



Restaurant

Mo – Sa 18:00 – 23:00 Uhr (Küche), So 18:00 – 22:30 Uhr (Küche)
(+43) 1 25 255, restaurant@mottoamfluss.at

Alle Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben.

Aperitif

Salbei-Limetten Prosecco		9,50
Bellini		9,50
Cinzano Prosecco Pfirsich Püree		
Mirtillo		9,50
Gin Heidelbeer Thymian Tonic		
Fiumicino		9,50
Malfy Gin con limone Italicus Bergamotto Campari		
Cremant de Bourgogne BAILLY LAPIERRE Reserve Brut	0,1L 0,7L	8,50 59,50
Burgund/Frankreich		
Rosé Sekt Reserve brut 2022, ZUSCHMANN-SCHÖFFMANN	0,1L 0,7L	8,50 59,50
Weinviertel		
Champagne GOBILLARD & FILS Brut Tradition	0,1L 0,7L	14,00 96,00
Frankreich		
Alkoholfreier Sparkling Tea Royal No. 7 blooming Rosé	0,1L 0,7L	7,20 50,40
Firmenich / Süsteiermark		

Aperitivo Italiano

Aperol Spritz	8,90	Campari Spritz	8,90
Aperol Prosecco Soda		Campari Prosecco Soda	
Sarti Spritz	9,70	Negroni	13,90
Aperol Prosecco Soda		Campari 1575 Vermouth di Torino	
Campari Orange	8,90	Beefeater Gin	
Campari Soda	8,50	Crodino Spritz Biondo/Rosso	7,20
		alkoholfrei	

Wein Glasweise

Weisswein _____ 1/8L | 0,75L

Alkoholfreier MAYER AM PFARRPLATZ (Gemischter Satz) 2024, Grinzing Wien	5,50 33
SAX Weissburgunder 2023, Langenlois/Kamptal	6,50 39
MACHHERNDL Grüner Veltliner Ried Bachsatz 2024, Wösendorf/Wachau	6,50 39
FUHRGASSL-HUBER Gemischter Satz DAC Ried Mitterberg 2024, Neustift/Wien	6,90 41,40
HOLZMANN Roter Muskateller bio 2024, Bad Pirawarth Weinvierte	7,20 43,20
SABATHI Sauvignon blanc DAC bio 2024, Leutschach/Südsteiermark	8,20 49,20
DOMÄNE WACHAU Riesling Smaragd Terrassen Wachau DAC 2024, Dürnstein/Wachau	9,20 55,20

Roséwein _____

SCHÖDL Pinot Rosé bio 2024, Loidesthal Weinviertel	6,50 39
--	-----------

Rotwein _____

MARTIN PASLER Zweigelt bio 2022, Jois/Neusiedlersee	6,50 39
EGO Bodegas Fuerza 2020, Jumilla/Spanien	7 42
JURIS Pinot Noir Golser 2020, Gols/Neusiedlersee	7,20 43,20
PRIELER Blaufränkisch Oggau Johanneshöhe bio 2021, Schützen/Leithaberg	7,50 45
GIROLAMO Primitivo Pizzorosso IGP Salento 2022, Apulien/Italien	8,20 49,20
CHATEAU VALOUX Pessac Léognan 2019, Bordeaux/Frankreich	9,20 55,20

Vorspeisen & Suppen

Zucchini-Spinat Salat ^{H,L,M} Grüner Spargel Babyspinat Black Eyed Peas Mandeln	13,50
Burrata ^{G,L,M,N} Gegrillter Pflirsich Blütenhonig Sesam	16,20
Sautierte Eierschwammerl ^{C,G,L} Pochiertes Ei Kartoffel-Grana-Mousseline Sommertrüffel	16,50
Lachs Ceviche ^D Limetten-Mango-Marinade Pomelo Koriander	19,50
Beef Tatar „Motto am Fluss“ ^{A,G,L,M,O} Kräutersenf Salat Manchego „Motto“ Baguette	19,50
Vorspeisenvariation für 2 ^{A,C,D,G,H,L,M,O} Beef Tatar Lachs Ceviche Burrata Zucchini-Spinat Salat	29,50
Tomaten Gazpacho ^L (vegan) Sellerie	9,50
Rindssuppe ^{A,C,G,L} Grießnockerl Wurzelgemüse Schnittlauch	9,50

Hauptspeisen

Vegetarisch

Linguine ^{A,C,G,L} Guanciale Fava Bohnen Grana	17,90
Ofen-Brokkoli ^{H,L} (vegan) Erdäpfel-Olivenpüree Cashew Salbei Zatar	18,00
Ganze Artischocke ^F (vegan) Ponzu-Aioli	16,50
Amalfi-Zitronenrisotto ^{G,L,O} Grana + Rotgarnelen ^B	18,00 9,00

