

SCHÖN DAS DU DA BIST!

Alle Preise in EURO
Für Fragen zu Allergenen & Größen
wende dich bitte an unser Team.

 **glutenfrei**

 **vegan**

 **vegetarisch**



Frühstück

MO - FR bis 12:00 // SA - SO bis 14:00

CLASSIC BREAKFAST

Mischbar Home

Für 1 Person / Für 2 Personen 13,90 / 25,90

Verschiedene Wurst- & Käse-spezialitäten, hausgemachte Basilikumcreme, Gemüsesticks, Obstsalat, frische Butter & Brotkorb

Mischbar Countryside

Für 1 Person / Für 2 Personen 13,90 / 25,90

Verschiedene Käsespezialitäten, hausgemachte Basilikumcreme, Gemüsesticks, Trauben, frische Butter & Brotkorb



Mischbar Vegan

13,90

Drei Sorten hausgemachte Aufstriche, Avocado, Obstsalat, Gemüsesticks, hausgemachte Konfitüre nach Wahl (Erdbeer-Limette oder Aprikose-Mango) & Brotkorb



mit glutenfreiem Brotkorb +2,00 €

BREAKFAST BOWLS

Good Start

8,90

Overnight Oats mit Mangopüree, Mango, Banane und Honigmelone



Mango-Porridge

9,90

Warmes Porridge mit Mangopüree, Kiwi, Banane, Mango, Kokosflocken und Chiasamen



Strawberry-Porridge

9,90

Warmes Porridge mit Erdbeerpüree, Banane, Birne, Beeren, Kokosflocken und Chiasamen



Extras

Kann NUR zum CLASSIC dazu bestellt werden

- Extra gekochtes Ei 2,50
- Extra 2 Spiegeleier 5,00
- Extra 2 Rühreier 5,00
- Extra Käsevariation 5,00
- Extra Wurstvariation 5,00
- Extra Käse- und Wurstvariation 5,00
- Extra Brotkorb 3,50
- Extra Konfitüre 1,50 (Erdbeer-Limette/Aprikose-Mango)
- Extra Brötchen 1,50
- Extra Butter 1,00
- Glas Secco 0,1l 2,50
- Extra Obstsalat 3,50
- Glas frischgepresster Orangensaft 0,1l 2,50

Frühstück

MO - SO bis 14:00

EIERSPEISEN



mit Bacon +1.50

Rührei-Brot 9,90

2 Eier, frisches rustikales
Steinofenbrot & Butter

● mit Avocado & Tomaten 10,90

● mit Feta & Paprika 10,90

Spiegelei-Brot 9,90

2 Eier, frisches rustikales
Steinofenbrot & Butter

● mit Avocado & Tomaten 10,90

● mit Feta & Paprika 10,90

Aufpreis für glutenfreies Brot +1,00

FOCACCIA

Breakfast-Focaccia 10,90

Frisches Focaccia mit
Spiegeleiern, knusprigem
Bacon, Käse, geräucherter
BBQ-Sauce, Tomaten und
Rucola

Caprese-Focaccia 9,90

Frisches Focaccia mit grünem
Basilikumpesto, Mozzarella,
Tomate und Rucola



BREKKI-SPECIAL

Bananenbrot 4,50

Mit Walnüssen und Schmand



Veganes Bananenbrot 4,50

Mit Walnüssen und
veganer Vanillesauce



BROTE

Avocado-Brot 8,90

Warmes Steinofenbrot mit
Auberginenaufstrich, Avocado-
Tomaten-Mash, Karottensticks
und Kresse



Caprese-Brot 8,90

Warmes Steinofenbrot mit
Mozzarella, Basilikumcreme,
Tomaten, frischem Basilikum und
Balsamicocreme



Chicken-Curry-Brot 8,90

Warmes Steinofenbrot mit
Chicken-Curry-Aufstrich,
Cherrytomaten, Gurke und
Kresse

