



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 Zonin Prosecco Peach puree		9,50
Mirtillo Gin Blackberry Thyme Tonic		9,50
Fiumicino Malfy Gin con limone Italicus Bergamotto Campari		9,50
Cremant de Bourgogne BAILLY LAPIERRE Reserve Brut Burgund/Frankreich	0,1L 0,7L	8,50 59,50
Rosé Sekt Reserve brut 2022, ZUSCHMANN-SCHÖFFMANN Weinviertel	0,1L 0,7L	8,50 59,50
Champagne GOBILLARD & FILS Brut Tradition Frankreich	0,1L 0,7L	14,00 96,00
LOCKNBAUER Pet Nat 2023, Tieschen Südsteiermark	0,7L	49
ZUSCHMANN-SCHÖFFMANN Chardonnay Sekt, Grosse Reserve 2020, Brut Nature bio, Martinsdorf Weinviertel	0,7L	68
Non alcoholic Sparkling Tea Royal No. 7 blooming Rosé Firmenich Südsteiermark	0,1L 0,7L	7,40 51,80

Aperitivo Italiano

Aperol Spritz Aperol Prosecco Soda	8,90	Negroni Campari 1575 Vermouth di Torino Beefeater Gin	14,50
Sarti Spritz Aperol Prosecco Soda	9,70	Negroni Sbagliato Campari 1575 Vermouth di Torino Prosecco	14,50
Campari Orange	8,90	Crodino Spritz Biondo/Rosso non alcoholic	7,20
Campari Soda	8,50		
Campari Spritz Campari Prosecco Soda	8,90		

Non alcoholic _____ 1/8L |

MAYER AM PFARRPLATZ (Gemischter Satz) 2024, Grinzing Wien	5,70 34,20
SATTLERHOF JUSTÉ (Quince/Nettle/Yarrow) Gamlitz Südsteiermark	6,80 40,80

Wines by the glass

White wine _____ 1/8L |

LANG Riesling Gaisberg Geminus 2024, Langenlois Kamptal	6,50 39
MACHHERNDL Grüner Veltliner Ried Bachsatz 2024, Wösendorf Wachau	6,70 40,20
SCHWARZBÖCK Wiener Gemischter Satz Bisamberg DAC 2024, Hagenbrunn Weinviertel	6,90 41,40
HOLZMANN Roter Muskateller bio 2024, Bad Pirawarth Weinviertel	7,20 43,20
JURIS Chardonnay Alte Rebe 2021, Gols Neusiedlersee	7,80 46,80
POLZ Sauvignon blanc DAC 2024, Straß Südsteiermark	8 48

Roséwein _____

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

Red wine _____

PÖCKL Zweigelt 2021, Mönchhof Neusiedlersee	6,50 39
ARTNER Höflein rot 2021 (ZW/ME/BF), Höflein Carnuntum	7,20 43,20
MARKOWITSCH Pinot Noir 2024, Göttlesbrunn Carnuntum	7,70 46,20
STUBITS Blaufränkisch Csaterberg Eisenberg DAC 2022, Eisenberg Südburgenland	7,80 46,80
GIROLAMO Primitivo Pizzorosso IGP Salento 2022, Apulien Italien	8,20 49,20
CHÂTEAU DU RETOUT Cru Bourgeois Supérieur 2019, Bordeaux Frankreich	9,60 57,60

Appetizers & Soups

Muscat pumpkin ^{L,O} (vegan) verjus sweet corn pancetta	13,50
Young pointed cabbage ^{F,H,N} (vegan) yuzu-miso confit kimchi sesame	16,50
Stracciatella ^G sautéed chanterelles fava beans lemon thyme	16,50
Tuna-Crudo ^D yuzo yellow tomatoes kohlrabi	20,50
Carpaccio „Classico Veneziano“ ^{C,F,G,L,M,O} lemon tamari capers	20,00
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 stracciatella young pointed cabbage	32,00
Pumpkin-Coconut Soup (vegan) ginger coriander oil	9,50
Beef broth ^L spicy beef wonton	9,50

Mains courses

Vegetarian

Whole artichoke ^F (vegan) ponzu-aioli	16,50
Wild mushroom risotto ^{G,L,O} grana	18,50
Stuffed cabbage roll ^{G,L} moroccan couscous muhammara lemon aioli	17,90
Parisian Gnocchi ^{A,C,G,H,L} walnut sage butter radicchio grana padano lemon	18,90

Fish

Mussels ^{A,L,O,R} white wine broth root vegetables „Motto“ baguette	19,50
Pulpo ^{C,D,G,M} braised bell pepper sauce creamy polenta Taggiasca olives chorizo artichokes	30,50
Sea bass filet ^{D,G,L} kohlrabi miso crème fraîche lime	32,00
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
Creamy veal goulash ^{A,C,G,L,O} butter dumplings chives	28,50
Escalope (“Wiener Schnitzel”) ^{A,C,G,L,M,O} lamb’s lettuce & potato salad cranberries lemon	29,00
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

Pear tart ^{A,E,H} (vegan) walnut tonka bean ice creme	10,50
Popcorn crème brûlée ^{C,G} caramel ice cream	10,50
Baked apple rings ^{A,C,G} sour cream ice cream	11,50
Sweet plum curd dumplings ^{A,C,G,H} almond ice cream	11,50
Fondant ^{A,C,G} blueberry buttermilk ice cream	12,00
Saint-Maure de Touraine Brillat Savarin Affiné 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 _____ FL. 0,7L

LAURENT PERRIER brut Millésime 2012	130
RUINART Blanc de Blancs N.V.	160
GOBILLARD & FILS Rosé brut N.V.	105
POL ROGER Rosé 2018	150

Magnum _____ FL. 1,5L

Magnum OTT Grüner Veltiner, Der Ott bio 2022, Feuersbrunn/Wagram	135
Magnum IGLER Vulcano 2017 (ZW/BF/CS/ME) Deutschkreutz/Mittelburgenland	130

Wine

Smooth sailing

FL. 0,75L

HAGN Sauvignon Blanc 2024, Mailberg Weinviertel	39
HESS Grüner Veltliner Hohenruppersdorf 2024, Hohenruppersdorf Weinviertel	42
ALPHART Rotgipfler vom Berg 2024, Traiskirchen Thermenregion	44
BRACHMANN Gelber Muskateller Sonnleithen 2024, Wagram Traisental	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
SAX Weissburgunder 2024, Langenlois Kamptal	46
FRISCHENGROBER Grüner Veltiner Federspiel Frauenweingarten 2024, Rührsdorf Wachau	52
FRITZ Chardonnay Große Reserve 2020, Zaußenberg Wagram	57
GÉRARD FIOU Sancerre blanc 2022, Loire Tal Frankreich	59
TRINCHERO Barbera d'ASTI Superiore Rico 2018, Piemont Italien	46
GLATZER Zweigelt Dornenvogel bio 2022, Göttlesbrunn Carnuntum	49
REINISCH Cabernet Sauvignon Merlot Reserve bio 2019, Tattendorf Thermenregion	57

All wine contains sulfites.

Wine

Hearthbreakers

FL. 0,75L

CHRIST Bisamberg Gemischter Satz DAC bio 2024, Wien	56
WOHLMUTH Sauvignon blanc Ried Steinriegl 1STK Südsteiermark DAC 2022, Südsteiermark	59
SABATHI Grauburgunder Ried Jägerberg 1STK DAC bio 2022, Leutschach I Südsteiermark	62
GATTINGER Riesling Smaragd Ried Höhereck 2022, Dürnstein I Wachau	68
NIGL Grüner Veltliner Ried Pellingen 1ÖTW Privat, Kremstal DAC, 2023, Senftenberg I Kremstal	75
FAIVELEY Rully Les Villeranges blanc 2023, Burgund I Frankreich	82
GEIL Spätburgunder (Pinot Noir) Bechtheim 2022, Rheinessen I Deutschland	58
KRUTZLER Rarität Blaufränkisch Spätfüllung Eisenberg DAC 2019, Deutsch I Schützen	64
GAGER Rarität Quattro (CS/ME/ZW) 2015, Deutschkreutz I Mittelburgenland	72
SALOMON ESTATE Cabernet Sauvignon Braeside Vineyard 2019, Finnissliver I Australien	75

True Lovers

FL. 0,75L

TEMENT Sauvignon blanc Ried Grassnitzberg 1STK DAC 2020, Berghausen I Südsteiermark	74
KNOLL Rarität Gelber Muskateller Smaragd 2017, Unterloiben I Wachau	76
HIRSCH Rarität Grüner Veltliner Lamm I ÖTW Kamptal DAC bio 2016, Kammern I Kamptal	79
SALOMON UNDHOF Rarität Riesling Ried Pfaffenberg 1ÖTW Kremstal DAC 2015, Stein I Kremstal	85
ATZBERG Grüner Veltliner Smaragd Obere Steilterrasse 2017, Spitz I Wachau	125
HIRTZBERGER Grüner Veltliner Smaragd Honivogl 2022, Spitz I Wachau	170

Wine

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	185

Thirsty for adventure _____ FL. 0,75L

MARKOWITSCH Rosé Halligalli 2022, Göttlesbrunn Carnuntum	44
BERNHARD OTT Cuvée Spectrum bio 2023, Feuerbrunn Wagram	48
CLAUS PREISINGER Kalk&Kiesel weiß bio 2023, Gols Neusiedlersee	52
MACHHERNDL Pulp Fiction (Muskateller, Grüner Veltliner) 2021/2022, Wösendorf Wachau	54
B.R.O.T. Xarello Maurat bio 2023, Penédes Spanien	56
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	7,20
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
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.