

Die
Mozartsäle
Ein Juwel mitten in Hamburg *& Ateliers*



2024

BEGRÜSSUNG5

RÄUMLICHKEITENab S. 6

BUFFETS

Das grüne Buffet.....	11
Holsteiner Bratkartoffelbuffet.....	12
Hamburger Buffet.....	13
Das Beste vom Grill.....	15
Aus Italien & Frankreich.....	16
Buffet Wald & Wiese.....	17
Sylter Buffet.....	18
Buffet de Luxe.....	19
Ihr Traumbuffet.....	20
Norddeutsche Spezialitäten.....	21
Grosses Hummeressen.....	23

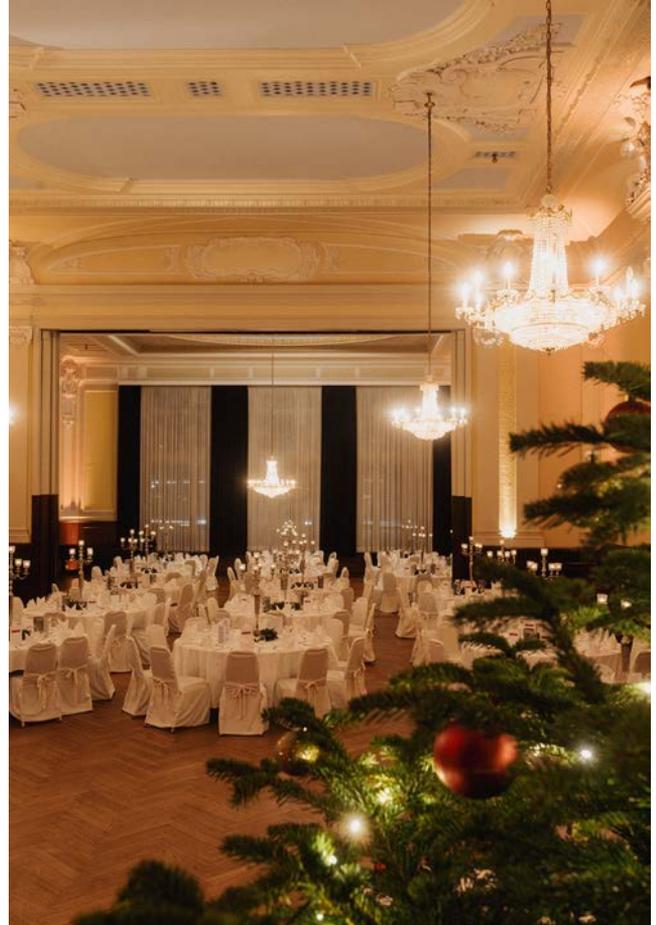
SNACKS ZUR MITTERNACHT25

MENÜS

Menu I.....	27
Menu II.....	28
Menu III.....	29
Menu IV.....	30
Menu V.....	31

GETRÄNKE

Aperitif-Pauschalen.....	33
Getränkepauschalen.....	34
Offene Weine.....	35
Flaschenweine.....	ab S. 36
Sekt & Champagner.....	41
Biere.....	43
Softdrinks.....	43
Spirituosen.....	44
Cognac, Longdrinks, Whisky.....	45
Cocktails.....	47



Ab 2 bis zu 700 Personen - wir haben die perfekte Location für Ihren Anlass.



LIEBE GÄSTE,

die Mozart Säle stehen Ihnen mit verschiedenen Locations
für jeden Anlass zur Verfügung.

Ob Hochzeit, Firmenjubiläum, Geburtstag, Konfirmation,
Taufe oder Hochzeitstag - bei uns wird Ihre Feier
einzigartig gut!

Von 2 - 700 Personen richten wir Ihre Feier perfekt aus.
Unser Team bereitet mit höchster Sorgfalt exquisite
Speisen zu. Gute Weine, frisch gezapfte Biere und frisch
gemixte Cocktails runden den Genuss ab.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Ihr Team vom den
Mozart Sälen