Aufpreis für glutenfreies Brot +1,50

PANCAKES



Ahornsirup 8,90

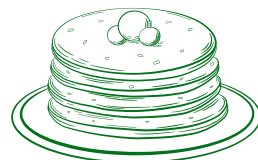
Drei fluffige Pancakes mit
Ahornsirup

Schmand & Beeren 9,90

Drei fluffige Pancakes mit
Schmand und Beerenmix

Nutella & Banane 9,90

Drei fluffige Pancakes mit
Nutella-Creme und Banane



Monats-Karte

CURRYS

Hähnchen-Erdnuss-Curry 14.70
mit Thai-Basilikum, Paprika,
Karotten, Blumenkohl, Zucchini,
Kokos, Erdnüssen und Thai-
Basilikum



Thai-Hähnchen-Curry 14.70
Hähnchen, Paprika, Zuckererbsen-
schoten, Kokos, Zitronengras und
Ingwer



Kichererbsen-Curry 13.70
Kichererbsen, Tomaten, Paprika,
Champignons und Kokossauce



Rotes Gemüse-Curry 13.70
mit Cashews und Süßkartoffeln,
Karotten, grünen Bohnen, Tomaten
und Kokos



SNACK-SPECIAL

NEW!

Nürnberg-Wrap 7,60
4 Nürnberger Rostbratwürstchen,
Salat, Sauerkraut, Senf-Schmand-
Creme



SUPPE

Asiatische Tomaten- 6.90
Kokos-Suppe
Tomaten, Kokos, rotes Curry, Ingwer
und Limette



Kartoffel-Maronen- 6.90
Suppe
Maronen, Kartoffeln, Karotten, Sahne
und Rosmarin



Chili sin Carne 8.90
Quinoa, Kidneybohnen, Mais und
Paprika



Gulaschsuppe 8.90
Rindfleisch, Kartoffeln, Paprika
und Zwiebeln



Suppen werden mit Baguette serviert!
Aufpreis für glutenfreies Brot +1,00

BOWLS

Winter Wonderland Bowl 14,50
Gebackener Blumen- und
Rosenkohl, geröstete Kichererbsen,
gebackene Süßkartoffeln,
Rotkrautsalat, Gurke, Babyspinat,
Orange, Basmatireis, Erdnuss-
Mango-Sauce



Bowls & Salate

SALATE

Grilled Veggie 13,90

Saisonale Blattsalate, geröstetes Gemüse, Karotten, Mais, Rucola & Balsamico-Senf-Dressing



Falafel & Sesam 13,90

Saisonale Blattsalate, gebackene Falafel, Gurke, Paprika, gegrillte Zucchini, Minze, weißer Sesam & Erdnuss-Mango-Dressing



Ziegenkäse & Kürbiskern 14,50

Saisonale Blattsalate, französischer Ziegenkäse, Rucola, Tomate, Gurke, Kürbiskerne & Kürbiskern-Dressing



Chicken & Avocado 14,90

Saisonale Blattsalate, gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Avocado, Gurke, Cherrytomaten, Mais, Karotte & Balsamico-Senf-Dressing



Salate werden mit Baguette serviert!
Aufpreis für glutenfreies Brot +1,00

Weitere Bowls und Specials

*Findest du auf unserer
Monatskarte*



“Eine Bowl ist mehr als eine Mahlzeit – sie zeigt, wie **Vielfalt** nicht im Gegensätzlichen, sondern im **Zusammenspiel** ihre **wahre Stärke** findet.”

BOWLS

Frida Bowl 13,90

Marinierter Quinoa, Grünkohl-Pattie, Erbsen-Guacamole, Karotte-Cashew-Salat, gegrillte Zucchini, Edamame, Sprossen, Gurken, Cranberries, Rucola, Kürbiskerne & Balsamico-Senf-Dressing



Malala Bowl 13,90

Marinierter Couscous mit Kurkuma, Paprikacreme, gebackene Süßkartoffeln, Grillgemüse, gebackene Falafel, Babyspinat, Cherrytomaten, Gurke, schwarzer und weißer Sesam & Curry-Topping



Planted Pulled BBQ 14,90

Veganes Pulled BBQ, Basmati-Reis, marinierter Chinakohl, gebackene Süßkartoffeln, Babyspinat, Cherrytomaten, Gurken, Erdnüsse, Chiasamen & Erdnuss-Mango-Dressing



