,90€
Zombie - Pub Edition Havana 3J, Havana Especial, Pfirschlikör, Maracujasaft, Grenadinesirup, Zitronensaft	9,90€



Aperitifs & leichte Cocktails

	Standard	im Maßkrug
Lillet Wild Berry (jetzt auch alkoholfrei) internationaler Wermut mit Beerentonic	6,90€	16,90€
Malfy Pink Gin & Schweppes Wild Berry aromatisierter Grapefruit-Gin mit Beerentonic	6,90€	16,90€
Aperol Spritz (jetzt auch alkoholfrei) internationaler Bitterlikör mit Wasser und Prosecco	6,90€	16,90€
Neu! **Sarti Spritz** Grapefruitaperetif mit Beerentonic	6,90€	16,90€
Hugo Prosecco mit Limetten, Minze, Holunder und Soda	6,90€	16,90€
Black Hugo (jetzt auch alkoholfrei) Prosecco mit Limetten, Minze, schw. Johannisbeere, Holunder und Soda	6,90€	16,90€

Alkoholfreie Cocktails & Limonaden

Caipirinha Alkoholfrei 5,90€
Limetten & Rohrzucker mit Maracuja und Ginger Ale

Black Hugo Alkoholfrei 5,90€
Johannisbeersaft, Limetten, Holunder, Soda

Neu!

Lillet Alkoholfrei 6,90€
Lillet alkoholfrei mit Beerentonic

Aperitivo Alkoholfrei 6,90€
Ramazzotti Aperitivo Arancia 0.0% mit Tonic

Hausgemachte Limonaden 5,90€
Gurke-Minze, Erdbeere-Limette, Pink-Grapefruit, Pfirsicheistee

Großer Durst?
Jeder Longdrink auch im 3l Biertower für 40€ möglich!



Longdrinks

Amaretto & Apfelsaft
Likör 43 & Milch
Campari & Orangensaft
Havanna 3J & Cola
Absolut Vodka & Cola
Absolut Vodka & O-Saft
Absolut Vodka & Energy
Absolut Vodka & Wild Berry
Absolut Vodka & Bitterlemon
Jack Daniels & Cola
Jack Daniels & Ginger Ale
Jack Daniels & Wild Berry
Jack Daniels & Apfelsaft
Southern Comfort & Ginger Ale

...und noch mehr auf Anfrage

jeder Longdrink 5,90€

Gin & Tonic



Beefeater London Dry Gin - England 6,00€
trockener, wacholderbetonter und klassischer Gin mit leichten Zitrusnoten

Opihr Oriental Spiced Gin - England 6,50€
milder und trockener London Dry mit Koriander, Kubeben-Pfeffer und Kurkuma

Hendrick's Gin - Schottland 7,50€
ein international beliebter Gin mit kräftigen Geschmäckern nach Gurke, Rosenblüten und Wacholder

Monkey 47 Dry Gin - Schwarzwald 8,50€
mehrfach ausgezeichneter, wacholderbetonter, premium Gin aus 47 Botanicals

Roku Craft Gin - Japan 6,50€
ein Gin aus handverlesenen Botanicals mit komplexen Geschmäckern nach Kirschblüte, Sencha Tee und Yuzuschalen

Amuerte Coca Leaf Gin - Belgien 7,50€
ein außergewöhnlich kräftiger Gin mit außergewöhnlichen Botanicals und einzigartigem Geschmack - unteranderem Tamarillo, Drachenfrucht, Kokablätter, Papaya und Wacholder

Gin Sul - Hamburg 7,50€
Aromatischer leichter und erfrischender Gin mit intensiven Noten von Zitronenschalen, Rosmarinzweige und Rosenblätter.

Ein Tonic ohne Alkohol ist Ginlos



Shots & Leckereien

Fernet Branca - Kräuter-Bitter
Ramazzotti - Kräuter
Jägermeister - Kräuter

Pfefferminzlikör
Sauerkirschlikör
Sambuca
Eierlikör
Haselnusslikör

jeder Shot
2cl für 2,- €
4cl für 3,50 €

Empfehlung!

Screwball Peanut - Erdnusswhisky
Jack Daniels Fire - Zimtwhiskey
Drambui - Kräuterwhisky
Irish Mist - Honigwhisky
Southern Comfort - Whiskylikör
Baileys - Sahne-Whiskylikör

Olmeca Tequila Blanco (Silber)
Olmeca Tequila Resposado (Gold)
Grasovka Bisongrass Vodka
Grappa di Barolo
Scheibel Goldwillamsbirne
Scheibel Williamsbirne
Scheibel Obstler

Whisky, Rum und Zigarren
in einer separaten Karte

hausgemachte Spezialitäten

Küchenöffnungszeiten:

Täglich:
18:00 – 21:30 Uhr

Sonn- und Feiertags:
18:00–21:00 Uhr

„Lieber ein bisschen zu gut gegessen, wie zu erbärmlich getrunken."