FÜR FEIERN, AN DIE MAN SICH
IMMER WIEDER GERNE ERINNERT

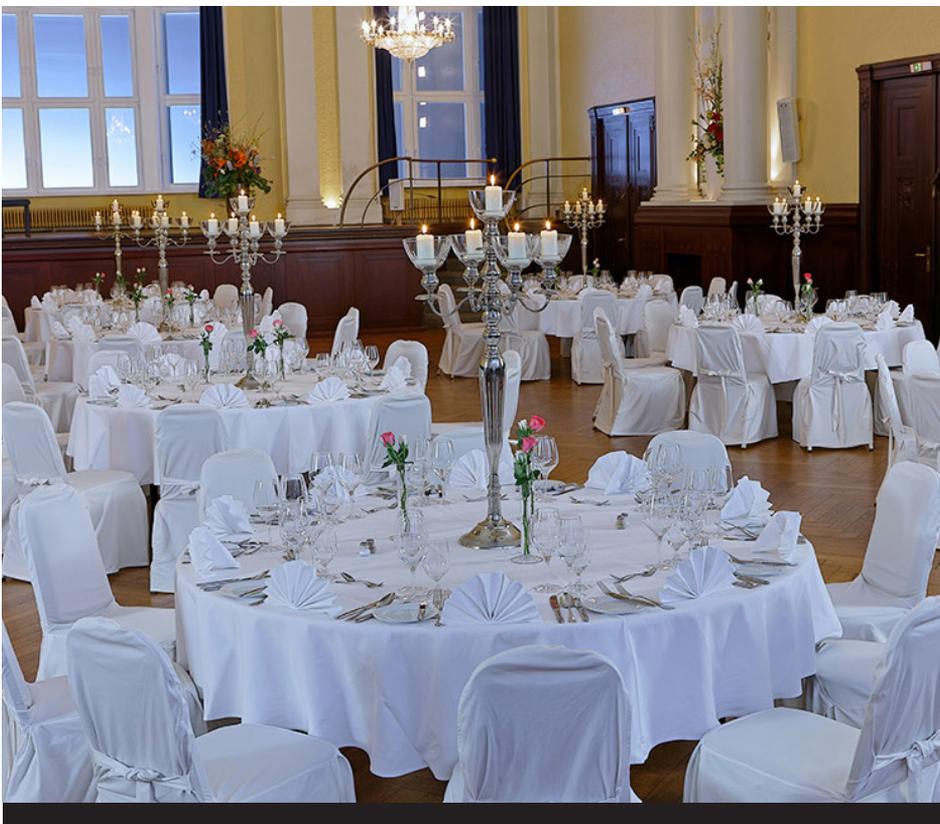
RÄUMLICHKEITEN

GROSSER MOZART SAAL

Ihr exklusiver Ballsaal.

Für Feierlichkeiten
bis zu 180 Personen.

Mit Tanzfläche und ausrei-
chend Platz
für Band oder DJ.

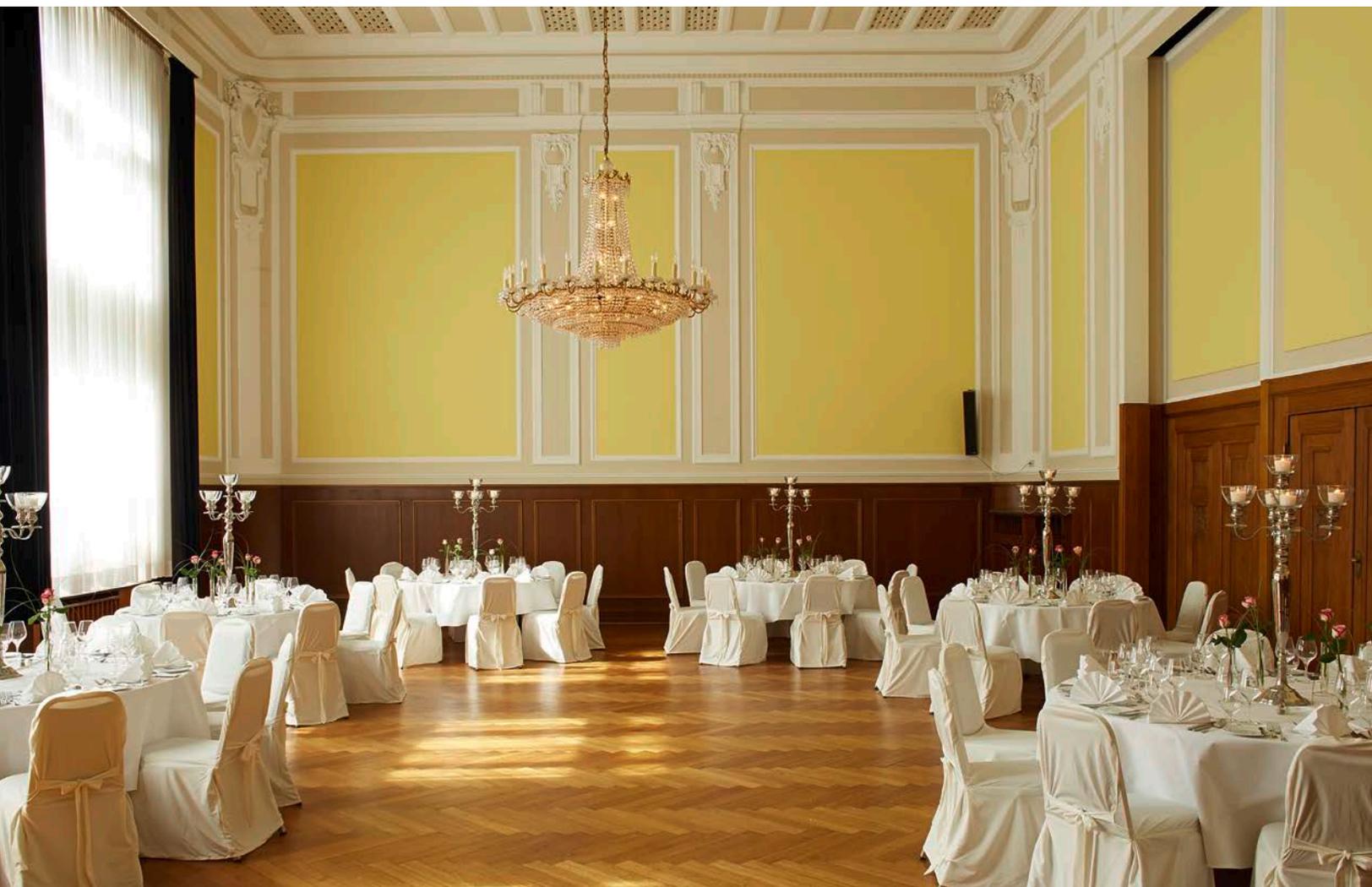


KLEINER MOZART SAAL

Für bis zu 120 Personen

Ideal für größere Hochzeiten, Jubiläen, Geburtstage, Konfirmationen, Firmenfeiern und andere Events & Anlässe.

Mit Tanzfläche und ausreichend Platz für Band oder DJ.



BOANERGES- ZIMMER

Entspanntes Ambiente.

Für Feierlichkeiten bis zu
20 Personen.



ROSENZIMMER

Exklusiver Raum

Für Feierlichkeiten
bis zu 30 Personen.