Fisch

Miesmuscheln ^{A,L,O,R} Weißwein-Sud Wurzelgemüse „Motto“ Sauerteig Baguette	19,50
Pulpo ^{C,D,G,M} Geschmortes Spitzpaprika-Sugo cremige Polenta Taggiasca Oliven Chorizo Artischoke	28,50
Zanderfilet ^{D,G,L} Kartoffelpüree Kräuteröl	31,00
Fish & Chips „Motto am Fluss“ ^{C,D,G,L,M,O} Heilbutt Erbsen-Minzpüree Erdäpfelspalten Zitrone	32,00

Fleisch

Maishuhn ^{C,G,L,O} Jungkarotte Risi Pisi Wildkräuter	25,00
Kalbsschulterschmelze ^{G,L,O} Erdäpfel-Kren-Püree Kamptaler Speck Wurzelgemüse	26,50
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,C,G,L,M,O} Erdäpfel-Vogerlsalat Preiselbeeren Zitrone	29,00
Lammrücken ^{A,C,G,H,L} Butterfisch Gurken-Joghurt	36,00
Filet vom Rind Pfeffersauce ^{G,L,O} oder Chimichurri	38,50

Beilagen

Erdäpfelsalat ^{L,M,O}	6,50	Jungkarotten	6,50
„Motto“ Püree ^G	6,50	„Motto“ Pommes ^{C,M,G} mit Trüffelmayo und Grana	8,50
Grüner Salat ^{L,M}	6,50	Sautierte Eierschwammerl	8,50

Dessert

Marinierte Erdbeeren ° (vegan) Kokos Minze Baiser	10,50
Zitronen-Pavlova C,G Vanille-Thymianeis	10,50
Millefeuille A,G Holunder Ribisel	11,50
Marillenknödel A,C,G Vanille-Rosmarineis	11,50
Fondant A,C,G Minzschäum Himbeersorbet	12,00
Saint-Maure de Touraine Brillat Savarin Affiné Comté AOP A,G Ziegenmilch Kuhmilch Kuhrohmlch mit Rosmarinhonig, „Maldon“ Meersalz, Rosa Pfeffer Cracker	12,00

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zutaten.



DON'T WASTE FOOD

Feste feiern

Neben dem Restaurant- und Barbereich und dem Café mit seiner wunderschönen Terrasse verfügt das MOTTO AM FLUSS über ein „Extrazimmer“, das für verschiedenste Veranstaltungen in einzigartiger Atmosphäre gebucht werden kann.

Wein & Sparkling

Champagner & Sekt _____ FL. 0,7L

AGRAPART & FILS Terroir Extré brut Blanc de Blancs N.V.	140
LAURENT PERRIER brut Millésime 2012	145
GOBILLARD & FILS Rosé brut N.V.	105
POL ROGER Rosé 2018	150
LOCKNBAUER Pet Nat 2023, Tieschen/Südsteiermark	49
ZUSCHMANN-SCHÖFMANN Chardonnay Sekt, Grosse Réserve 2020, Brut Nature bio, Martinsdorf Weinviertel	64

Magnum _____ FL. 1,5L

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

Weine

Dahinschippern _____ FL. 0,75L

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

Wilde Störung _____ FL. 0,75L

ZENS Riesling Reserve Ried Hundschupfen 2023, Mailberg Weinviertel	45
MATHIAS HIRTZBERGER Grüner Veltiner Federspiel Treu Wachau DAC 2024, Wösendorf/Wachau	54
REINISCH Chardonnay Ried Lores bio 2021, Tattendorf/Thermenregionu	57
GÉRARD FIOU Sancerre blanc 2022, Loire Tal/Frankreich	59
STREHN Sushi Rosé bio 2024 (Lieblich), Deutschkreutz/Mittelburgenland	55
GLATZER Zweigelt Dornenvogel bio 2022, Göttlesbrunn/Carnuntum	48
BUCCIA NERA Chianti DOCG Sassocupo bio 2021, Chianti/Italien	52
REINISCH Cabernet Sauvignon Merlot Reserve bio 2019, Tattendorf/Thermenregion	57

Alle Weine enthalten Sulfite.

