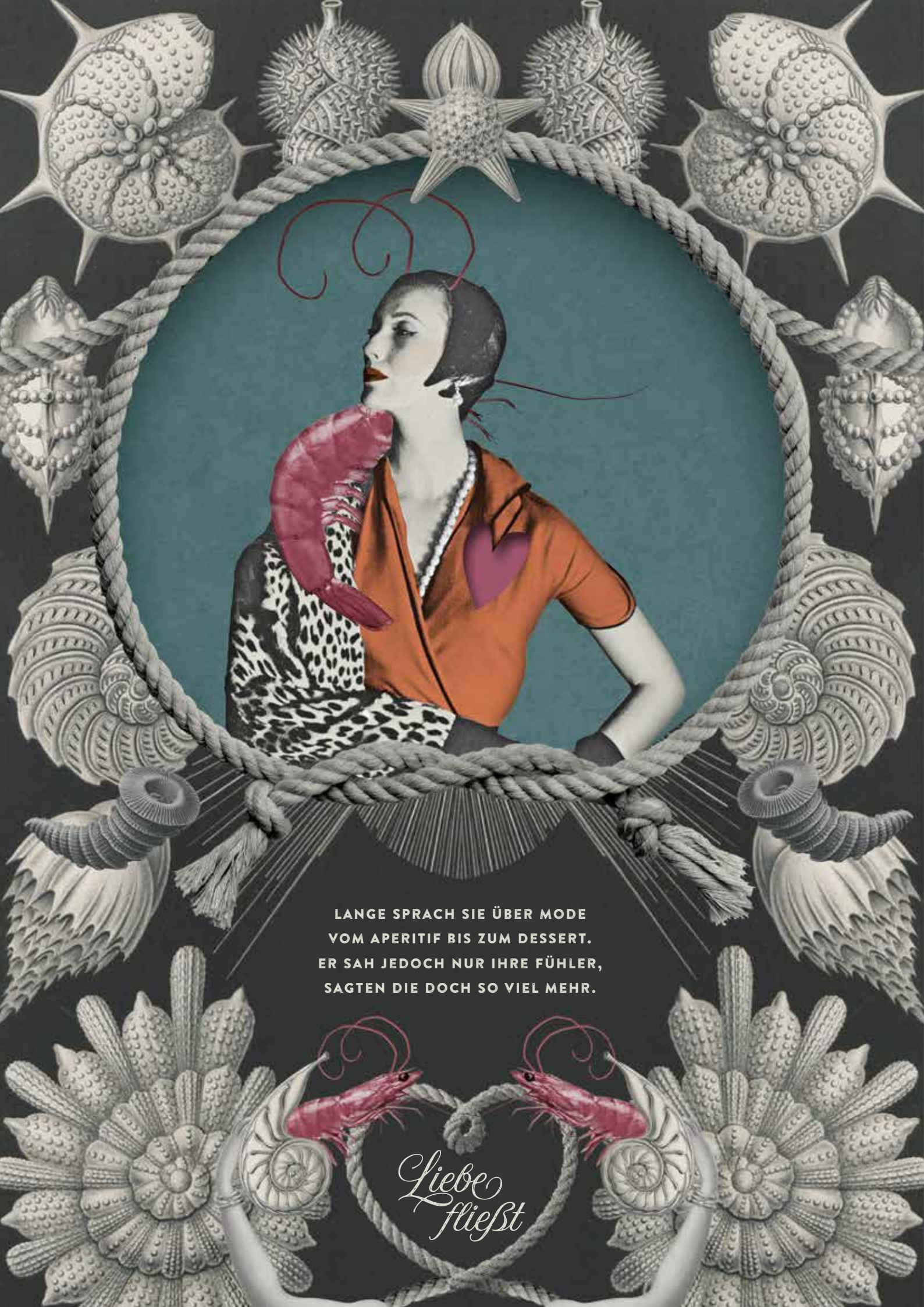




MAG SEIN, ES LIEGT AM GUTEN ESSEN.  
VIELLEICHT AUCH NUR AM STUMMEN FLUSS:  
WER SICH HIER TRIFFT, DER KOMMT SICH NÄHER,  
UND ES ENDET MIT GENUSS.