GENUSS,
DER ZU GLÜCKSGEFÜHLEN FÜHRT

BUFFETS

DAS GRÜNE BUFFET - FÜR VEGETARIER -

AB 20 PERSONEN

VORSPEISEN

Frischer Gurkensalat mit Kräutern
Wrap mit Kräuterrahm und knackigen Gemüsen
Warmes Brokkolimousse mit gerösteten Nüssen
Dreierlei Auswahl von Oliven mit herzhaftem Landbrot
Toskanische Blattsalate mit frischen Stein-Champignons,
roten Zwiebelscheiben und Radieschen, geröstete Pinienkerne
Orientalischer Salat von Petersilie, Tomaten, Bulgur, roten
Zwiebeln und herzhaften Gewürzen
Apfel-Sellerie-Mango-Salat mit Zitronen-Dressing

SUPPE

Klare Tomatensuppe mit Basilikum

WARME HAUPTSPEISEN

Risotto mit Steinpilzen
Fladenbrot mit Kräuter-Quark und Tomatenwürfeln
Kartoffelpuffer mit hausgemachtem Apfelmus

DESSERTS

Crème brûlée
Vanilleeis mit heißen Pflaumen in Zimt
Cheesecake mit Himbeeren

€ 42,50 pro Person

HOLSTEINER BRATKARTOFFELBUFFET

AB 20 PERSONEN

VORSPEISE

Auswahl an bunten Salaten

WARME HAUPTSPEISEN

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und...

Sauerfleisch vom Schwein
Matjesfilets Hausfrauen Art
Rosa gebratenes Angusfilet
Sauer eingelegtes von der Gans
geräucherte Pute

Senfgurken, Gewürzgurken, eingelegter Kürbis

Remouladensauce, Senf

DESSERTS

Zitronenspeise mit Schlagsahne
Holsteiner rote Grütze mit Vanilleeis

€ 45,50 pro Person

HAMBURGER BUFFET

AB 20 PERSONEN

KALTE VORSPEISEN

Matjestatar mit roten Zwiebeln
Terrine von der Gänseleber mit kalter Johannisbeere-Orangensauce
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce
Salat von Nordseekrabben mit Gurkenstreifen und Dill
Gurkensalat mit Schmand
Blattsalate mit verschiedenen Saucen

SUPPE

Petersiliensuppe mit Klößchen

WARME HAUPTSPEISEN

Schweinebraten mit Jus
Vierländer Entenbraten mit herzhafter Sauce
Kabeljaufilet mit Senfsauce

BEILAGEN

Gemüsejulienne, Rotkohl, Apfelkompott, Bohnen,
Kartoffelknödel, Petersilienkartoffeln

DESSERTS

Rote Grütze mit Vanillesauce
Apfelpfannkuchen mit dreierlei Eis

€ 59,50 pro Person



DAS BESTE VOM GRILL AM BUFFET TRANCHIERT

AB 20 PERSONEN

KALTE VORSPEISEN & BEILAGEN

Bunte Blattsalate mit hausgemachten Saucen
Cole Slaw Salat nach Dreiklangrezept
Kartoffelsalat mit Tomatenwürfeln und Gurke
Gurkensalat mit Dill und Schmand
Gegrillte Gemüse mit Balsamico und Olivenöl
Brotauswahl mit Tomaten-Knoblauchdip, Pesto
BBQ-Sauce, Chillisauce, Currydip, Pfeffer-Dattel-Dip

WARMER HAUPTESSEN

Über mehrere Stunden sanft zubereitet und dann perfekt gegrillt:
Ganze Angus-Roastbeef mit buntem Pfeffer gewürzt
Ganze Freiland-Putenbrust mit Currykräuterkruste
Schweinenacken vom Durocschwein mit pikanter Senfkruste
Neuseeländer Lammrücken mit provençalischen Kräutern
Norweger Lachs mit Kräuteröl

Die Stücke werden sous vide zubereitet und dann am Tisch aufgeschnitten. Dadurch ist das Fleisch besonders zart und saftig.

WARMER BEILAGEN

Pfannengemüse mit Kräutern, Ofenkartoffeln mit Sourcreme, Champignons aus der Pfanne mit Knoblauchsauce, Maiskolben mit Butter

DESSERTS

Vanilleeis mit warmen Aprikosen
American Cheese Cake mit Himbeeren
Mousse au Chocolat

€ 69,50 pro Person

AUS ITALIEN UND FRANKREICH

AB 20 PERSONEN

VORSPEISE

Klare Steinpilzconsommé mit Klößchen

KALTE VORSPEISEN

Bruschetta mit Tomatenwürfeln

Eingelegte Sardinenfilets

Oktopussalat mit Limone und Olivenöl

Carpaccio vom Angusrind mit Originaldressing, Champignons und Parmesan

Gefüllte Oliven und Oliven natur

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Auswahl von Salaten mit verschiedenen Saucen

HAUPTSPEISEN

Provencalisches Schweinefilet

rosa aus dem Ofen, mit einer pikanten Kräutersauce

Barberie-Entenbrust mit Cassissauce

Kabeljaufilet in Eihülle

mit Meersalz und Limone gebraten, Champgnersauce

BEILAGEN

Buntes Kräutergemüse aus der Pfanne, Ratatouillegemüse, Blattspinat

Kartoffelgratin, Thymian-Zwiebel-Kartoffeln

DESSERTS

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Tiramisu

Mousse au Chocolate blanc

€ 69,50 pro Person

BUFFET „WALD UND WIESE“

AB 20 PERSONEN

VORSPEISEN

Hirschpastete mit kalter Johannisbeersauce
Geräucherter Wildschinken mit Apfelsalat
Melonenspalten mit geräuchertem Schinken
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Preiselbeeren
Carpaccio vom Hirsch mit Kräuterrahm
Waldpilze mit Kräutern eingelegt
Bunte Gartensalate mit Vinaigrette und gerösteten Nüssen
Brotkorb mit Landbrot und Butter