Weine

Herzensbrecher _____ FL. 0,75L

UMATHUM Grauburgunder Pinot Gris vom Grauen Schiefer 2021, Frauenkirchen/Neusiedlersee	55
WOHLMUTH Sauvignon blanc Ried Steinriegl 1STK Südsteiermark DAC 2022, Südsteiermark	58
ROTES HAUS Gemischter Satz Nussberg DAC 2023, Grinzing/Wien	59
FRISCHENGROBER Riesling Smaragd Ried Goldberg Wachau DAC 2022, Rührsdorf/Wachau	66
NIGL Grüner Veltliner Ried Pellingen 1ÖTW Privat, Kremstal DAC, 2023, Senftenberg/Kremstal	75
FAIVELEY Rully Les Villeranges blanc 2023, Burgund/Frankreich	82
GEIL Spätburgunder (Pinot Noir) Bechtheim 2022, Rheinessen/Deutschland	58
JALITS Cabernet Sauvignon 2017, Badersdorf/Südburgenland	62
KRUTZLER Rarität Blaufränkisch Spätfüllung Eisenberg DAC 2019, Deutsch/Schützen	64
GAGER Rarität Quattro (CS/ME/ZW) 2015, Deutschkreutz/Mittelburgenland	72

Wahre Liebe _____ FL. 0,75L

SABATHI Rarität Sauvignon Blanc Ried Poharnig 1 STK DAC 2018, Leutschach/Südsteiermark	69
KNOLL Rarität Gelber Muskateller Smaragd 2017, Unterloiben/Wachau	75
HIRSCH Rarität Grüner Veltliner Lamm 1 ÖTW Kamptal DAC bio 2016, Kammern/Kamptal	79
SALOMON UNDHOF Rarität Riesling Ried Pfeffenberg 1ÖTW Kremstal DAC 2015, Stein/Kremstal	85
ATZBERG Grüner Veltliner Smaragd Obere Steilterrasse 2017, Spitz/Wachau	125

Weine

Wahre Liebe _____ FL. 0,75L

FEILER-ARTINGER Rarität Solitaire 2015, Rust/Neusiedlersee	89
UMATHUM Rarität Blaufränkisch Kirschgarten 2006, Frauenkirchen/Neusiedlersee	95
SCHWARZ Rarität Rot Zweigelt 2015, Andau/Neusiedlersee	99
CHÂTEAU LA TOUR FIGEAC Grand Cru Chassé 2019, Bordeaux/Frankreich	115
ANTINORI Tignanello 2021, Toskana/Italien	190

Abenteuerlust _____ FL. 0,75L

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

Alle Weine enthalten Sulfite.

Getränke

Alkoholfrei

Zitronen-Ingwer-Limonade	0,50L	5,90
Basilikum-Limetten-Limonade	0,50L	5,90
Red Bull	0,25L	5,50
Carpe Diem Kombucha Classic	0,33L	5,50
Schweppes Tonic Bitter Lemon Ginger Ale	Fl. 0,20L	4,40
Naturtrüber Apfelsaft vom Preiß	Fl. 0,25L	5,50
Naturtrüber Apfelsaft gespritzt	0,50L	5,40
Almdudler	Fl. 0,33L	4,50
Coca-Cola Light Zero	Fl. 0,33L	4,50
Vöslauer Mineral prickelnd ohne	Fl. 0,33L 0,75L	3,80 7,20
Soda Zitrone****	Fl. 0,25L	3,70
Orangensaft frisch gepresst	1/8L	3,90

Bier & Spritzer

Ottakringer Pur vom Fass**	0,33L	4,90
Brewdi Hausgebrautes „Motto“ Craft Beer	0,33L	5,50
Schneider Weiße**	Fl. 0,5L	5,90
Brauwerk Hausmarke Sunbeam Blonde**	Fl. 0,3L	5,50
Brauwerk Native Tongue Vienna Pale**	Fl. 0,3L	5,50
Null Komma Josef alkoholfrei*	Fl. 0,3L	4,90
Weißwein gespritzt***	0,25L	4,90
Aperolspritzer*** Aperol Prosecco Soda	0,25L	8,90

Getränke

Heiße Getränke

Earl Grey, Assam, Grüner Tee, Pfefferminze, Ingwer-Zitrone, Früchte	4,80
Espresso klein	3,20
Espresso groß *	4,90
Melange / Cappuccino*	5,00
Cafe Latte*	5,40
Heiße Schokolade von Zotter Vollmilch oder Nuss-Nougat (bio - fairtrade)*	5,40
Laktosefreie Milch oder Hafermilch	+0,60

Schnäpse

2cl

Wiener Kräuterlikör Kalé	6,00	Grappa di Nonino Sauvignon Blanc	7,00
Haselnuss Brandstatt	7,00	Grappa di Brunello	7,00
Marille Turmhof	7,00	Alte Zwetschke Gölles	8,50
Rote Williams Schosser	7,00	Himbeere - Wieser	8,00

enthält Laktose / **enthält Gluten / ***enthält Sulfite / ****Jugendgetränk
Alle Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben