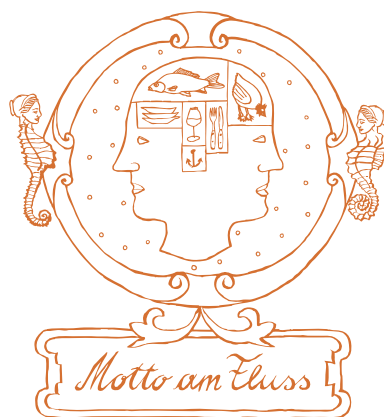




Restaurant

Sun - Wed 6:00 PM - 12:00 AM, Thu - Sat 6:00 PM - 01:00 AM
Kitchen 11:00 PM
(+43) 1 25 255, restaurant@mottoamfluss.at

All prices include taxes and fees.

Aperitif

Sage Lime Prosecco		9,50
Bellini		9,50
Cinzano Prosecco Peach puree		
Mirtillo		9,50
Gin Blackberry Thyme 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		
Non alcoholic Sparkling Tea Royal No. 7 blooming Rosé	0,1L 0,7L	7,20 50,40
Firmenich / Südsteiermark		

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	
		Beefeater Gin	
Campari Orange	8,90	Crodino Spritz Biondo/Rosso	7,20
Campari Soda	8,50	non alcoholic	

Wines by the glass

White wine _____ 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
--	-----------

Red wine _____

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

Appetizers & Soups

Zucchini spinach salad ^{H,L,M} green asparagus baby spinach black eyed peas almonds	13,50
Burrata ^{G,L,M,N} grilled fig thyme honey	16,50
Sautéed chanterelles ^{C,G,L} poached egg potato grana mousseline summer truffle	16,50
Tuna-Crudo ^D yuzo yellow tomatoes kohlrabi	20,50
Beef tartar "Motto am Fluss" ^{A,G,L,M,O} herbal-mustard-salad manchego „Motto“ baguette	21,90
Variation of starters for 2 ^{A,C,D,G,H,L,M,N,O} beef tartar tuna-crudo burrata zucchini spinach salad	32,00
Tomato gazpacho ^L (vegan) celery	9,50
Beef broth ^{A,C,G,L} semolina dumplings root vegetables chives	9,50

Mains courses

Vegetarian

Whole artichoke ^F (vegan) ponzu-aioli	16,50
Amalfi lemon risotto ^{G,L,O} grana + red prawns	18,50 9,00
Lemon and thyme polenta ^{G,L} Sautéed chanterelle mushrooms Basil pesto	18,90

Fish

Mussels A,L,O,R white wine broth root vegetables „Motto“ baguette	19,50
Spaghetti alle Vongole A,C,G,L,R amalfi lemon Chili	24,90
Pulpo C,D,G,M braised bell pepper sauce creamy polenta Taggiasca olives chorizo artichokes	28,50
Pike perch filet D,G,L cauliflower cream herbal oil	31,00
Fish & chips „Motto am Fluss“ C,D,G,L,M,O halibut pea and mint puree crispy potatoes lemon	32,00

Meat

Corn-fed chicken C,G,L,O green & yellow zucchini sorrel chipotle mayo	25,50
Veal shoulder G,L,O potato horseradish puree bacon root vegetables	27,50
Escalope (“Wiener Schnitzel”) A,C,G,L,M,O lamb’s lettuce & potato salad cranberries lemon	29,00
Saddle of lamb A,C,G,H,L green beans cucumber yoghurt	36,00
Filet of beef pepper sauce G,L,O or chimichurri	39,50

Sides

Potato salad L,M,O	6,50	Zucchini	6,50
„Motto“ puree G	6,50	„Motto“ Fries C,M,G with truffle mayonnaise and grana	8,50
Green salad L,M	6,50	Sautéed chanterelles	8,50