SUPPE

Cremesuppe von Wiesenchampignons mit Kerbel

WARME HAUPTSPEISEN

Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Steinpilzsauce
Geschmorte Hirschkeule mit Sauerrahmsauce
Bachsaiblingsfilet mit Sauerampfersauce

BEILAGEN

Apfelrotkohl, Bohnen mit Speck,
Gemüse der Saison, Champagnerkraut,
Kroketten, Petersilienkartoffeln, Spätzle

DESSERTS

Rote Grütze mit Vanillesauce
Crêpe gefüllt mit Früchten
Waldfrüchte mit Geistern eingelegt, Walnußeis

€ 73,50 pro Person

SYLTER BUFFET

AB 20 PERSONEN

VORSPEISEN

Auswahl von Räucherfischen mit Dips und Meerrettich
Krabbensalat mit Apfelstücken und Dill
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße auf Rösti
Garnelen in Kräuterbutter gebraten mit Pfeffer und Tomate
Lammkeule rosa gebraten mit Minzsoße
Carpaccio vom Weiderind mit Dijoner Dressing
Auswahl von Blattsalaten mit verschiedenen Saucen
Brotkorb mit Landbrot und Brötchen, Butter

SUPPE

Lister Krabbensuppe mit Dill und Cognac

WARME HAUPTSPEISEN

Edelfischfilets in der Pfanne gebraten mit Champagnersauce
Mastochsenrücken rosa im Ganzen gebraten mit Estragon-Pfeffersauce
Schweinefilets mit Senf mariniert
Fischeintopf mit Gemüse

BEILAGEN

gegrilltes Gemüse der Saison, Weinkraut mit Rahm,
Blattspinat, gedünstete Gemüsestreifen
Butterreis, Kartoffelgratin, Kroketten

DESSERTS

Rote Grütze mit Vanillesauce
Eingelegter Schafkäse mit Paprika und Kräutern
Vanillecreme mit Erdbeermark
Rumfrüchte mit Zimteis

€ 79,50 pro Person

BUFFET DE LUXE

AB 20 PERSONEN

KALTE SPEISEN

Geräucherte Pute mit Gänseleber
Kalbszunge in Champagner-Aspik
Terrine von Lachs, Zander und Morcheln
Rehrückenmedaillons mit rotem Kaviar
Räucherlachs mit Sauerrahm und Meerrettich
Riesengarnelen mit kalter Kräutersauce
Bunte Salate mit Limonen-Vinaigrette

WARME HAUPTSPEISEN

Geschmorte Hirschkalbskeule mit Steinpilzen in Rahm
Steinbutt gedünstet mit Schmand und Gemüsestreifen
Rinderfilet mit Trüffelsauce, Wirsing Kohl in Rahm,
gedünstetes Gemüse, Kartoffelplätzchen,
Basmatireis und Spätzle

DESSERTS

Schokoladenmousse mit Rotweinschaum
Eingelegte Früchte mit Haselnusscreme
Schokoladensouffle mit Sabayon
Eisvariationen mit bunten Saucen

€ 85,50 pro Person

IHR TRAUMBUFFET

AB 20 PERSONEN

SO INDIVIDUELL UND EINMALIG WIE SIE

Sie nennen uns Ihre Lieblingszutaten und wählen aus, ob und wie viel Fleisch, Fisch und Gemüse in Ihrem ganz persönlichen Buffet enthalten sein sollen.

Nennen Sie uns auch Ihre exklusiven Wünsche. Gerne bereiten wir Ihnen ein Buffet zu, das zum Beispiel ganz auf die Speisen aus Ihrem letzten Urlaub ausgerichtet ist oder ein Buffet, das farblich zu Ihrer individuellen Feier passt.

Ob spanisch, indonesisch oder afrikanisch, ob bunt und fröhlich oder fein und exklusiv, unsere erstklassigen Köche werden Sie und Ihre Gäste ganz individuell kulinarisch verzaubern.

Sie nennen uns ein Thema oder Ihre Idee und wir liefern Ihnen einzigartig kreative Vorschläge zu Vorspeise, Hauptgang und Dessert - wie immer sorgfältig ausgewählt und fein abgestimmt.

So erhalten Sie ein einmaliges und unvergleichliches Buffet.

Wir freuen uns auf Ihre Ideen und darauf, Sie mit unserer Kreativität und Leidenschaft überraschen zu dürfen.

Preis pro Person nach individueller Zusammenstellung

NORDDEUTSCHE SPEZIALITÄTEN

- ALS GEDECKTES ESSEN ODER BUFFET -

GROSSES GÄNSEESSEN

- AB 4 PERSONEN -

Freilandgans, sanft im Ofen gegart,
mit herzhafter Sauce, hausgemachtem Rotkohl,
Apfelkompott, Kirschen,
Kartoffelknödel und Petersilienkartoffeln

€ 48,50 pro Person

HOLSTEINER GRÜNKOHL

Holsteiner Grünkohl mit viel Kohlwurst,
Kasseler und Schweinebacke,
dazu servieren wir geröstete Kartoffeln
und geröstete Süßkartoffeln

€ 26,50 pro Person

GROSSER FISCHINTOPF

Großer Fischeintopf mit Edelfischen
aus See und Meer mit vielen Gemüsen
im Kräuter-Tomaten-Sud, Ratatouille
und ofenfrischem Baguette

€ 39,50 pro Person



GROSSES HUMMERESSEN INKLUSIVE ALLEN WEINEN

Wir servieren den Hummer
in vier verschiedenen Zubereitungen

I.