*Liebe fließt*





LANGE SPRACH SIE ÜBER MODE  
VOM APERITIF BIS ZUM DESSERT.  
ER SAH JEDOCH NUR IHRE FÜHLER,  
SAGTEN DIE DOCH SO VIEL MEHR.

*Liebe  
fließt*



*Der Fränkfluss  
entspringt.*

APERITIF

<b>Salbei-Limetten Prosecco</b>	8,50
<b>Bellini</b> Cinzano Prosecco   Pfirsich Püree	8,50
<b>Mirtillo</b> Gin   Heidelbeer   Thymian   Tonic	8,50
<b>Fiumicino</b> Malfy Gin con limone   Italicus Bergamotto   Campari	8,50

<b>Les Graiménous Crémant de Limoux brut, J. Laurens</b> / Frankreich 0,1l / 0,7l	7,90/55,30
<b>Sekt Rosé Brut N.V., Schödl</b> / Weinviertel 0,1l / 0,7l	7,90/55,30
<b>Champagne GOBILLARD &amp; FILS Brut Tradition</b> / Frankreich 0,1l / 0,7l	14,00/96,00

<b>alkoholfreier Sparkling Tea Royal No. 7 blooming Rosé, Firmenich</b> / Südsteiermark	7,20/50,40
---	------------

APERITIVO ITALIANO

<b>Aperol Spritz</b> Aperol   Prosecco   Soda	8,50
<b>Campari Orange</b>	8,50
<b>Campari Soda</b>	8,50
<b>Campari Spritz</b> Campari   Prosecco   Soda	8,50
<b>Cinzano Rosato</b> Cinzano bianco   Rosenlimonade	8,50
<b>Negroni</b> Campari   1575 Vermouth di Torino   Beefeater Gin	13,50
<b>Crodino Spritz Biondo/Rosso</b> alkoholfrei	6,50

WEINE GLASWEISE

<b>WEISSWEIN</b>	1/8l   0,75l
------------------	--------------

<b>alkoholfreier MAYER AM PFARRPLATZ</b> (Gemischter Satz) 2024 Grinzing/Wien	5,50/33
---	---------