Wilhelm Busch





Vorspeisen

Würzfleisch (mit Champignons) *mit Baguette*	5,90€
Tomate-Mozzarella-Salat *mit Balsamico & Baguette*	4,90€
Krautsalat *mit Baguette*	4,90€
kleine Tagessuppe *nach Saison, mit Baguette*	4,90€
Carpaccio vom Rind *mit Rucola, Pinienkerne und Baguette*	10,90€

Snacks und Fingerfood

Käsewedges *mit Käse überbacken, dazu Sour Cream*	6,90€
Chili Cheese Wedges *mit Cheddar und Jalapeños, dazu Sour Cream*	6,90€
Würzfleisch XXL *mit Baguette*	9,90€
gebackener Camembert *mit Salat, Toast, Preiselbeeren und Sahne*	8,90€
Knoblauchbaguette mit Käse	5,90€
Eintopf nach Saison *...fragen Sie das Personal!* *(z.B.: Soljanka, Irish Stew, Käse-Lauch Suppe)*	7,90€

da ham' mor in Salat...

Ceasar Salat 13,90€
Eisbergsalat mariniert mit unserem hausgemachten Ceasar-Dressing, dazu Hähnchenbrust, Tomatenstücke, Parmesanhobel und Baguette

Salat mit Garnelen 14,90€
frischer gemischter Salat mit Parmesanhobel, 5 Black Tiger Garnelen (ungeschält) und Baguette

Salat mit Ziegenkäse 13,90€
frischer gemischter Salat mit Honig gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen und Baguette

saftiges vom Rind aus Irland

alles unter 200g ist Aufschnitt!

Rumpsteak ca. 250g 21,90€
Rumpsteak ca. 400g 28,90€
mit Meersalz und schwarzem Pfeffer angebraten, dazu Salat, Kräuterbutter
und auf Wunsch mit Beilagen auf der nächsten Seite

"Surf & Turf" 29,90€
mit 3 Black Tiger Riesengarnelen
geiles 250g Rindfleisch, frischer Salat & Garnelen (ungeschält)



Schnitzelvariationen

Schnitzel – der Klassiker	12,90€
Steak au four mit Würzfleisch und jungem Gouda überbacken	12,90€
Schnitzel au four mit Würzfleisch und jungem Gouda überbacken	13,90€
Pub-Schnitzel auf Brot mit Gouda überbacken, dazu zwei Spiegeleier	13,90€
Schnitzel Cheese & Bacon mit saftigem Bacon und jungem Gouda gefüllt	13,90€
Schiebböckerschnitzel mit Schiebböckerkäse überlaufen, dazu frische Zwiebeln	13,90€
Chili-Cheese-Schnitzel mit Cheddarsoße und Jalapeños	13,90€

zu trocken? jedes Gericht auch gern mit Bratensoße! (+1,00€)

...zu jedem dieser Hauptgerichte gibt es einen kleinen Salat und folgende Beilagen nach Wahl:

Pommes Frites – Rot / Weiß	+3,40€
Kartoffelecken mit Sour Cream	+3,40€
Kroketten	+3,40€
Bratkartoffeln (mit Kümmel)	+3,40€
Folienkartoffel & Sour Cream	+3,40€
zwei Spiegeleier	+2,40€
große gemischte Salatbeilage	+3,40€
Portion Speckbohnen	+3,40€
Grillgemüse	+3,40€

Aus Grill und Pfanne

auf Wunsch jedes Gericht mit Jalapeños (+1,00€)

Spare-Ribs vom Schwein 15,90€
entscheide selbst: BBQ oder Whisky-Honig mariniert?
dazu etwas gemischter Salat
auf Wunsch eine Beilage nach Wahl (gegen Aufpreis)

Cheddar Burger mit Pommes oder Wedges 14,90€
200g saftiges Rindfleisch, Bacon, Maasdamer, cremiger Cheddar, knackiger Salat, Zwiebel-Gurken-Chutney und frischen Tomaten im Weizen-Bun

Gänseburger mit Pommes oder Wedges 15,90€
gerupftes Gänsefleisch mit Rotkohl-Zwiebel Chutney, Kartoffeltaler, sauren Gurken und Cheddar-Soße im Weizen-Bun