Buttersalat mit Kräutern und Vinaigrette
mit Hummermedaillons

Dazu servieren wir einen trockenen Chardonnay,
Weingut Catena Argentinien

II.

Bisque de Homard

III.

1/2 Hummer natur
mit zweierlei Saucen und Baguette

Dazu servieren wir einen
weißen Côtes du Rhône

IV.

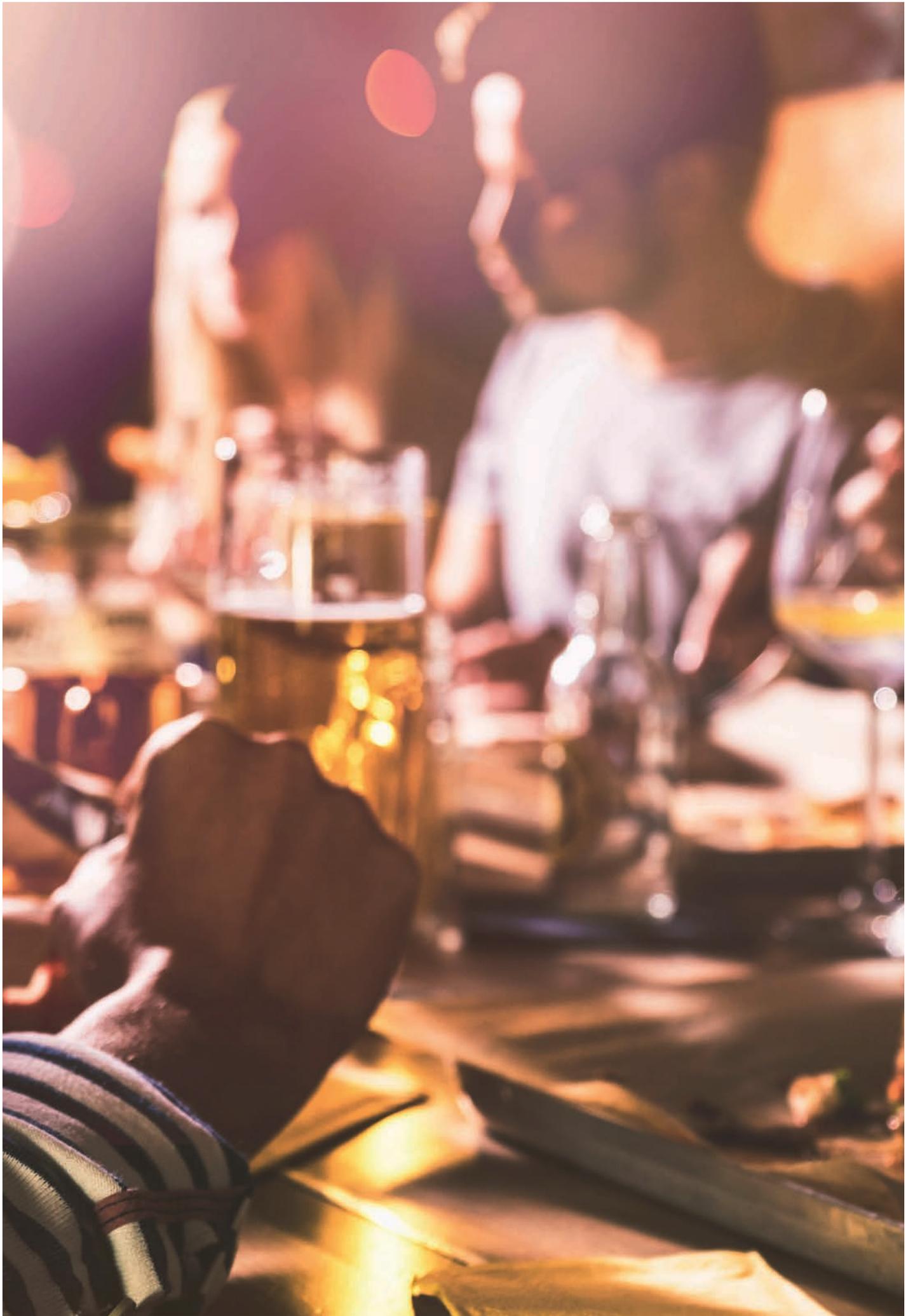
1/2 Hummer „Thermidor“
warmes Hummerragout in der eigenen Schale
serviert mit Safran-Reis

Dazu servieren wir einen
Aussières Rosé vom Weingut Rothschild

V.

Dreiklang-Dessertkarussell
Dazu servieren wir einen Rosé-Winzersekt
in Flaschengärung vom Weingut Schales

€ 179,50 pro Person



SNACKS ZUR MITTERNACHT

REGIONALE WURST- UND KÄSESPEZIALITÄTEN

Käse vom Käsehof Biss auf dem Holzbrett serviert
Mettwurst, Katenschinken und frisches Mett mit Butter
Brotkorb und Dips

€ 15,50 pro Person

LACHS UND ROASTBEEF

Graved Lachs mit Dill-Senfsauce
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce
Brotkorb und Bratkartoffeln

€ 19,50 pro Person

CURRYWURST UND POMMES

Herzhafte Currywurst mit fruchtiger Sauce
dazu servieren wir Pommes frites und Mayo

€ 14,50 pro Person

KÄSE UND SCHINKEN MEDITERRAN

Parmaschinken, Serranoschinken und eine würzige Käseauswahl
Feigen, Weintrauben, Nüsse, Feigensenf
große Brotauswahl

€ 18,50 pro Person

GULASCHSUPPE

Wir kochen unsere Suppe aus frischem Rindfleisch
mit Paprika, Zwiebeln und vielen pikanten Gewürzen,
Brotauswahl