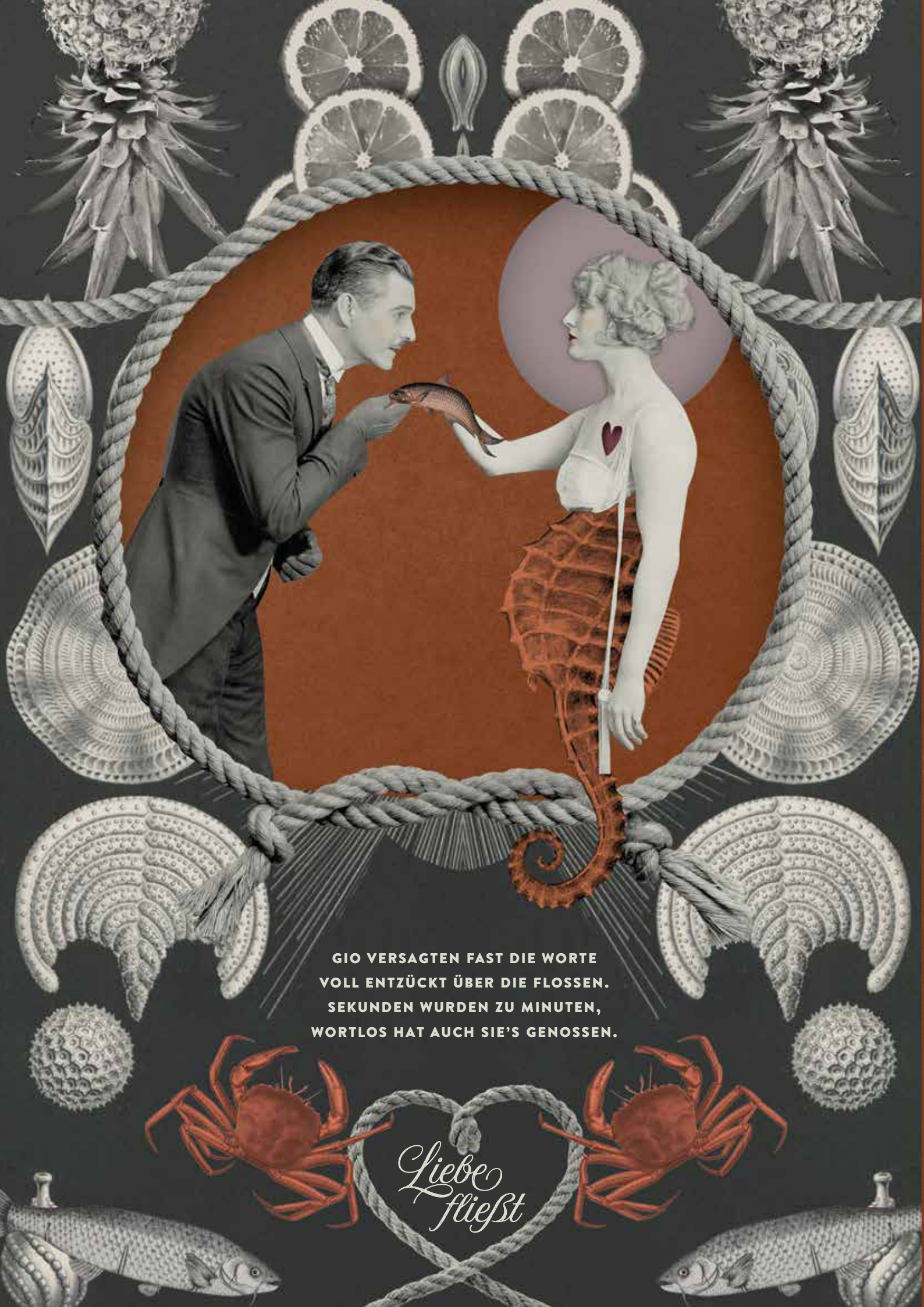
<b>SAX</b> Weissburgunder 2023, Langenlois/Kamptal	6,20/37,20
<b>MACHHERNDL</b> Grüner Veltliner Ried Bachsatz 2024, Wösendorf/Wachau	6,50/39
<b>KROISS</b> Gemischter Satz DAC Ried Mitterberg 2023, Sievering/Wien	6,90/41,40
<b>HOLZMANN</b> Roter Muskateller bio 2023, Bad Pirawarth/Weinviertel	7,20/43,20
<b>SABATHI</b> Sauvignon blanc DAC bio 2024, Leutschach/Südsteiermark	8,20/49,20
<b>DOMÄNE WACHAU</b> Riesling Smaragd Terrassen Wachau DAC 2023, Dürnstein/Wachau	9,20/55,20

ROSÉ WINE

<b>SCHÖDL</b> Pinot Rosé bio 2024, Loidesthal/Weinviertel	6,50/39
---	---------

ROTWEIN

<b>MARTIN PASLER</b> Zweigelt bio 2020, Jois/Neusiedlersee	6,50/39
<b>EGO</b> Bodegas Fuerza 2020, Jumilla/Spanien	7/42
<b>ZUSCHMANN-SCHÖFFMANN</b> Pinot Noir Reserve 2021, Martinsdorf/Weinviertel	7,20/43,20
<b>PRIELER</b> Blaufränkisch Oggau Johanneshöhe bio 2021, Schützen/Leithaberg	7,50/45
<b>GIROLAMO</b> Primitivo Pizzorosso IGP Salento 2021, Apulien/Italien	8,20/49,20
<b>CHATEAU VALOUX</b> Pessac Léognan 2019, Bordeaux/Frankreich	9,20/55,20



GIO VERSAGTEN FAST DIE WORTE  
VOLL ENTZÜCKT ÜBER DIE FLOSSEN.  
SEKUNDEN WURDEN ZU MINUTEN,  
WORTLOS HAT AUCH SIE'S GENOSSEN.

