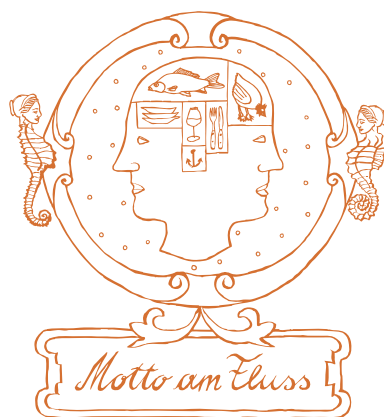




Restaurant

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 ° Zonin Prosecco Pfirsich Püree		9,50
Mirtillo Gin Heidelbeer Thymian 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
Alkoholfreier 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 ° Sarti Prosecco Soda	9,70	Negroni Sbagliato ° Campari 1575 Vermouth di Torino Prosecco	14,50
Campari Orange	8,90	Crodino Spritz Biondo/Rosso alkoholfrei	7,20
Campari Soda	8,50		
Campari Spritz ° Campari Prosecco Soda	8,90		

Alkoholfrei _____ 1/8L | 0,75L

MAYER AM PFARRPLATZ (Gemischter Satz) 2024, Grinzing | Wien 5,70 | 34,20

SATTLERHOF JUSTÉ (Quitte/Brennessl/Schafgarbe) Gamlitz | Südsteiermark 6,80 | 40,80

Wein Glasweise

Weisswein _____ 1/8L | 0,75L

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

Rotwein _____

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

Vorspeisen & Suppen

Muskatkürbis ^{L,O} Verjus Sweet Corn Pancetta	14,00
Junger Spitzkohl ^{FN} (vegan) Yuzu-Miso Confit Kimchi Sesam	16,00
Stracciatella ^G Gebratene Eierschwammerl Favabohnen Zitronenthymian	16,20
Thunfisch-Crudo ^D Yuzu Gelbe Tomate Kohlrabi	20,50
Carpaccio „classico Veneziano“ ^{C,E,G,L,M,O} Zitronen-Tamari Kapern	20,00
Beef Tatar „Motto am Fluss“ ^{A,G,L,M,O} Kräutersenfsalat Manchego „Motto“ Baguette	21,90
Vorspeisenvariation für 2 ^{A,C,D,E,G,H,L,M,N,O} Beef Tatar Thunfisch-Crudo Stracciatella Junger Spitzkohl	32,00
Kürbis-Kokos Suppe (vegan) Ingwer-Korianderöl	9,50
Rindssuppe ^L Spicy Beef Wan Tan	9,50

Hauptspeisen

Vegetarisch

Ganze Artischocke ^F (vegan) Zitronen Ponzu-Aioli	16,50
Krautroulade ^{A,F,H,L} (vegan) Marokkanischer Couscous Muhammara Zitronenaioli	17,90
Gnocchi Parisienne ^{A,C,G,H,L} Walnuss Salbeibutter Radicchio Grana di Padano Zitrone	18,90
Waldpilzisotto ^{G,L,O} Grana	19,50

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	30,50
Wolfsbarschfilet ^{A,D,F,G,L} Kohlrabi Miso Crème fraîche Limette	32,00
Fish & Chips „Motto am Fluss“ ^{A,C,D,G,L,M,O} Heilbutt Erbsen-Minzpüree Erdäpfelspalten Zitrone	32,00

Fleisch

Maishendl ^{C,L,M} Grüne & gelbe Zucchini Sauerampfer Chipotlemayo	25,50
Kalbsschulterscherzel ^{G,L,O} Erdäpfel-Kren-Püree Kamptaler Speck Wurzelgemüse	27,50
Kalbsrahmgulasch ^{A,C,G,L,O} Butternockerl Schnittlauch	28,50
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,C,G,L,M,O} Erdäpfel-Vogerlsalat Preiselbeeren Zitrone	29,00
Filet vom Rind Pfeffersauce ^{G,L,O} oder Chimichurri	39,50

Beilagen

Erdäpfelsalat ^{L,M,O}	6,50	Zucchini	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

Birnentarte ^{A,F,H} (vegan) Walnuss Tonkabohneneis	10,50
Popcorn Crème brûlée ^{C,G} Karamelleis	10,50
Gebackene Apfelradl ^{A,C,G} Sauerrahmeis	10,50
Zwetschkenknödel ^{A,C,G,H} Mandeleis	11,50
Fondant ^{A,C,G} Heidelbeere Buttermilcheis	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 _____ 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

Weine

Dahinschipperrn _____ 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

Wilde Strömung _____ FL. 0,75L

ZENS Riesling Grand Reserve Ried Hundschupfen 2023, Mailberg Weinviertel	45
SAX Weissburgunder 2024, Langenlois Kamptal	46
FRISCHENGROBER Grüner Veltliner Federspiel Frauenweingarten 2024, Rührsdorf Wachau	52
FRITZ Chardonnay Große Reserve 2020, Zaußenberg Wagram	57
GÉRARD FIOU Sancerre blanc 2022 2023, 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

Alle Weine enthalten Sulfite.

Weine

Herzensbrecher _____ 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, Finnisliver I Australien	75

Wahre Liebe _____ 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 1 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

Alle Weine enthalten Sulfite.

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	185

Abenteuerlust _____ 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

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
Schneider Weiße alkoholfrei	Fl. 0,5L	5,90
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 ^G	5,00
Cafe Latte ^G	5,40
Heiße Schokolade von Zotter Vollmilch oder Nuss-Nougat ^H (bio - fairtrade)	5,40
Laktosefreie Milch oder Hafermilch ^A	+0,60

Schnäpse

2cl

Wiener Kräuterlikör Kalé	6,00	Grappa di Nonino Sauvignon Blanc	7,00
Haselnuss Brandstatt ^H	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

*Jugendgetränk

Alle Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben

ALLERGENE

- A - Glutenhaltiges Getreide | Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut
- B - Krebstiere | Garnelen, Krabben, Hummer
- C - Eier | Hühnerei, Eiprodukte
- D - Fisch | Lachs, Thunfisch, Seelachs usw.
- E - Erdnüsse | Erdnüsse und Erdnussprodukte
- F - Soja | Sojabohnen, Sojasauce, Tofu
- G - Milch (inkl. Laktose) | Kuhmilch, Joghurt, Käse, Butter
- H - Schalenfrüchte (Nüsse) | Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews etc.
- L - Sellerie | Sellerieknolle, Stangensellerie, Selleriesalz
- M - Senf | Senfkörner, Senfsoßen
- N - Sesamsamen | Sesam, Sesamöl
- O - Schwefeldioxid & Sulfite (>10 mg/kg) | Trockenfrüchte, Wein, Essig
- P - Lupinen | Lupinenmehl, Lupinenprotein
- R - Weichtiere | Muscheln, Tintenfisch, Schnecken