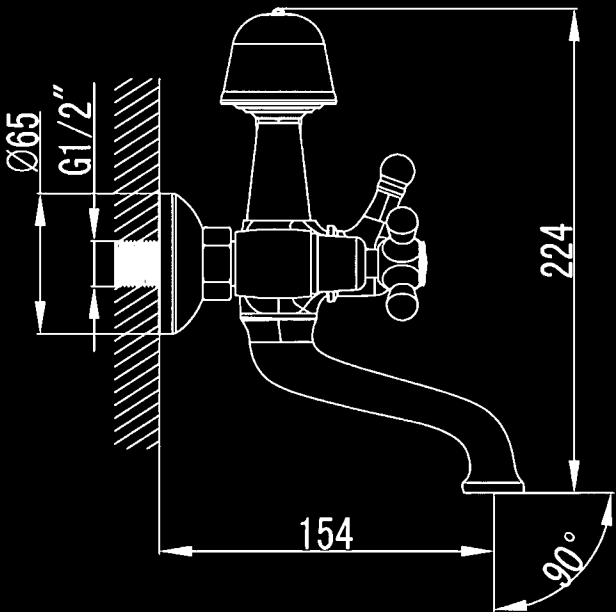




Mischbatt'rie

Bar & Café



Geschlossene Gesellschaften

Ihr seid auf der Suche nach einer Location für Firmenfeiern, Weihnachtsfeste oder Geburtstage? Perfekt, denn die Mischbatt'rie bietet auch Geschlossene Gesellschaften an. Schickt uns einfach eine Anfrage per Mail an bar@mischbatterie.de oder ruft an!

Veranstaltungen

Unsere aktuellen Veranstaltungen findet ihr unter [@mischbatterie](https://www.instagram.com/mischbatterie) auf Instagram oder auf unserer Website mischbatterie.de.

Gegenseitige Rücksichtnahme

Die Mischbatt'rie ist ein Ort der Toleranz und Gleichberechtigung. Damit sich alle wohlfühlen, bitten wir Euch im Umgang mit den Gefühlen und Grenzen anderer Personen achtsam zu sein und diese zu respektieren – unabhängig davon, ob es sich um Gäste oder Personal handelt.

Cocktails

Holy Water

14,50

Gereifter Rum [infused],
Cognac, Orgeat, Grapefruitsaft,
Zitronensaft, Limette,
Angostura, Chartreuse Verte

Ob dieser famose Drink wirklich zu einem Erlass aller lässlicher Sünden führt, mag zurecht bezweifelt werden. Fakt ist allerdings: Er versteht es wie kaum ein anderer, dass für New Orleans typische kulturelle Amalgam aus karibischer, kreolischer und europäischer Folklore harmonisch in die Seele zu zaubern.

ACHTUNG: Kann zu unvorhergesehenen Nebenwirkungen bei Vampiren und anderen Kreaturen der Hölle führen!

Cosmopolitan

9,40

Zitrusvodka, Cointreau,
Limettensaft, Cranberrynektar

Seit er durch „Sex and the City“ zu neuer Berühmtheit gelangt ist, wird dieser Drink oft übereifrig als leichter „Mädchen-Drink“ abgetan. Bullshit! Das Ding ist ein echtes Brett und an dieser Stelle sei Carrie, Samantha, Charlotte und Miranda ausdrücklich Respekt gezollt, dass sie so viele davon wegzimmern konnten.

Batida de Maracujá

10,40

Cachaça, Limette, Maracujásaft,
gezuckerte Kondensmilch, Soda

Obwohl man es auf den ersten Blick nicht vermutet, ist dieser bekömmliche Drink eng mit der Caipirinha verwandt. Im Gegensatz zu ihrem bei uns bekannteren Geschwisterchen, ist diese Batida jedoch fruchtiger und deutlich reicher an Textur.

Don't believe in Hollywood* 9,90

Vodka, Limette, Cranberry-
nektar, Cranberrysirup

Eine fruchtig angenehme Komposition und dank des Cranberrynektars ist er auch ein ausgezeichnetes Mittel gegen Eisenmangel – wenn man den Gerüchten glauben darf ...