Desserts

fig tart ^{A,E,H} (vegan) Walnut Tonker bean	10,50
Lemon pavloova Lemon pavlova ^{C,G} vanilla thyme ice cream	10,50
Millefeuille ^{A,G} elderberry redcurrant	11,50
Sweet Plum curd dumplings ^{A,C,G} almond ice cream	11,50
Fondant ^{A,C,G} Blueberry Buttermilk ice cream	12,00
Saint-Maure de Touraine Brillat Savarin Affinè Comté AOP ^{A,G} goat milk cow milk raw cow milk with rosemary honey “Maldon” sea salt, pink pepper-cracker	12,00

Please don't hesitate to ask about allergenic ingredients.



DON'T WASTE FOOD

Celebrate with us

Besides the restaurant, bar, and café with its lovely terrace, MOTTO AM FLUSS also has a private room that you can rent for all kinds of events — it's got a really special vibe that makes any occasion memorable.

Wine & Sparkling

Champagne & Sekt _____ FL. 0,7L

AGRAPART & FILS Terroir Extre 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 Reserve 2020, Brut Nature bio, Martinsdorf I Weinviertel	64

Magnum _____ FL. 1,5L

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

Wine

Smooth sailing

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

Wild currents

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

All wine contains sulfites.

Wine

Hearthbreakers

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

True Lovers

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

True Lovers _____ 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

Thirsty for adventure _____ 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

All wine contains sulfites.

Non alcoholic Drinks

Non alcoholic

Lemon Ginger Lemonade	0,50l	5,90
Basil Lime Lemonade	0,50l	5,90
Red Bull (Regular)	0,25l	5,50
Carpe Diem Kombucha - Classic	Btl.0,33l	5,50
Tonic, Bitter Lemon, or Ginger Ale	Btl.0,20l	4,40
Cloudy Apple Juice	Btl.0,25l	5,50
Cloudy Apple Juice with soda water	Btl.0,50l	5,40
Almdudler	Btl.0,33l	4,50
Coca-Cola, Light, Zero	Btl.0,33l	4,50
Vöslauer Mineral Water - (sparkling/non-sparkling)	Btl.0,33l	3,90
Vöslauer Mineral Water - (sparkling/non-sparkling)	Btl.0,75l	7,70
Soda Water with lemon****	0,25l	3,70
Freshly squeezed orange juice	1/8l	3,90

Beer & Spritzer

Draft Beer - Ottakringer Pur **	0,33l	4,90
Brewdi - Home-made „Motto“ Craft Beer	0,33l	5,50
Schneider Weiße**	Btl. 0,5l	5,90
Brauwerk - Sunbeam Blonde**	Fl. 0,3l	5,50
Brauwerk - Native Tongue Vienna Pale**	Fl. 0,3l	5,50
Null Komma Josef (non alcoholic)*	Btl. 0,3l	4,90
Schneider Weiße (non alcoholic)*	Btl. 0,5l	6,00
White Wine Spritzer ***	0,25l	4,90
Aperol Spritzer***	0,25l	8,90
Aperol Prosecco Soda		

Drinks

Hot Beverages

Earl Grey, Assam, Green tea, Peppermint, Ginger-Lemon, Berry	5,20
Single Espresso	3,20
Double Espresso *	4,90
Melange / Cappuccino*	5,30
Cafe Latte *	5,50
Hot Chocolate from Zotter - whole milk/nut-nougat (organic, fair trade) *	5,50
lactose-free or oat milk	+0,60

Schnaps

2cl

Viennese Herb Liqueur - Kalé	6,00	Grappa di Nonino Sauvignon Blanc	7,00
Hazelnut - Brandstatt	7,00	Grappa di Brunello	7,00
Apricot - Turmhof	7,00	Alte Zwetschke Gölles	8,50
Red Pear - Schosser	7,00	Himbeere - Wieser	8,00

* contains lactose / **contains gluten / ***contains sulfites / **** „Jugendgetränk“
All prices include taxes and fees.