*Liebe  
fließt*

## VORSPEISEN &amp; SUPPEN

<b>"Motto" Frühling Salat</b> <sup>H,L</sup> Babyspinat   Mangold   Brombeere   Erbse Ras el hanout   Pistazien	15,00	<b>Beef Tatar „Motto am Fluss“</b> <sup>A,G,L,M,O</sup> Kräutersensalat   Manchego   "Motto" Baguette	19,50
<b>Grüner Spargel</b> <sup>C,L,M,O</sup> Pochiertes Ei   Frühlingskräuter-Remoulade	15,50	<b>Vorspeisenvariation für 2</b> <sup>A,C,D,G,H,L,M,O</sup> Beef Tatar   Lachs Ceviche   grüner Spargel   "Motto" Frühling Salat	29,50
<b>Zuckerschoten-Erbesen-Salat</b> <sup>A,G</sup> Stracciatella   Zitronenöl	16,50	<b>Spargel Suppe</b> <sup>F,L,O</sup> (vegan) Weißer Spargel   Kräuteröl	9,50
<b>Vitello</b> <sup>A,D,O</sup> Paprika-Relish   Limetten-Koriander-Crunch	17,90	<b>Rindssuppe</b> <sup>A,C,G,L</sup> Kräuterfrittaten   Wurzelgemüse   Schnittlauch	9,50
<b>Lachs Ceviche</b> <sup>D</sup> Limetten-Mango-Marinade   Pomelo   Koriander	19,50		

## HAUPTSPESIEN

<b>Linguine</b> <sup>A,C,G,L</sup> Guanciale   Fava Bohnen   Grana	17,90	<b>Maishuhn</b> <sup>C,G,L,O</sup> Jungkarotte   Risi Pisi   Wildkräuter	25,00
<b>Ofen-Brokkoli</b> <sup>H,L</sup> (vegan) Erdäpfel-Olivenpüree   Cashew   Salbei   Zatar	18,00	<b>Kalbsschulterscherzel</b> <sup>G,L,O</sup> Erdäpfel-Kren-Püree   Kamptaler Speck   Wurzelgemüse	26,50
<b>Spargelrisotto</b> <sup>G,L,O</sup> Grana + Garnelen <sup>B</sup>	18,50 7,50	<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>A,C,G,L,M,O</sup> Erdäpfel-Vogelersalat   Preiselbeeren   Zitrone	29,00
<b>Gebackener weißer Spragel</b> <sup>A,C,G,L,M</sup> Marinierter grüner Spargel   Brunnenkresse   Zitrone Salsa Verde	20,50	<b>Lammrücken</b> <sup>A,C,G,H,L,O</sup> Kräuterkruste   karamellierte Zwiebel   Minz-Joghurt Chilli   Schmorparadeiser   Sumak	35,00
<b>Miesmuscheln</b> <sup>A,L,O,R</sup> Weißwein-Sud   Wurzelgemüse "Motto" Sauertieg Baguette	19,50	<b>Filet vom Rind</b> Pfeffersauce <sup>G,L,O</sup> oder Chimichurri	38,50
<b>Pulpo</b> <sup>C,D,G,M</sup> geschmortes Spitzpaprika-Sugo   cremige Polenta   Taggiasca Oliven   Chorizo   Artischoke	28,50	<b>Beilagen</b> Erdäpfelsalat <sup>L,M,O</sup> 6,50 "Motto" Püree <sup>G</sup> 6,50 Grüner Salat <sup>L,M</sup> 6,50 Knoblauch-Fisolen <sup>G</sup> 6,50 Jungkarotten 8,50 "Motto" Pommes mit Trüffelmayo und Grana <sup>C,G,M</sup> 8,50	
<b>Zanderfilet</b> <sup>D,G,L,O</sup> Weißer & grüner Spargel   Zitronenbutter	32,00		
<b>Lachsforellenfilet</b> <sup>C,D,E,G,L,M</sup> Misomayo   Knoblauch-Fisolen   schwarzer Pfeffer	32,00		