Espresso Martini

9,80

Vodka, Espresso, Kahlúa,
Licor 43, Black Walnut Bitters

Angeblich wurde dieser Cocktail vom Londoner Bartender Dick Bradsell erschaffen, nachdem ein Gast ihn aufforderte: „Wake me up, then fuck me up!“ Davon sollte man sich aber nicht abschrecken lassen. Die Kombi ist der Knaller!

Füchtenbusch*

10,00

Gin, Basilikum, Limettensaft,
Rhabarbernektar, Rohrzucker

Ein Upgrade des beliebten Gin Basil Smashes. Der Rhabarbersaft unterstreicht die frisch-würzige Note des Basilikums und verlängert zusätzlich den Cocktail, sodass der Spaß länger dauert.

Pisco Punch

9,40

Pisco, Limette, Simple Syrup,
FeeFoam, Angostura, Ananassaft

Der Dschungelbuch-Autor Rudyard Kipling hat in seinem Roman *From Sea o Sea* von 1899 die wohl treffsicherste Beschreibung dieses Drinks gemacht: „... zusammengesetzt aus den Spänen von Engelsflügeln, der Herrlichkeit einer tropischen Morgendämmerung, den roten Wolken des Sonnenuntergangs und den Fragmenten verlorener Epen toter Meister ...“

<u>Lagerita</u>	10,60
Tequila Blanco, Limettensaft, Cointreau, Simple Syrup, Bier	

Eine Margarita, die mit Bier verlängert wird. Was im ersten Moment seltsam anmuten mag, funktioniert in den Aromen aus irgendeinem Grund hervorragend. Warum? Wahrscheinlich liegt das Geheimnis im Hopfen, wie bei allem, was mit Bier zu tun hat ...

<u>Magenta*</u>	10,10
Gin, frische Minze, Johannisbeernektar, Orange, Black Balsam, Angostura, Rohrzucker	

Ein Cocktail im Cuisine-Style vom feinsten. Zum einen herrlich fruchtig, zum anderen würzig – und der kleine Hauch von Kümmel macht ihn exzellent.

<u>Mai Tai Traders Vic</u>	10,50
gereifter Rum, Cachaça, Cointreau, Orgeat, Limettensaft	

Sonne, Palmen, Strand, Piraten. Ein kompletter Karibikurlaub, extrahiert und komprimiert in einem einzigen Glas.

<u>Frisco Mule</u>	10,30
gereifter Rum, Vanillesirup, Fernet Branca, Limettensaft, Ginger Beer	

Dieser Drink spiegelt die ambivalente Faszination einer Großstadt wieder. Zornig aber auch sanft. Fruchtig aber auch herb. Multikulturell, ein paar Ecken und Kanten, doch irgendwie auch echt und lebendig.

Sazerac

9,60

Rye Whiskey, Absinth,
Peychaud's Bitter, Simple Syrup,
ätherisches Zitronenöl

Americas First Cocktail! Fast hätte es der Sazerac zum offiziellen Staatsgetränk Louisianas geschafft. Ein intensiver, aber sehr bekömmlicher Drink, der durch den Peychaud's Bitter eine leichte Note von Himbeeren erhält.

Queens Amber*

9,80

Gin, Schwarztee, Orangenbitter-
marmelade, Tonic, Holunder-
blütensirup, Celery Bitters

Rule Britania. Man kann über diese berühmte Phrase sicherlich zurecht zwiegespalten sein. Es besteht aber kein Zweifel, dass die Gin liebende Queen Victoria die Erfinder dieser raffinierten Gin-Tonic Variation mit dem Ritterschlag geehrt hätte. Enthält er doch so ziemlich alles, was man positiv mit dem einstigen Empire assoziieren kann.