Aretha Bowl 14,90

Marinierter Quinoa, gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Avocado, Erbsen-Guacamole, gebackene Süßkartoffeln, Karotte-Cashew-Salat, Mais, Gurke, Kresse, Rucola, Sonnenblumenkerne & Aioli



MO-FR von 11:30–14:30 Uhr
ESPRESSO ZUM ESSEN nur 1,80

Snacks

SESAM PANINI

Pesto & Grillgemüse 5,80
Gegrilltes Antipasti-Gemüse,
veganes Basilikum-Rucola-
Pesto & Rucola



Feta & Paprika 5,80
Feta, geröstete Paprika
Creme, Paprika & Rucola



FLAGUETTES

Tomate & Mozzarella 7,60
Mozzarella, Tomaten,
Basilikumcreme & Rucola



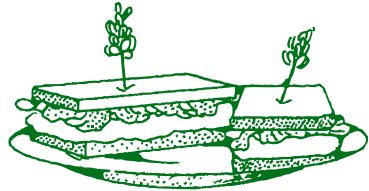
Chicken & Curry 7,60
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet,
Curry-Aufstrich, Frischkäse,
Krautsalat, Gurke & Rucola

WRAPS

Pulled BBQ 7,60
Veganes Pulled BBQ, Hummus,
Rotkohl, Salat, Gurke & BBQ-
sauce



Chicken & Mango 7,60
Gegrillte Hähnchenbruststreifen,
Curry-Frischkäse-Aufstrich, Salat,
Mango, Paprika & Mandeln



ANTIPASTI

Oliven & Aioli 5,90
Mit Italienischem Weißbrot



Grillgemüse & Dips 8,90
Mit Italienischem Weißbrot



Kaffee & Co

KAFFEE

	klein / normal
Espresso	2,60 / 4,10
Espresso Macchiato	3,10 / 4,60
Americano	3,20 / 4,70
Milchkaffee	4,90
Cappuccino	4,00 / 5,20
Flat White	4,20
Latte Macchiato	4,90
Glas Milch 0,3l	2,60

TEE

	0,2L
Earl Grey	3,90
Darjeeling	3,90
Roiboos Vanilla	3,90
Grüner Tee	3,90
Früchte Tee	3,90
Herbs & Honey	4,20
Frischer Minztee	4,20
Frischer Ingwertee	4,70
Heißes Wasser	1,00

SCHOKOLADE & CO

Hot Chocolate	4,90
Dunkel oder weiß	
Dirty Chocolate	6,40
Hot Chocolate & Espresso	
Chai Latte	4,90
classic/sugarfree/vanille	
Dirty Chai	6,40
Chai Latte & Espresso	



+YOUR STYLE

- Sirups: 0,50
 - Pistazie // Haselnuss //
 - Caramel // Vanilla //
 - Pumpkin Spice // Winter Spice
- Extra Shot Espresso 1,50
- Schuss 2cl 2,00
- SAHNE 1,50



Desserts

WARM

Warmer Schoko Brownie 6,90
Mit Eis ihrer wahl und
Schokoladensauce 

Warmer Lava Cake 7,90
Warmer Schokoladenkuchen mit
flüssigem Kern, serviert mit Eis ihrer
wahl und Schokoladensauce 

Kaiserschmarrn 7,90
Mit Apfelmus und Sahne
oder Vanillesauce und Sahne
oder Vanilleeis und Sahne 

Apfelstrudel 6,70
Mit Vanillesauce und Sahne
oder Vanilleeis und Sahne 

KALT

Rotweinpflaumentraum 5,90
Dessert-Creme mit Mascapone,
Rotwein-Pflaumen & Spekulatius-
crumble 

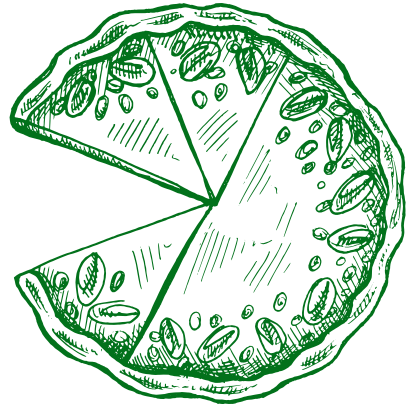
Bratapfelgenuss 5,90
Dessert-Creme mit Mascapone,
Bratapfel & Spekulatiuscrumble 

Kuchen

In unserer Vitrine entdecken Sie
eine Auswahl an hausgemachten
Kuchen, köstlichen Desserts und
feinen Torten!