## DESSERTS

<b>Tiramisu</b> <sup>A,F,O</sup> (vegan) Hausgemachte Biskotten   Valrhona Kakao	10,50	<b>Topfenknödel</b> <sup>A,C,G</sup> Erdbeere   Basilikum	11,50
<b>Zitronen-Pavlova</b> <sup>C,G</sup> Vanille-Thymianeis	10,50	<b>Fondant</b> <sup>A,C,G</sup> Minzschaum   Himbeersorbet	12,00
<b>Rhabarber</b> <sup>A,C,G,H</sup> Ingwersponge   Buttermilcheis	11,50	<b>Saint-Maure de Touraine   Brillat Savarin Affiné   Comté AOP</b> <sup>A,G</sup>	12,00
		Ziegenmilch   Kuhmilch   Kuhrohmlch mit Rosmarinhonig, "Maldon" Meersalz, Rosa Pfeffer Cracker	



## WEIN & SPARKLING

### *flaschenweise*

#### CHAMPAGNER & SEKT – FL. 0,7l

<b>AGRAPART &amp; FILS</b> 7 cru N.V.	135
<b>LAURENT PERRIER</b> brut Millésime 2012	140
<b>GOBILLARD &amp; FILS</b> Rosé brut N.V.	105
<b>POL ROGER</b> Rosé 2018	145
<b>LOCKNBAUER</b> Pet Nat 2023, Tieschen/Südsteiermark	49
<b>ZUSCHMANN-SCHÖFMANN</b> Chardonnay Sekt, Grosse Reserve, Brut Nature, Martinsdorf/Weinviertel	64

#### MAGNUM WEINE – FL. 1,5l

### GROSSE WELLEN

*Think big*

Magnum <b>OTT</b> Grüner Veltiner, Der Ott 2022, Feuersbrunn/Wagram	135
Magnum <b>MARKOWITSCH</b> Redmont 2018, Göttlesbrunn/Carnuntum	129

#### WEINE – FL. 0,75l

### DAHINSCHIPPERN

*Zum Einsteigen oder den ganzen Abend*

<b>HAGN</b> Sauvignon Blanc 2023, Mailberg/Weinviertel	39
<b>HESS</b> Grüner Veltliner Hohenruppersdorf 2024, Hohenruppersdorf/Weinviertel	42
<b>BRACHMANN</b> Gelber Muskateller Sonnleithen 2023, Wagram/Traisental	45
<b>FRITZ</b> Roter Veltliner Wagramterrassen 2023, Zaußenberg/Wagram	45
<b>ULTIMATE PROVENCE</b> Rosé 2024, Provence/Frankreich	55
<b>ANTON BAUER</b> Cuveé Wagram 2019, Feuersbrunn/Wagram	46