Rosemary's Babe*

9,40

Lillet Rosé, Angostura, Limette,
Zitronenlimonade, Rosmarin

Ein wunderbarer leichter Drink für schöne Abende auf der Terrasse. Er fordert nicht zu viel und hat doch genug Tiefe, um interessant, aber nicht aufdringlich zu sein.

Queens Park Swizzle

10,40

gereifter Rum, frische Minze,
Limettensaft, Simple Syrup,
Angostura, Soda

Der bessere Mojito! Frischer, würziger, BESSER!

* In liebevoller Erinnerung an eine tolle Zeit in der CZECH BAR

Ruby Red Swizzle 10,10

Gin, Maraschino, Zitronensaft,
Grapefruitsaft, Angostura,
Rosmarin, Soda

Dieser Drink ist ein Mysterium und das größte ist wohl der Name. Denn seine Färbung ist mitnichten rubinrot, es sei denn, man würde so viel Angostura benutzen, dass er ungenießbar wäre. Nichtsdestotrotz: eine wunderbare Mischung mit der richtigen Kombination aus Frucht, Würze, Säure und Frische. Sowie ein idealer Durstlöcher.

Continental Sour

10,00

Bourbon, Zitronensaft,
Simple Syrup, Portwein

Eine Variation des Whiskey Sour, der durch die Ergänzung des Portweins nochmal an Klasse und Komplexität gewinnt.

Amaretto Sour

9,40

Amaretto, Zitronensaft,
Orangensaft, FeeFoam

Bei Amaretto denkt jeder sofort an Kuchen, was der Vorstellung in einem Drink eventuell abträglich sein mag. Jedoch schaffen es die Zitrusfrüchte diese Süße hervorragend aufzufangen und sich mit der Mandel und Aprikose zu einem herrlichen Bouquet zu vereinen.

Monk Sour

9,60

Bénédictine, Zitronensaft,
Honig, Orange Bitter, FeeFoam

Wenn Mönche Likör machen, schmeckt der eigentlich immer super. Macht man aus diesem Likör dann einen Sour, kann er nur ausgezeichnet schmecken. Amen.

Cocktailshots

Gisela 3,50

| Vodka, Limejuice

Liquid Cocaine 2,50

| Vodka, Kaffee, Kahlúa, Licor 43
[Mindestbestellmenge 6 Stk.]

Red Snapper 2,50

| Gin, Tomatensaft, Zitronensaft,
Tabasco, Celery Bitters
[Mindestbestellmenge 6 Stk.]

Mocktails

Alkoholfreie Cocktails – größtenteils Eigenkreationen.

Vasmilo 9,00

| Basilikum, Gurke, Apfelsaft,
Zitronen, Holunderblütensirup, Soda

Moxie 8,80

| Ananassaft, Ingwer, Limettensaft,
Runny Honey, Zimt, Soda

Katta 9,00

| Blue Curaçao [alkfrei], Monin Bitter,
Maracujanektar, Mangonektar,
Limettensaft, Minze

Anis-Grenade 8,30

| Anissirup, Grenadine, Limettensaft,
Zitronenlimonade

Almond Sour 8,10

| Orgeat, Zitronensaft, Aqua Plumbi,
Rosmarin, Orangenöl

Andrew Fizz 8,50

| Zitronensaft, Grenadine, Grapefruitsaft,
Simple Syrup, Monin Bitter, Soda

Aperitivos

alle
mit
5 cl

Monchichi	aus Halle!	8,80
Pimm's Cup		8,00
Lillet Wild Berry	auch alkoholfrei	8,30
Aperol Spritz		8,00
Spiced Mango Spritz	hausgemacht	8,50