MO-FR
14.00-17.00

Kleiner Cappuccino/Americano
+ ein Stück Kuchen
Für 7 €



Winter SPECIALS



KAFFEE & CO

Irish Coffee 6,70
Kaffee, Whiskey & Sahne

Heiße Schokolade 4,90
+YOUR STYLE ab 0,50

Chai Latte 4,90
+YOUR STYLE ab 0,50

Matcha Latte 4,90
+YOUR STYLE ab 0,50

DESSERT

Rotweinpflaumentraum 5,90
Dessert-Creme mit Mascapone, 
Rotwein-Pflaumen & Spekulatius-
crumble

Bratapfelgenuss 5,90
Dessert-Creme mit Mascapone, 
Bratapfel & Spekulatiuscrumble

Lebkuchen 2,80
Natur oder Schoko 

Lebkuchen 9,90
Packung 

GLÜHWEIN & CO

Glühwein 4,00
Weiß, Rose, Rot

Glühwein mit Schuss 6,00
Shot nach Wahl

Punsch (alkoholfrei) 3,50
Kirsch

Hot Aperol 6,90
Aperol, Wein, Apfelsaft

Gin´gle Bells 6,90
Bradapfelglühwein mit Gin

KURZE 2cl
3,00

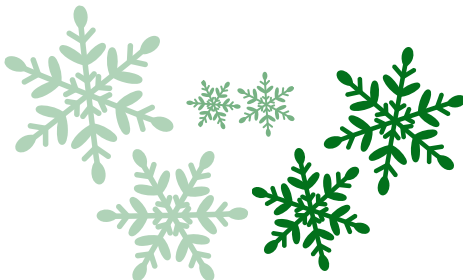
- Willi
- Grappa

ON THE ROCKS 5cl
5,20

- Baileys
- Pistaziencremelikör

+YOUR STYLE

- Sirups: 0,50
Pistazie // Haselnuss //
Caramel // Vanilla //
Pumpkin Spice // Winter Spice
- Extra Shot Espresso 1,50
- Schuss 2cl Amaretto / Rum 2,00
- SAHNE 1,50



Homemades

Regular 0,4l ...6,40 / Klein 0,3l ...5,40

SÄFTE

frisch gepresst

Apfelsaft

Orangensaft

Karottensaft

„MISCHBAR“

frisch gepresst & gemixt

Eye Opener

Apfel, Zitrone, Ingwer & Zimt

Spring Break

Orange, Apfel & Erdbeere

Carrot Kick

Karotte, Apfel, Ingwer &
ein Hauch Olivenöl



SMOOTHIES

Liquid Sunshine

Orange, Ananas & Mango

Palm Berry

Erdbeere, Banane & Apfel

Green Detox

Weizengras, Spinat, Kiwi, Minze, Apfel
& Orange

Immune Boost

Açaí, Ingwer, Erdbeere & Apfel

Strawberry Fields

Joghurt, Banane, Erdbeere & Apfelsaft

Mango Mania

Joghurt, Mango & Mangonektar

Love You Soy Matcha

Banane, Spinat, Sojamilch,
Agavendicksaft & Matcha

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

0,4l ...5,90

Holla die Minze

Holunder, Minze, Limette,
Wasser

Tropical Twist

Mango, Limette, Minze,
Wasser

Berry Breeze

Himbeere, Zitrone, Minze,
Wasser

Pink Punch

Pink Grapefruite, Limette,
Minze, Wasser



Spicy Berry

Winterspice, Johannisbeere,
Limette, Minze, Wasser

Softdrinks & Bier

SOFTDRINKS

Coca Cola	Je 0,33l
Coca Cola Zero	3,90
Sprite	
Fanta	
Mezzo Mix	

Fuze Tea Peach	Je 0,3l
Fuze Tea Lemon	3,90
Red Bull	Je 0,25l
Red Bull Kokos Blaubeere	4,50
Schweppes Dry Tonic	Je 0,2l
	3,70
Aqua Monaco:	Je 0,23l
Mandarin Chinotto	3,90
Basil Bergamot	