€ 11,50 pro Person

CHILI CON CARNE

Herzhafter Eintopf aus Rinderhack,
Mais, Kidneybohnen und Chili, Brotauswahl

€ 13,50 pro Person



MENÜS

MENÜ I

AB 10 PERSONEN

BARBERIE-ENTENBRUST

mit kalter Johannisbeer-Orangen Sauce,
Apfelsalat

KLARE TOMATENSUPPE

mit Basilikumklößchen

MEDAILLON VON MASTOCHSEN

mit Estragon-Pfeffersauce, bunten Gemüsen
und Kartoffelgratin

PANNA COTTA

mit Erdbeersauce

€ 53,50 pro Person

MENÜ II

AB 10 PERSONEN

HOLSTEINER HOCHZEITSSUPPE

mit Gemüse und Klößen

GESCHMORTES VOM RIND, SCHWEIN UND PUTE

mit herzhafter Sauce, Gemüseauswahl,
Kroketten und Petersilienkartoffeln

MANGOSALAT

mit Himbeersauce und Walnusseis

€ 44,50 pro Person

MENÜ III

AB 10 PERSONEN

DREIKLANG VOM LACHS

als Carpaccio, hausgebeizt
und als Tatar zubereitet

KLARE STEINPILZSUPPE

GESCHMORTE HIRSCHKALBSKEULE

mit Sauerrahmsauce, Preiselbeeren, Rotkohl,
Champignons, Brokkoli und Kroketten

CRÊPE

gefüllt mit beschwipsten Früchten

€ 62,50 pro Person

MENÜ IV

AB 10 PERSONEN

CRÊPE

gefüllt mit Krabbenragout

CURRYSUPPE

mit Gemüsestreifen

RINDERFILET

mit Kräutern im Ganzen gebraten, Sauce béarnaise,
Gartengemüse und Kartoffelgratin

MOUSSE AU CHOCOLATÉ

mit Früchten

€ 68,50 pro Person

MENÜ V

AB 10 PERSONEN

GARTENSALATE

mit Kräutervinaigrette
und Kabeljaustreifen

TOMATENSUPPE

mit Basilikum

KALBSRÜCKEN

mit Morchelrahm und Gemüsekörbchen,
bunte Spätzle

TIRAMISU

auf Himbeersauce mit Eisnocken

€ 64,50 pro Person

BEI DEN MENÜVORSCHLÄGEN HANDELT ES SICH UM BEISPIELE,
DIE WIR JEDERZEIT NEU GESTALTEN KÖNNEN.
JE NACH JAHRESZEIT ODER IHREM GESCHMACK
GIBT ES TAUSENDE VARIANTEN, DIE WIR GERN FÜR SIE ZUBEREITEN.



GETRÄNKE

APERITIFPAUSCHALEN

Wir servieren für Ihre Feierlichkeit den Aperitif
gern auf unserer Terrasse mit Blick
in unseren herrlichen Garten.

I.

Winzersekt Weißburgunder Flaschengärung
Bier, Säfte & Mineralwasser
€ 12,40 pro Person

II.

Winzersekt Rosé Flaschengärung
Lille Wild Berry
Säfte, Bier und Mineralwasser
€ 16,50 pro Person

III.

Pierre Jordan brut, Champagner aus Südafrika
in Magnumflaschen serviert,
Bier, Säfte, Mineralwasser
€ 19,50 pro Person

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Unsere Getränkepauschalen haben wir ohne den Aperitif kalkuliert. Sie beginnen nach dem Empfang und bieten Ihnen genaue Kostensicherheit. Unsere Pauschalen gelten unbegrenzt bis zum Schluss der Veranstaltung.

GETRÄNKEPAUSCHALE I

Chardonnay trocken, leichter Rosé, Spätburgunder Rotwein trocken
Biere vom Fass, Sekt, alkoholfreie Getränke
Kaffee und Tee
€ 61,50 pro Person

GETRÄNKEPAUSCHALE II

Chardonnay trocken, leichter Rosé, Spätburgunder Rotwein trocken
Biere vom Fass, Sekt, alkoholfreie Getränke
Kaffee und Tee
Spirituosen und Longdrinks
Cuba Libre, Wodka Tonic, Wodka Lemon, Gin Tonic
Ramazzotti, Aquavit, Sambucca, Johnny Walker
€ 66,50 pro Person

Wir berechnen Ihnen auch gerne die Getränke nach Verbrauch. Berücksichtigen Sie dabei auch Ihren Gästekreis. Mit dem pauschalen Angebot bieten wir Ihnen vollkommene Planungssicherheit, damit Sie Ihre Veranstaltung perfekt kalkulieren können. Unsere Vorschläge dienen als Anregung, die Sie auch gerne individuell ändern können. Unsere Restaurantleitung freut sich, Sie hier zu beraten.