Longdrinks

alle
mit
5 cl

Cuba Libre		7,80
Munich Mule	Gin, Spicy Ginger, Gurke	8,30
Tanqueray Tonic		8,00

Wein & Sekt

Riesling
0,2L — 5,90

Größter Steinberg
Müller Thurgau
0,2L — 6,80

Weißweinschorle
0,2L — 5,20

Glücksfeder Spät-
burgunder Rosé
0,2L — 5,90

Merlot IGP
0,2L — 5,80

Schwarzer Abt Cuvée
0,2L — 6,90

Royal Oporto Tawny
0,1L — 6,10

'zekt
0,1L — 4,50
0,75L — 23,00
auf Eis
0,2L — 6,80

Mionetto Prosecco
Spumante Black Label
0,1L — 5,90
0,75L — 32,00

Moët & Chandon
Rosé Impérial
0,2L — 21,00
0,75L — 60,00

Korkengeld – Flasche
Wein & Schaumwein
14,00

Bier & Cider

Vom Fass

0,3L — 3,70

0,5L — 4,80

Radler

0,3L — 3,70

0,5L — 4,80

Flasche

Zarte Henne

Landsberger

Schwarzbier

0,5L — 4,80

Pilsner Urquell

0,33L — 3,90

Jever Fun 0,35% vol.

0,33L — 3,70

Maisel's IPA

0,33L — 5,10

Hacker-Pschorr

Münchner Helles

0,33L — 3,90

Tucher Helles

Hefe Weizen

0,5L — 4,90

Tucher alkoholfreies

Hefe Weizen

0,5L — 4,80

Cider

Bulmers Original

Premium Cider (Apfel)

0,5L — 7,10

Korkengeld -

Bier & Cider bis 0,5L

3,50

Spirituosen

Rum

2cl

Dictador Solera Reserve 20 Jr. 5,20

Havana Club Extra Aged 7 Jr. 3,70

El Dorado Dark 15 Jr. 4,80

Botucal Reserva Exclusiva 12 Jr. 4,50

Matusalem 15 Jr. 4,10

Ron Zacapa Centenario 23 Jr. Gran Reserva 5,40

Whisky

2cl

Jameson Black Barrel 4,10

Laphroaig 10 Jr. 5,10

Glenmorangie Original 4,90

Talisker 10 Jr. 4,80

Canadian Club 3,90

<u>Gin</u>	2cl
Tanqueray London Dry	3,70
Tanqueray No.TEN	4,40
Hendrick's	5,30
Ginpower ZombieGin Edition V1 (aus Halle!)	5,50

<u>Vodka</u>	2cl
Wyborowa	3,40
Grasovka	3,60

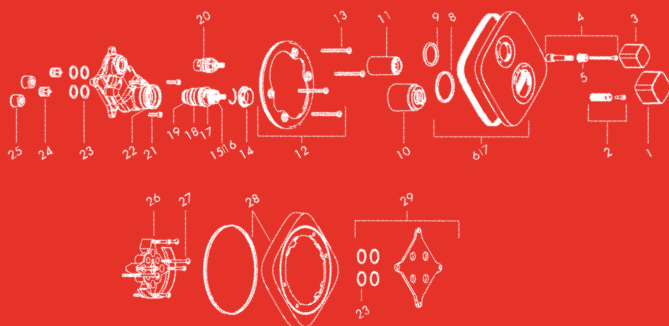
<u>Tequila</u>	2cl
Olmecca Tequila Blanco	3,70
Olmecca Tequila Gold	3,70
San Cosme Mezcal Blanco	3,90

<u>Anisée</u>	2cl
Pastis 51	4,10
Absinth	4,70

<u>Wermut und Weinaperitif</u>	5cl
Noilly Prat Original Dry	4,50
Antica Formula Carpano	5,30
Lillet Blanc	4,60
Lillet Rosé	4,60

<u>Liköre & Kräuter</u>	2cl
Monchi Limoncello	3,50
[Handgemacht in Halle!]	
Molinari Sambuca	3,00
Vana Tallinn	3,00
Ramazotti Amaro	3,20
Chartreuse Jaune	4,10
Chartreuse Verte	4,30
Jägermeister	3,40
Becherovka	3,40

Korkengeld – Spirituosen 2cl 2,80



Alkoholfreie Getränke

Säfte und Nektare

Offene Säfte 0,2L ——— 3,30 auch als
0,4L ——— 4,80 Schorle

Apfelsaft, Orangensaft, Grapefruitsaft,
Cranberrynektar, Rhabarbernektar,
Schwarze Johannisbeernektar,
Ananassaft, Bananennektar,
Mangonektar, Maracujanektar