WASSER

Tafelwasser	Je 0,3l
Still oder Sprudelig	2,70
Mineralwasser	0,25l 3,50
Teinnacher Gourmet	0,75l 6,90
Still oder Sprudelig	

SÄFTE & NEKTARE

0,3l...4,90 / 0,4l... 5,90

Apfel	
Schwarze Johannisbeere	
Mango	
Maracuja	
Als Schorle	0,3l...3,90 / 0,4l...4,90

BIER

0,5l

Helles Grüner	4,70
Radler Grüner	4,70
Rotbier Tucher	4,90
Zirndorfer alk.frei	4,70
Weizen/Weizen	4,90
alk.frei Tucher	

0,33l

Pils Lederer	3,90
Grünerla	3,90
Desperados	4,90



Wein

WEIß

0,2l / 0,75l

Grüner Veltliner

6,20

Weingut Krems (Österreich) – trocken
Frisch & spritzig mit feinen würzigen Noten.

Silvaner

7,40 / 24,00

Weingut Christine Pröstler (Franken) – trocken
Lebendig & geschmeidig mit Aromen von Mirabelle,
gelber Pflaume & Aprikose.

Weißwein Cuvée „Sneak Preview“

7,90 / 26,00

Weingut Lukas Schmidt (Franken) – trocken
Exotische Aromen von Melone, Pfirsich & einem Hauch
roter Grapefruit. Knackig, saftig & frisch.

Weißburgunder

7,70 / 25,00

Weingut Gröhl (Rhein Hessen) – trocken
Aromen von Apfel & reifer Birne. Saftig, erfrischend mit
cremiger Textur, eleganter Würze & sanftem Abgang.

Chardonnay

7,90 / 26,00

Tribu Montahut (Frankreich) – trocken
Kräftig & vollmundig mit feinen Holznoten. Elegant mit
beeindruckend langem Nachhall – ein herausragender
Chardonnay aus Südfrankreich.

Lugana

8,40 / 28,00

Zeni (Italien) – trocken
Frisch & vollmundig. Intensiv und reich mit fruchtigen
Noten von Pfirsichen & Zitrusfrüchten.

WEINSCHORLE

Weinschorle 0,3l

5,60

Grüner Veltliner (Österreich)

PROSECCO

Glas Secco 0,1l

3,50

Ruggeri Prosecco 0,75l 28,00

„Argeo Spumante“
(Treviso / Italien)

Wein

ROT

0,2l / 0,75l

Primitivo

7,70/25,00

Conti Zecca (Italien) - trocken

Kräftig & vollmundig, mit Aromen von reifen roten Früchten und einem saftigen, langen Abgang.

Ein ausgewogener Wein mit feiner Würze.

Costalago Rosso Veronese

7,90/26,00

Cantina Zeni (Italien) - trocken

Unglaublich weich und samtig am Gaumen, mit Noten von roten Beeren und getrockneten Pflaumen.

Aus teilweise getrockneten Trauben - erinnert an den berühmten Amarone.

ROSÉ

0,2l / 0,75l

Rotling

7,90/26,00

Weingut Lukas Schmidt (Franken) - fruchtig

Eine Fruchtbombe aus Kirschen und Erdbeeren.

Wunderbar weich am Gaumen - leicht, frisch & unkompliziert zu trinken. Ein echter Allrounder.

Spätburgunder Rosé

7,90/26,00

Weingut Kauer (Rheinland-Pfalz) - trocken

Zarter Lachston, voller intensiver Beerennoten. Lebendig, knackig & erfrischend - einer der besten Rosés des Landes.

ANTIPASTI

Oliven & Aioli

5,90

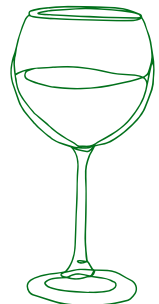
Mit italienischem Weißbrot



Grillgemüse & Dips

8,90

Mit italienischem Weißbrot



Aperitivi

“Ein Aperitiv ist kein Drink –
er ist der Startschuss für
Geschichten und Momente.
Und in der Mischbar erleben wir sie
gemeinsam.”