UNSERE WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

WEISSWEINE

RHEINHESSEN

MUELLER-THURGAU

Weingut Schales
Trockener, voller Weißwein
passend zu allen Fischgerichten

0,2 L | 9,50 €

RHEINHESSEN

PINOT BLANC

Weingut Schales
Einer der besten Weine aus
Rheinhausen, mit viel Frucht

0,2 L | 9,50 €

RHEINHESSEN

CHARDONNAY

Weingut Schales
Trockener, mit dem Aroma
von Aprikosen

0,2 L | 9,50 €

ROTWEINE

RHEINPFALZ

SANKT LAURENT

Winzergenossenschaft Edenkoben
Perfekt ausgewogener Wein
zum Essen oder purem Genuss

0,2 L | 9,50 €

SÜDTIROL, 2020

LAGREIN

Elzenbaum Tramin
Winzergenossenschaft Edenkoben
Fruchtiger Rotwein aus alten Rebstöcken

0,2 L | 12,50 €

KALIFORNIEN

OLD VINE ZINFANDEL

Gnarly Head
Kräftiger Wein mit dunkler Frucht
mit Gewürzen und Pflaumen

0,2 L | 13,50 €

OFFENE WEINE

ROSÉWEIN

RHEINHESSEN

PORTUGIESER WEISSHERBST

Weingut Schales
Fruchtiger leichter Rosé
mit viel Aroma

0,2 L | 9,50 €

UNSERE FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

RHEINHESSEN 2019
MONT DONNERE
Pinot Blanc trocken
Weingut Schales
0,75 L | 33,50 €

RHEINGAU 2021
RIESLING
Schloss Vollrads
0,75 L | 39,50 €

RHEINHESSEN 2020
CHARDONNAY TROCKEN
Weingut Schales
0,75 L | 33,50 €

ÖSTERREICH 2020
GRÜNER VELTINER
Vom Stein
Esterházy
0,75 L | 37,50 €

ITALIEN 2021
GAVI DI GAVI DOCG
Roberto Sarotto
Piemont
0,75 L | 41,50 €

ITALIEN 2021
LUGANA SANTA CHRISTINA
Venetien
0,75 L | 33,50 €

ITALIEN 2020
INZOLIA
Chardonnay
Sizilien
0,75 L | 33,50 €

FRANKREICH 2019
SAUMUR BLANC
100 % Chenin blanc
Loire
0,75 L | 39,50 €

FRANKREICH 2021
CHANSON CHABLIS
0,75 L | 59,50 €

FRANKREICH 2019
**PAUL JABOULET
PARALLELE 45**
Rhône
0,75 L | 37,50 €

WEISSWEINE

ARGENTINIEN 2020
CATENA CHARDONNAY

Vom besten
Weingut Argentiniens
0,75 L | 39,50 €

AUSTRALIEN 2019
**THE OLIVE GROVE
CHARDONNAY**

Weingut McLaren Vale
Adelaide Hills
0,75 L | 35,50 €

KALIFORNIEN 2018
VIOGNIER
100 % Viognier
Einladende, reife Frucht
mit viel Ausdruck vom Weingut
des Winzers Indelicato, dem
„American Man of the Year“ 2011
(Wine Enthusiast Magazine, Kalifornien)
0,75 L | 38,50 €

SÜDAFRIKA 2018
CHENIN BLANC
Cederberg
0,75 L | 37,50 €

ROSÉWEINE

PFALZ 2021
SPÄTBURGUNDER ROSÉ
Winzergenossenschaft Edenkoben
0,75 L | 27,50 €

ITALIEN 2021
BARDOLINO ROSÉ
Corte Cira, Venetien
0,75 L | 33,50 €

FRANKREICH 2021
AUSSIÈRES ROSÉ
Corbieres
Domaine Baron de Rothschild
0,75 L | 33,50 €

FRANKREICH 2020
LA VIE EN ROSÉ
Château Roubine
Côtes de Provence Rosé
0,75 L | 39,50 €

ROTWEINE

PFALZ 2019 SANKT LAURENT Winzergenossenschaft Edenkoben 0,75 L 29,50 €	ITALIEN 2020 MONTEPULCIANO Sabazio la Braccasca 0,75 L 43,50 €
ÖSTERREICH 2019 ESTORAS ZWEIGELT Esterhazy Burgenland Österreich 0,75 L 35,50 €	ITALIEN 2019 VALPOLICELLA Allegrini 0,75 L 37,50 €
SÜDTIROL 2021 LAGREIN Kellerei Tramin 0,75 L 39,50 €	ITALIEN 2016 MERLOT RISERVA Campo Camino Venetien 0,75 L 37,50 €
ITALIEN 2020 BRANCAIA D'ALBA Giacomo Borgogno 0,75 L 38,50 €	ITALIEN 2019 CHIANTI BERADENGNA Colli Senesi Toskana 0,75 L 42,50 €

ROTWEINE

ITALIEN 2021
NEPRICA PRIMITIVO
Puglia
Apulien
0,75 L | 39,50 €

FRANKREICH 2016
CHATEAU ODILON
Barons Benjamin de Rothschild
Haut Medoc
0,75 L | 69,50 €

FRANKREICH 2016
LEGENDE R ROUGE
Barons de Rothschild
0,75 L | 39,50 €

FRANKREICH 2016/2017
**CHÂTEAUNOEUF
DU PAPE**
Cuvée de Vatican
0,75 L | 64,50 €

FRANKREICH 2017
AUSSIÈRES ROUGE
Domaine Baron
de Rothschild
0,75 L | 39,50 €

FRANKREICH 2010
**CHÂTEAU
GOMBONDE-GUILLOT**
Bio
Pomerol, Bordeaux
0,75 L | 119,00 €

FRANKREICH 2012
CHÂTEAU LAROCHE
St. Emilio, Grand Cru Classe
Bordeaux
0,75 L | 95,00 €

FRANKREICH 2016
GEVREY CHAMBERTIN
Champerrier Vieilles Vignes
100 Jahre alte Reben
Burgund
0,75 L | 110,00 €