Flasche 0,2L ——— 3,80
Sauerkirschnektar, Tomatensaft

Wasser

San Pellegrino 0,2L ——— 0,4L ——— 1L
2,80 ——— 3,60 ——— 7,20

Limo

Afri Cola [wahlweise
auch zuckerfrei]
0,2L ——— 3,20
0,4L ——— 4,80

7up
0,2L ——— 3,40

Schweppes Ginger Ale
0,2L ——— 3,20
0,4L ——— 4,80

Thomas Henry Tonic
0,2L ——— 3,20
0,4L ——— 4,80

Schweppes
Russian Wild Berry
0,2L ——— 3,50

Thomas Henry
Spicy Ginger
0,2L ——— 3,50
0,4L ——— 4,90

Elephant Bay Eistee
Pfirsich
0,33L ——— 4,30

Orangina gelb
0,25L ——— 3,90

Wostok Tannewald
0,33L ——— 4,10

Proviant
Rhabarberlimo
0,33L ——— 4,10

Süßer Krabbler
Landsberger
Himbeerbrause
0,33L ——— 3,30

Mött's Nr.9 [Zitrone,
Gurke, Basilikum]
0,33L ——— 4,30

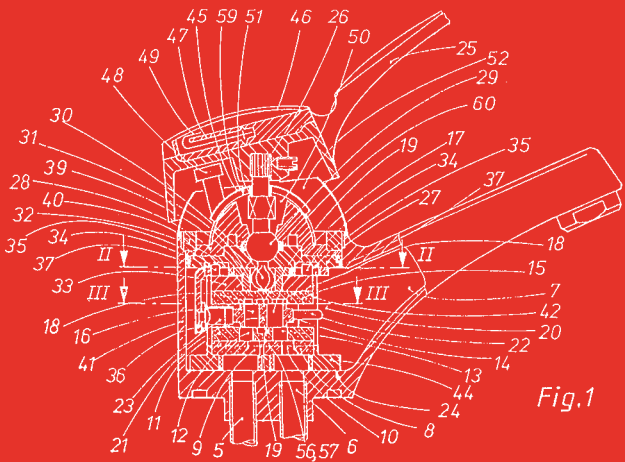
Kaffee [wahlweise auch mit Hafermilch]

Espresso 2,30
Doppio 3,10
Americano 3,10
Milchkaffee 4,60
Cappuccino 4,10
Latte Macchiato 4,40

Iced Latte 4,60
auf Eis geschüttelt
Heiße Schokolade 5,40
Premium Dark 36% Kakao
auf Wunsch auch mit veganer
Schlagcreme

Milchshake 4,50

auf Wunsch auch mit Mandel-, Zimt-, Caramel oder Vanillearoma



Tee

(mit liebem Dank an Susanne von der TeaBOX)

Schwarzer Tee 3,80
Assam TGFOP Maijan

Grüner Tee 3,80
Bio Sencha

Kräuter Tee 3,90

Chai Latte 4,40

Frischer Minztee 4,50

Frischer Ingwertee 4,50

Heiße Limette 3,70

Korkengeld – Alkoholfreie Getränke bis
0,5L ——— 3,00

Speisen & Snacks

Geiler Kuchen!

Einfach in die Vitrine schauen oder beim Service nachfragen.