APERITIVI

7,70

Aperol Spritz

Aperol, Secco, Soda & Orange

Wildberry Lillet

Lillet Blanc, Wildberry & Beeren

Hugo

Secco, Holunderblütensirup,
Soda & Minze

Limoncello Spritz

Limoncello, Secco, Soda & Zitrone

Sarti Spritz

Sarti Rosa, Secco, Soda & Limette

Sarti Lemon Spritz

Sarti Rosa, Bitter Lemon & Limette

Campari Spritz

Campari, Secco, Soda & Orange

AQUA MONACO SPRITZ 7,70

Mandarin Spritz

Aperol, Aqua Monaco Mandarin
Chinotto & Orange

Mallorca Spritz

Canonita de Mallorca, Secco, Soda
& Orange

Basil Spritz

Aqua Monaco Basil Bergamot, Secco
& Zitrone

NEW!

ALKOHOL FREI

6,70

Crodino Spritz

Crodino, Tonic Water & Orange

Sanbitter Maracuja Spritz

Sanbitter, Maracujanektar, Soda &
Limette

ALK FREE Mandarin Spritz

Bitter Orangensirup, Aqua Monaco
Mandarin Chinotto

NEW!



Drinks

LONGDRINK

Cuba Libre	8,50
Havana Club, Coca Cola, Limette	
"Himbeerdingsbums"	8,50
Baccardi Razz, Sprite, Himbeeren	
Jacky Cola	9,50
Jack Daniels, Coca Cola	
Vodka Lemon/Soda	9,50
Vodka, Schweppes Bitter Lemon / Soda	
Vodka Bull/Blueberry Coco	9,80
Vodka, Red Bull / Red Bull Kokos-Blaubeere	
"Zukunft Pink"	9,80
Malfy Gin Rosa, Thomas Henry Pink Grapefruit	

GIN

Bombay Sapphire	9,50
weich & ausgewogen	
Gin, Schweppes Dry Tonic Water & Zitrone	
Hendrick's Gin	10,50
mild & floral	
Gin, Schweppes Dry Tonic Water & Gurke	

GIN der WOCHE
Frag unser Team nach
unserem wöchentlichen
Special!!!

SHOTS

2cl ...3,00

Passion Fruit Martini
Berliner Luft
Jägermeister
Absolut Vodka
Grappa
Ramazzotti on the rocks
Cazadores Blanco Tequila
Cazadores Reposado Tequila
Jack Daniels



Cocktails

Caipirinha

Cachaça, Limette & brauner Zucker

Je 10,50

Mojito

Bacardi Carta Blanca, Limette, brauner Zucker, Minze & Soda

Moscow Mule

Wodka, Limettensaft, Thomas Henry Ginger Beer & Gurke

London Mule

Bombay Dry Gin, Limettensaft, Thomas Henry Ginger Beer & Limette

White Chocolate Blueberry Martini (alk.frei)

Gin 0,0%, Blaubeere, Weiße Schokolade, Sahne (vegan), Rooibos Tee



Le MISCH

Nur Fr & Sa ab 18:00

Ab 11,50

Espresso Martini

Wodka, Kahlúa, Espresso & Zuckersirup

Negroni

Gin, roter Wermut & Campari

Pina Colada

Rum, Ananassaft & Kokoscreme

Tommy's Margarita

Tequila, Limettensaft & Agavensirup





SCHÖN, DAS DU DA WARST!



Hat es dir bei uns gefallen?

Wir würden uns riesig freuen, wenn du uns eine positive Bewertung auf Google hinterlässt!

Einfach QR-Code scannen und 5 Sterne ★★★★★ vergeben.

Etwas auf dem Herzen?

Schreib uns gerne direkt an info@mischbar.net

Wir hören zu und wollen uns stetig verbessern, versprochen!

Danke, dass du bei uns warst 🍷

Dein Mischbar-Team



Bleib up to date!

Folge uns auf Instagram und verpasse keine Neuigkeiten, Specials oder Events.

Einfach QR-Code scannen und Teil unserer Mischbar-Community werden 🍷

MISCHBAR:

Plobenhofstr. 1, 90403 Nürnberg

0911/24038777

info@mischbar.net

www.mischbar.com