FLASCHENWEINE

ROTWEINE

FRANKREICH 2019
CÔTES DU RHÔNE
Paul Jaboulet Aine
Rhône
0,75 L | 29,50 €

SPANIEN 2018
LAGAR DE CERVERA
Albarino
Rioja
0,75 L | 42,50 €

SPANIEN 2018
LA RIOJA
ALTA VINA
Alberdi Reserva
0,75 L | 42,50 €

SÜDAFRIKA 2018
CEDERBERG
MERLOT SHIRAZ
Cederberg (1200 m)
0,75 L | 35,50 €

CHILE 2019
CABERNET
SAUVIGNON
Los Vascos
0,75 L | 29,50 €

ARGENTINIEN 2019
ALAMOS MALBEC
0,75 L | 32,50 €

ARGENTINIEN 2021
CATENA MALBEC
0,75 L | 49,50 €

ARGENTINIEN 2019
CATENA CABERNET
SAUVIGNON
Bestes Weingut Argentiniens
0,75 L | 49,50 €

SÜDAFRIKA 2020
THE CHOCOLATE BLOCK
Boeckenhoutskloof
0,75 L | 79,50 €

KALIFORNIEN 2018
MERLOT
Weingut Gnarly Head
0,75 L | 45,50 €

AUSTRALIEN 2018
D'ÀRRY'S ORIGINAL
SHIRAZ GRENACHE
Weingut McLaren Vale
trocken, kräftig, würzig,
aus der Region South Australia
0,75 L | 41,50 €

SEKT & CHAMPAGNER

DEUTSCHLAND 2018
**SCHALES
WEISSBURGUNDER**
Extra trocken, Flaschengärung
0,75 L | 37,50 €

DEUTSCHLAND 2017
**MONT DONNERE
PINOT NOIR ROSE**
Flaschengärung
0,75 L | 39,50 €

FRANKREICH
**ROTHSCHILD
CHAMPAGNER**
brut
0,75 L | 139,50 €

FRANKREICH
**ROTHSCHILD
CHAMPAGNER**
rosé
0,75 L | 145,00 €

SÜDAFRIKA
PIERRE JOURDAN BRUT
Cabrière Estate, Franshoek
Methode Classic
Magnumflasche
1,5 L | 85,00 €

SÜDAFRIKA
PIERRE JOURDAN BELLE ROSÉ
Cabrière Estate, Franshoek
Methode Classic
0,75 L | 42,50 €



BIERE

VOM FASS

JEVER

RADEBERGER

SCHÖFFERHOFER WEIZEN

0,3 l | 4,50 €

0,5 l | 5,90 €

AUS DER FLASCHE

SCHÖFFERHOFER WEIZEN

(dunkel, kristallklar oder alkoholfrei)

0,5 l | 5,90 €

JEVER FUN

alkoholfrei

0,33 l | 4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER

classic oder still

0,25 l | 3,50 €

0,75 l | 7,90 €

PEPSI

PEPSI LIGHT

MIRANDA

SEVEN UP

SCHWIPP SCHWAPP

0,33 l | 4,20 €

GINGER ALE

BITTER LEMON

TONIC WATER

0,2 l | 3,90 €

BIONADE

0,33 l | 4,80 €

SÄFTE

Apfel, Orange, Banane,
Kirsch, Maracuja, Traube,
Rhabarbar, Johannisbeere

0,2 l | 3,60 €

Alle Säfte als Schorle

0,4 l | 5,80 €

TOMATENSAFT

0,2 l | 3,60 €

DIGESTIVE

SCHEIBEL CLASSIC BRÄNDE

40 % Vol.

OBSTBRAND

KIRSCH

ALTES PFLÜMLE

HIMBEER

WILLIAMS

2 cl | 5,50 €

LIKÖRE

BAILEYS

2 cl | 3,50 €

SCHNÄPSE

HELBING KÜMMEL

Korn

2 cl | 3,00 €

MALTESER

2 cl | 3,00 €

AALBORG

JUBILÄUMSAQUAVIT

2 cl | 3,30 €

LINIE AQUAVIT

2 cl | 3,30 €

JÄGERMEISTER

2 cl | 3,00 €

SAMBUCA EXTRA

2 cl | 3,00 €

RAMAZOTTI

2 cl | 3,00 €

COGNAC

HENNESSY V.S.O.P.

4 cl | 11,00 €

REMY MARTIN V.S.O.P.

4 cl | 9,40 €

LONGDRINKS

GIN & TONIC

4 cl | 11,50 €

WODKA +
TONIC ODER ORANGENSAFT

4 cl | 11,50 €

WHISKY +
TONIC ODER GINGER ALE

4 cl | 11,50 €

WODKA + GALLIANO
UND ORANGENSAFT

4 cl | 11,50 €

HAVANNA RUM & PEPSI

4 cl | 11,50 €

SPIRITUOSEN

WHISKY

JACK DANIELS OLD NO. 7

4 cl | 6,90 €

BALLANTINE'S FINEST

4 cl | 6,90 €

GLENNFIDDICH

12 Jahre

4 cl | 8,50 €

TULLAMORE DEW

12 Jahre

4 cl | 11,00 €



COCKTAILS

CAIPIRINHA

5 cl Cachaca
Limette und brauner Zucker
10,50 €

MOJITO

5 cl weißer Rum
Limette, Minze und Soda
10,50 €

MOSCOW MULE

5 cl Wodka
Gurke und Ginger Ale
10,50 €

MAI TAI

6 cl Rum 40 % vol.
2 cl Rum 56 % vol.
Lime Juice, Apricot Brandy
13,50 €

NEGRONI

6 cl Vermouth rot
2 cl Campari
2 cl Gin
mit Limone auf Eis
10,50 €

PRINCE OF WALES

Cognac, Orangenlikör, Benedictine,
Angustura mit Winzersekt aufgefüllt
12,50 €

Die
Mozartsäle



Ein Juwel mitten in Hamburg *& Ateliers*

DIE MOZART SÄLE
MOORWEIDENSTRASSE 36
20146 HAMBURG
040 - 537 98 64 98
GAST@MOZART-SAELE.DE