### WILDE STRÖMUNG

*Charaktervolle Klassiker*

<b>ZENS</b> Riesling Grande Reserve Ried Hundschupfen 2023, Mailberg/Weinviertel	48
<b>MATHIAS HIRTZBERGER</b> Grüner Veltiner Federspiel Treu Wachau DAC 2023, Wösendorf/Wachau	52
<b>REINISCH</b> Chardonnay Ried Loes bio 2021, Tattendorf/Thermenregion	55
<b>GÉRARD FIOU</b> Sancerre blanc 2022, Loire Tal/Frankreich	58
<b>STREHN</b> Sushi Rosé bio 2024 (Lieblich), Deutschkreutz/Mittelburgenland	55
<b>GLATZER</b> Zweigelt Dornenvogel bio 2022, Göttlesbrunn/Carnuntum	48
<b>BUCCIA NERA</b> Chianti DOCG Sassocupo bio 2021, Chianti/Italien	52
<b>REINISCH</b> Cabernet Sauvignon Merlot Reserve bio 2019, Tattendorf/Thermenregion	57



## HERZENSBRECHER

### *Herzhafte Premiumweine*

<b>UMATHUM</b> Grauburgunder Pinot Gris vom Grauen Schiefer 2021, Frauenkirchen/Neusiedlersee	55
<b>WOHLMUTH</b> Sauvignon blanc Ried Steinriegl 1STK Südsteiermark DAC 2022, Südsteiermark	58
<b>ROTES HAUS</b> Gemischter Satz Nussberg DAC 2023, Grinzing/Wien	59
<b>FRISCHENGRUBER</b> Riesling Smaragd Ried Goldberg Wachau DAC 2022, Rührsdorf/Wachau	66
<b>NIGL</b> Grüner Veltliner Ried Pellingen 1ÖTW Privat, Kremstal DAC, 2023, Senftenberg/Kremstal	75
<b>FAIVELEY</b> Rully Les Villeranges blanc 2022, Burgund/Frankreich	82
<b>JALITS</b> Cabernet Sauvignon 2017, Badersdorf/Südburgenland	60
<b>SALOMON &amp; ANDREW</b> Pinot Noir 2016, Central Otago/Neuseeland	64
<b>NITTNAUS</b> Rarität Blaufränkisch Kalk & Schiefer 2015, Jois/Neusiedlersee	66
<b>GAGER</b> Rarität Quattro (CS/ME/ZW) 2015, Deutschkreutz/Mittelburgenland	72

## WAHRE LIEBEN

### *Limited Editions*

<b>SATTLERHOF</b> Sauvignon Blanc Ried Kapellenweingarten bio 2018/2019, Gamlitz/Südsteiermark	69
<b>KNOLL</b> Rarität Gelber Muskateller Smaragd 2017, Unterloiben/Wachau	75
<b>HIRSCH</b> Rarität Grüner Veltliner Lamm 1 ÖTW Kamptal DAC bio 2016, Kammern/Kamptal	79
<b>SALOMON UNDHOF</b> Rarität Riesling Ried Pfeffenberg 1ÖTW Kremstal DAC 2015, Stein/Kremstal	85
<b>ATZBERG</b> Grüner Veltliner Smaragd Obere Steilterrasse 2017, Spitz/Wachau	125
<b>FEILER-ARTINGER</b> Rarität Solitaire 2015, Rust/Neusiedlersee	89
<b>SCHWARZ</b> Rarität Rot Zweigelt 2015, Andau/Neusiedlersee	99
<b>J. HEINRICH</b> Rarität Blaufränkisch Cupido 2007, Deutschkreutz/Mittelburgenland	105
<b>CHÂTEAU LA TOUR FIGEAC</b> Grand Cru Chassé 2019, Bordeaux/Frankreich	115
<b>ANTINORI</b> Tignanello 2020, Toskana/Italien	180