Irisches Bierfleisch 17,90€
geschmortes Rindfleisch mit Kartoffeln, Schmorkohl und Speckbohnen in einer kräftigen, dunklen Guinness-Soße

Geschmortes Ochsenbäckchen 17,90€
mit Grillgemüse und Kartoffelstampf in einer dunklen Pfeffersoße

Pulled Pork ca. 250g mit Käse überbacken 15,90€
dazu Ofenkartoffel und Sourcream



Beilagenänderung von Gerichten mit vorgeschriebener Beilage 1,00€ Aufpreis.



unsere Klassiker

Makkaroni "wie bei Mutti" — 10,90€
mit Jagdwurst, Tomatensoße und jungem Gouda

Currywurst (ca. 180g) mit Pommes — 10,90€
hausgemachter Currysoße und Röstzwiebeln

Cottage Pie - Schäferkuchen — 11,90€
Hackfleisch, Erbsen, Karotten und Bohnen in Guinness angebraten und mit Käse-Kartoffel-Stampf überbacken

Schiebböcker - Erzgebirgische Brotzeit — 8,90€
kräftiger Kochkäse mit Zwiebeln, Kümmel, reichlich getoastetes Schwarzbrot und sauren Gurken

Desserts

warmes Guinness-Schokotörtchen — 6,90€
aus dunkler Schokolade und Guinness Stout, dazu Vanilleeis, Sahne und Karamellsoße

Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott — 6,90€
mit Vanilleeis und Sahne

Allergiekennzeichnungen - bei Unklarheiten bitte das Personal fragen!

Vorspeisen

Würzfleisch	1,2,3,6,A,D,G,I,J
Tomate-Mozzarella-Salat	A,G
Gurkensalat	A,G
kleine Tagessuppe	A*

Snacks und Fingerfood

Käsewedges	1,2,3,4,A,E,G
Chili Cheese Wedges	1,2,3,4,A,E,G
Würzfleisch XXL	1,2,3,6,A,D,G,I,J
gebackener Camembert	A,C,F,G,I,J
Eintopf nach Saison	5,2,I,G,F*

Salate

Ceasar Salat	A,F,G,I,J
Salat mit Garnelen	A,B,D,G,J,N
Salat mit Ziegenkäse	A,D,E,G,J,4

Hauptgerichte

Rumpsteak ca. 250g	G
Rumpsteak ca. 400g	G
Surf & Turf	B,G
Schnitzel - der Klassiker	A,C,G
Steak au four	1,2,3,6,A,D,G,I,J
Schnitzel au four	1,2,3,6,A,C,D,G,I,J
Pub-Schnitzel	2,5,A,C,G
Schnitzel Cheese & Bacon	2,5,A,C,G
Schiebböckerschnitzel	3,5,6,A,C,G
Chili-Cheese-Schnitzel	A,C,G
Spare-Ribs vom Schwein	1,3,D,I,J
Pulled Pork Burger	2,6,A,F,G
Gänseburger	A,G
Irisches Bierfleisch	2,5,6,A,C,G,J
Geschmortes Ochsenbäckchen	5,6,A,J
Pulled Pork ca. 250g mit Käse überbacken	2,6,F,G
Makkaroni „wie bei Mutti“	2,5,A,G
Currywurst (ca. 180g) mit Pommes	1,2,3,4,5,A,G,I,J
Cottage Pie - Schäferkuchen	1,6,G,J
Schiebböcker - Erzgebirgische Brotzeit	3,5,6,A,C,G
warmes Guinness-Schokotörtchen	6,A,C,G
Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott	A,C,G

* saison-/rezeptabhängig – bitte beim Personal nachfragen

Allergene - Legende

A	Gluten
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Nüsse
F	Sojabohnen
G	Milch
H	Schalenfrüchte
I	Sellerie
J	Mostrich (Senf)
K	Sesam
L	Schwefeldioxid
M	Lupinen
N	Weichtiere

Zusatzstoffe - Legende

1	Geschmacksverstärker
2	Antioxidationsmittel
3	Farbstoff E150
4	gentechnisch Verändertes
5	Pökelsalz
6	Alkoholzusatz
7	Sulfide

Alle Desserts können Gluten, Laktose o.a. enthalten. Falls du ein Gericht nicht finden kannst, sprich bitte unser Personal darauf an!



Wir bieten:

Catering für Geburtstage, Hochzeiten oder Feiern
(Grillbuffet, gutbürgerlich oder nach Absprache)

Zapfanlagenverleih mit kompletter Ausstattung
(Fassbier, CO2, Trinkbecher)

An Sibin - Irish Pub

Pub - Catering - Events

Goethestraße 5
08280 Aue-Bad Schlema