Selbstgemachte Bällchen

Robertas Kartoffelbällchen mit Speck

Yumikos vegane Gemüsebällchen

Jan Jansens vegetarische Nussbällchen mit Käse

Dazu ein Dip:

Sour Cream [hausgm.],

Honig-Curry [hausgm.],

Gurkenreelish oder Tomaten-Sugo

Portion [9 Stk.] 8,70

Buntes Bälleparadies 18,00

je 7 Bällchen jeder Sorte und alle Dips
[empfohlen für bis zu 3 Personen]

Gefüllte Teigtaschen mit Sour Cream

Pelmeni mit Hackfleischfüllung

Vareniki mit Kartoffelfüllung

Kleine Portion 7,90

Große Portion 9,70

Käse-Oliveteller mit Butterbrezel 9,90

Zum Schnappen eine Schüssel Knabberzeug
mit Sour Cream 3,60 [meistens Brezeln]

Tellergeld 2,50



Alle Preise in EUR

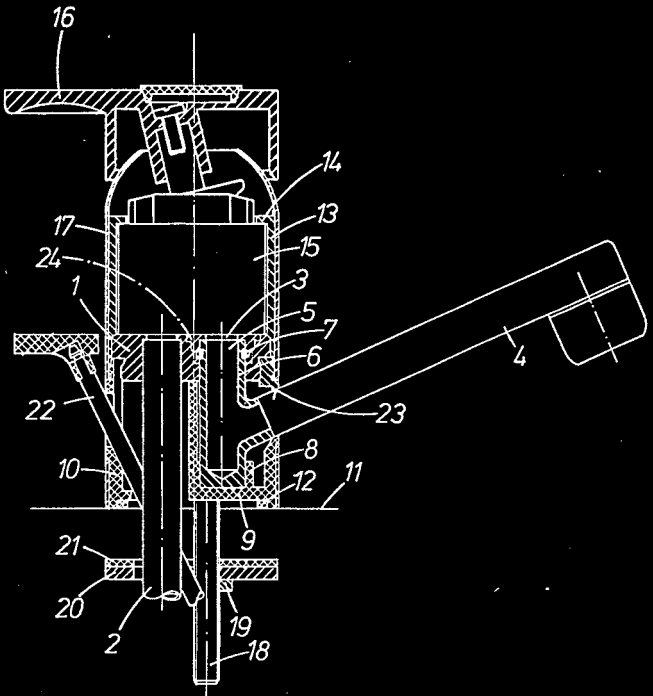
Allergene und Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden.

Fremdverzehr

Ihr wollt bei uns Euren eigenen speziellen Wein oder Euer mitgebrachtes Essen genießen? Kein Problem, das stört uns nicht. In diesem Fall erheben wir lediglich ein Korken- bzw. Teller-geld um unsere laufenden Kosten zu decken. Dafür schenken wir es Euch ein, übernehmen die Kühlung und stellen die Gläser und das Geschirr. Wir bitten euch lediglich bei sehr aromatischen Gerichten, wie beispielsweise Döner mit Knoblauch und Zwiebeln auf den Außensitz auszuweichen – aus Rücksicht auf andere olfaktorisch sensible Personen. Sagt einfach beim Service Bescheid, wenn Ihr kommt. Achja: Knabberzeug dürft Ihr einfach so mitbringen.

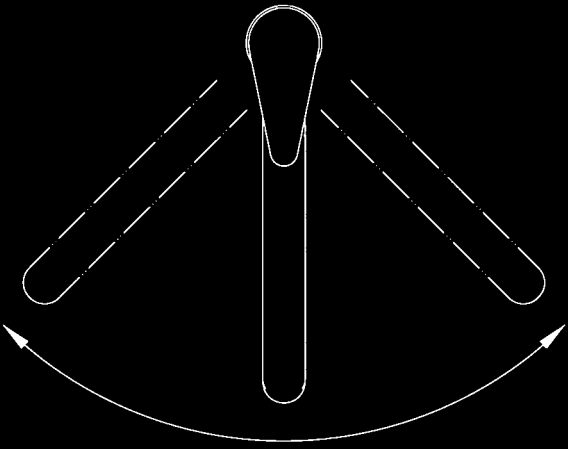
Gutscheine

Gerne stellen wir Euch auch einen schicken Gutschein im Wert eurer Wahl aus.



Mischbatt'rie

David Nowak und Sebastian Redeker, Gastro GbR
Wörmlitzer Straße 1, 06110 Halle (Saale)



360°