## ABENTEUERLUST/NATURWEIN

### *Weltoffen und ungewöhnlich*

<b>MARKOWITSCH</b> Rosé Halligalli 2022, Göttlesbrunn/Carnuntum	44
<b>MICHAEL GINDL</b> Flora bio 2022, Hohenruppersdorf/Weinviertel	46
<b>BERNHARD OTT</b> Cuvée Spectrum bio 2023, Feuerbrunn/Wagram	48
<b>MACHHERNDL</b> Pulp Fiction (Muskateller, Grüner Veltliner) 2021/2022, Wösendorf/Wachau	54
<b>PITTNAUER</b> Mash Pitt bio 2022, Gols/Neusiedlersee	58
<b>ZILLINGER</b> Fumé blanc Numen bio 2021, Velm Götzendorf /Weinviertel	60
<b>HANNA GLATZER</b> Pinot Noir bio 2022, Göttlesbrunn/Carnuntum	52
<b>CLAUS PREISINGER</b> Fruitloops! Rot bio 2022 Gols/Neusiedlersee	56

## ALKOHOLFREI

<b>Zitronen-Ingwer-Limonade</b>	0,50l	5,90
<b>Basilikum-Limetten-Limonade</b>	0,50l	5,90
<b>Red Bull</b>	0,25l	5,50
<b>Carpe Diem Kombucha:</b>		
Classic	0,33l	5,50
<b>Organics by Red Bull:</b>		
(Simply Cola, Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale, Fizzy Peach, Purple Berry)	0,25l	5,80
<b>Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale</b>	Fl. 0,20l	4,40
<b>Naturtrüber Apfelsaft vom Preiß</b>	Fl. 0,25l	5,50
<b>Naturtrüber Apfelsaft gespritzt</b>	0,50l	5,40
<b>Almdudler</b>	Fl. 0,33l	4,50
<b>Coca-Cola, light, Zero</b>	Fl. 0,33l	4,50
<b>Vöslauer Mineral</b> prickelnd/ohne	Fl. 0,33l	3,80
<b>Vöslauer Mineral</b> prickelnd/ohne	Fl. 0,75l	7,20
<b>Soda Zitrone****</b>	0,25l	3,70
<b>Orangensaft frisch gepresst</b>	1/8l	3,90

## HEIßE GETRÄNKE

<b>Earl Grey, Assam, Grüner Tee, Pfefferminze, Ingwer-Zitrone, Früchte</b>	4,80
<b>Espresso klein/ Macchiato *</b>	3,20
<b>Espresso groß *</b>	4,90
<b>Melange / Cappuccino*</b>	4,80
<b>Cafe Latte *</b>	5,20
<b>Heiße Schokolade von Zotter:</b>	
Vollmilch oder Nuss-Nougat (bio - fairtrade) *	5,20



## BIER & SPRITZER

<b>Ottakringer Pur vom Fass**</b>	0,33l	4,90
<b>Brewdi</b> Hausgebrautes "Motto" Craft Beer	0,33l	4,90
<b>Schneider Weiße**</b>	Fl. 0,5l	5,70
<b>Brauwerk</b> <b>Sunbeam Blonde**</b>	Fl. 0,3l	5,50
<b>Brauwerk</b> <b>Native Tongue Vienna Pale**</b>	Fl. 0,3l	5,50
<b>Null Komma Josef (alkoholfrei)*</b>	Fl. 0,3l	4,90
<b>Schneider Weiße (alkoholfrei)*</b>	Fl. 0,5l	5,70
<b>Weißwein gespritzt***</b>	0,25l	4,90
<b>Aperol Spritz***</b> Aperol   Prosecco   Soda	0,25l	8,50

## SCHNÄPSE

<b>Wiener Kräuterlikör - Kalé</b>	2cl	6,00
<b>Haselnuss - Brandstatt</b>	2cl	7,00
<b>Marille - Turmhof</b>	2cl	7,00
<b>Rote Williams - Schosser</b>	2cl	7,00
<b>Grappa di Nonino (Sauvignon Blanc)</b>	2cl	7,00
<b>Grappa di Brunello</b>	2cl	7,00
<b>Alte Zwetschke - Gölles</b>	2cl	8,50
<b>Himbeere - Wieser</b>	2cl	8,00

\* enthält Laktose / \*\*enthält Gluten / \*\*\*enthält Sulfite / \*\*\*\*Jugendgetränk

Alle Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben