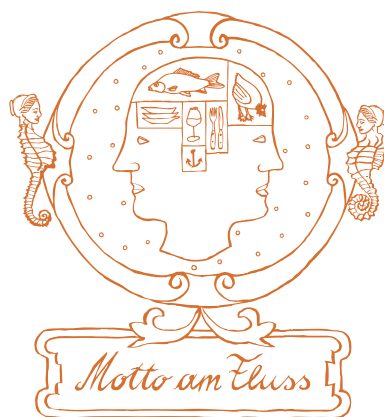




## *Restaurant*

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

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

## Aperitif

|                                                                                                          |             |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------|
| Salbei Limetten Prosecco °                                                                               |             | 9,50          |
| Bellini °<br>Zonin Prosecco   Pfirsich Püree                                                             |             | 9,50          |
| Mirtillo<br>Gin   Heidelbeer   Thymian   Tonic                                                           |             | 9,50          |
| Fiumicino<br>Malfy Gin con limone   Italicus Bergamotto   Campari                                        |             | 9,50          |
| Cremant de Bourgogne BAILLY LAPIERRE Reserve Brut<br>Burgund/Frankreich                                  | 0,1L   0,7L | 8,50   59,50  |
| Rosé Sekt Reserve brut 2022, ZUSCHMANN-SCHÖFFMANN<br>Weinviertel                                         | 0,1L   0,7L | 8,50   59,50  |
| Champagne GOBILLARD & FILS Brut Tradition<br>Frankreich                                                  | 0,1L   0,7L | 14,00   96,00 |
| LOCKNBAUER Pet Nat 2024, Tieschen   Südsteiermark                                                        | 0,7L        | 49            |
| ZUSCHMANN-SCHÖFFMANN<br>Chardonnay Sekt, Grosse Reserve 2021, Brut Nature bio, Martinsdorf   Weinviertel | 0,7L        | 68            |
| Alkoholfreier Sparkling Tea Royal No. 7 blooming Rosé<br>Firmenich   Südsteiermark                       | 0,1L   0,7L | 7,50   52,50  |

## Aperitivo Italiano

|                                               |      |                                                                      |       |
|-----------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------|-------|
| Aperol Spritz °<br>Aperol   Prosecco   Soda   | 8,90 | Negroni<br>Campari   1575 Vermouth di Torino<br>Beefeater Gin        | 14,50 |
| Sarti Spritz °<br>Sarti   Prosecco   Soda     | 9,70 | Negroni Sbagliato °<br>Campari   1575 Vermouth di Torino<br>Prosecco | 14,50 |
| Campari Orange                                | 8,90 | Crodino Spritz Biondo/Rosso<br>alkoholfrei                           | 7,20  |
| Campari Soda                                  | 8,50 |                                                                      |       |
| Campari Spritz °<br>Campari   Prosecco   Soda | 8,90 |                                                                      |       |

## *Alkoholfrei* \_\_\_\_\_ 1/8L | 0,75L

MAYER AM PFARRPLATZ (Gemischter Satz) 2024, Grinzing | Wien 5,90 | 35,40

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

SAX Weissburgunder 2024, Langenlois | Kamptal 6,70 | 40,20

MACHHERNDL Grüner Veltliner Ried Bachsatz 2024, Wösendorf | Wachau 6,90 | 41,40

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

POLZ Sauvignon blanc DAC 2024, Straß | Südsteiermark 8 | 48

### *Roséwein* \_\_\_\_\_

SCHÖDL Pinot Rosé bio 2024, Loidesthal | Weinviertel 6,60 | 39,60

### *Rotwein* \_\_\_\_\_

PÖCKL Zweigelt 2021, Mönchhof | Neusiedlersee 6,70 | 40,20

HÖPLER Cuvée K7 (BF/SY/ME) 2022, Breitenbrunn | Neusiedlersee 7,30 | 43,80

JURIS Pinot Noir Golser 2020, Gols | Neusiedlersee 7,60 | 45,60

STUBITS Blaufränkisch Csaterberg Eisenberg DAC 2022, Eisenberg | Südburgenland 7,90 | 47,40

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

|                                                                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Ofen Rote Rübe <sup>G</sup><br>Zimt-Labneh   Quinoa                                                                                      | 15,00 |
| Geschmorter Chicorée <sup>G,H,O</sup><br>Chevre   Zitronenöl   Walnuss                                                                   | 15,50 |
| Junger Spitzkohl <sup>F,N</sup> (vegan)<br>Yuzu-Miso Confit   Kimchi Sesam                                                               | 16,00 |
| Gebeizter Zitronenlachs <sup>D,G,O</sup><br>Forellenkaviar   Crème Fraiche                                                               | 21,00 |
| Carpaccio <sup>N,O</sup><br>Spicy Preiselbeervinaigrette   Javapfeffer                                                                   | 21,00 |
| Beef Tatar „Motto am Fluss“ <sup>A,G,L,M,O</sup><br>Kräutersensalat   Manchego   „Motto“ Baguette                                        | 21,90 |
| Vorspeisenvariation für 2 <sup>A,C,D,E,G,H,L,M,N,O</sup><br>Beef Tatar   Gebeizter Zitronenlachs   geschmorter Chicorée   Ofen Rote Rübe | 32,00 |
| Rindssuppe <sup>L</sup><br>Grießnockerln   Wurzelgemüse                                                                                  | 10,50 |
| Erdäpfel-Trüffel-Suppe (vegan)<br>Trüffel                                                                                                | 11,00 |

## Hauptspeisen

### Vegetarisch

|                                                                                                |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Ganze Artischocke <sup>F</sup> (vegan)<br>Zitronen Ponzu-Aioli                                 | 17,50          |
| Krautroulade <sup>A,F,H,L</sup> (vegan)<br>Marokkanischer Couscous   Muhammara   Zitronenaioli | 19,90          |
| Gnocchi <sup>A,C,G,L,O</sup><br>Zimt & Sumach Wirsing   Verjus                                 | 21,00          |
| Safranrisotto <sup>G,L,O</sup><br>Portweinschalotten<br>+ Jakobsmuscheln                       | 21,50<br>12,00 |

## Fisch

---

|                                                                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Miesmuscheln</b> <sup>A,L,O,R</sup><br>Weißwein-Sud   Wurzelgemüse   „Motto“ Sauerteig Baguette                            | 19,50 |
| <b>Pulpo</b> <sup>C,D,G,M</sup><br>Geschmortes Spitzpaprika-Sugo   cremige Polenta   Taggiasca Oliven   Chorizo   Artischocke | 30,50 |
| <b>Wolfsbarschfilet</b> <sup>A,D,F,G,L</sup><br>Kohlrabi   Miso Crème fraîche   Limette                                       | 32,00 |
| <b>Zanderfilet</b> <sup>D,G,L,O</sup><br>Ofen Orangen-Fenchel   Pernod-Velouté                                                | 34,00 |

## Fleisch

---

|                                                                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Kalbsschulterscherzel</b> <sup>G,L,O</sup><br>Erdäpfel-Kren-Püree   Kamptaler Speck   Wurzelgemüse     | 27,50 |
| <b>Hirschragout</b> <sup>A,C,G,L,O</sup><br>Pappardelle   Cranberries                                     | 30,00 |
| <b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>A,C,G,L,M,O</sup><br>Erdäpfel-Vogerlsalat   Preiselbeeren   Zitrone | 30,50 |
| <b>Entenbrust</b> <sup>G,L,O</sup><br>Kürbis-Kartoffelgratin   Apfelrotkraut   Portwein                   | 33,00 |
| <b>Filet vom Rind</b><br>Pfeffersauce <sup>G,L,O</sup> oder Chimichurri                                   | 39,50 |

## Beilagen

---

|                                |      |                                                              |      |
|--------------------------------|------|--------------------------------------------------------------|------|
| Erdäpfelsalat <sup>L,M,O</sup> | 6,50 | „Motto“ Pommes <sup>C,M,G</sup><br>mit Trüffelmayo und Grana | 9,00 |
| „Motto“ Püree <sup>G</sup>     | 6,50 | Kürbis-Kartoffelgratin                                       | 8,50 |
| Grüner Salat <sup>L,M</sup>    | 6,50 |                                                              |      |

---

## *Dessert*

|                                                                                                                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Maroni</b> <sup>A,C,G,H</sup><br>Lebkuchen   Preiselbeeren   weißes Schokoladeneis                                                                                                | 12,00 |
| <b>Spekulatius-Schokoladen Panna Cotta</b> <sup>F,H</sup> (vegan)<br>Cranberry   Mandel                                                                                              | 12,00 |
| <b>Gebackene Apfelradl</b> <sup>A,C,G</sup><br>Sauerrahmeis                                                                                                                          | 12,00 |
| <b>Mohnnudeln</b> <sup>A,C,G</sup><br>Zwetschenröster                                                                                                                                | 12,00 |
| <b>Fondant</b> <sup>A,C,G,O</sup><br>Kaffee   Whiskey   Mandarinsorbet                                                                                                               | 14,00 |
| <b>Saint-Maure de Touraine   Brillat Savarin Affiné   Comté AOP</b> <sup>A,G</sup><br>Ziegenmilch   Kuhmilch   Kuhrohmlch mit Rosmarinhonig, „Maldon“ Meersalz, Rosa Pfeffer Cracker | 14,00 |

*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 |
| ANTON BAUER Cuveé Wagram 2019, Feuersbrunn   Wagram                         | 46 |
| ULTIMATE PROVENCE Rosé 2024, Provence   Frankreich                          | 58 |

## *Wilde Strömung* \_\_\_\_\_ FL. 0,75L

|                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ZENS Riesling Grand Reserve Ried Hundschupfen 2023, Mailberg   Weinviertel          | 45 |
| FRISCHENGRUBER Grüner Veltiner Federspiel Frauenweingarten 2024, Rührsdorf   Wachau | 52 |
| FRITZ Chardonnay Große Reserve 2020   2021, Zaußenberg   Wagram                     | 58 |
| GÉRARD FIOU Sancerre blanc 2022, Loire Tal   Frankreich                             | 60 |
| TRINCHERO Barbera d'ASTI Superiore Rico 2018, Piemont   Italien                     | 46 |
| GLATZER Zweigelt Dornenvogel bio 2022, Göttlesbrunn   Carnuntum                     | 52 |
| REINISCH Cabernet Sauvignon Merlot Reserve bio 2019, Tattendorf   Thermenregion     | 58 |

Alle Weine enthalten Sulfite.



# Weine

## Herzensbrecher FL. 0,75L

|                                                                                              |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ROTES HAUS Nussberg Gemischter Satz DAC 2023, Wien                                           | 52 |
| SATTLERHOF Sauvignon blanc Ried Gamlitz DAC bio 2024, Gamlitz   Südsteiermark                | 56 |
| SABATHI Grauburgunder Ried Jägerberg 1STK DAC bio 2022, Leutschach   Südsteiermark           | 64 |
| GATTINGER Riesling Smaragd Ried Höhereck 2022, Dürnstein   Wachau                            | 68 |
| NIGL Grüner Veltliner Ried Pellingen IÖTW 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 Rarität Blaufränkisch Ried Szapary Eisenberg DAC Reserve 2019, Südburgenland          | 63 |
| GAGER Rarität Quattro (CS/ME/ZW) 2015, Deutschkreutz   Mittelburgenland                      | 72 |
| SALOMON ESTATE Cabernet Sauvignon Braeside Vineyard 2019, Finnissliver   Australien          | 75 |

## Wahre Liebe FL. 0,75L

|                                                                                             |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| KRUTZLER Rarität Alter Weingarten Weiss 2017 (WB/RI/GV/WR) Deutsch-Schützen   Südburgenland | 75  |
| MARKUS ALTENBURGER Rarität Chardonnay Jungenberg DAC bio 2018, Jois   Neusiedlersee         | 76  |
| TEMENT Sauvignon blanc Ried Grassnitzberg 1STK DAC 2020, Berghausen   Südsteiermark         | 78  |
| SCHLOSS GOBELSBURG Rarität Grüner Veltliner Ried Renner 2019, Gobelsburg   Kamptal          | 79  |
| SALOMON UNDHOF Rarität Riesling Ried Pfaffenberg IÖTW Kremstal DAC 2015, Stein   Kremstal   | 85  |
| ATZBERG Grüner Veltliner Smaragd Obere Steilterrasse 2017, Spitz   Wachau                   | 115 |
| HIRTZBERGER Grüner Veltliner Smaragd Honivogl 2022, Spitz   Wachau                          | 156 |

Alle Weine enthalten Sulfite.

# Weine

## *Wahre Liebe* \_\_\_\_\_ FL. 0,75L

|                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| FEILER-ARTINGER Rarität Solitaire 2015, Rust   Neusiedlersee                            | 89  |
| ERNST TRIEBAUMER Rarität Blaufränkisch Ried Plachen Vinothek 2013, Rust   Neusiedlersee | 92  |
| SCHWARZ Rarität Rot Zweigelt 2015, Andau   Neusiedlersee                                | 99  |
| CHÂTEAU LA TOUR FIGEAC Grand Cru Chassé 2019, Bordeaux   Frankreich                     | 115 |
| ANTINORI Tignanello 2021   2022 Toskana   Italien                                       | 185 |

## *Abenteuerlust* \_\_\_\_\_ FL. 0,75L

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| MARKOWITSCH Rosé Halligalli 2022, Göttlesbrunn   Carnuntum                            | 46 |
| 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 |
| PITTNAUER Mash Pitt 2022, Gols   Neusiedlersee                                        | 62 |
| HANNA GLATZER Pinot Noir bio 2022, Göttlesbrunn   Carnuntum                           | 52 |
| CLAUS PREISINGER Fruitloops! Rot bio 2022 Gols   Neusiedlersee                        | 56 |

# 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   7,50 |
| Soda Zitrone*                               | Fl. 0,25L         | 3,70        |
| Orangensaft frisch gepresst                 | 1/8L              | 3,90        |

## Bier & Spritzer

---

|                                              |          |      |
|----------------------------------------------|----------|------|
| Ottakringer Pur vom Fass                     | 0,33L    | 5,20 |
| 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 °<br>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 <sup>G</sup>                                                     | 5,00  |
| Cafe Latte <sup>G</sup>                                                               | 5,40  |
| Heiße Schokolade von Zotter Vollmilch oder Nuss-Nougat <sup>H</sup> (bio - fairtrade) | 5,40  |
| Laktosefreie Milch oder Hafermilch <sup>A</sup>                                       | +0,60 |

## Schnäpse

2cl

|                                   |      |                                  |      |
|-----------------------------------|------|----------------------------------|------|
| Haselnuss Brandstatt <sup>H</sup> | 7,00 | Grappa di Nonino Sauvignon Blanc | 7,00 |
| Marille Turmhof                   | 7,00 | Grappa di Brunello               | 7,00 |
| Rote Williams Schosser            | 7,00 | Alte Zwetschke Gölles            | 8,50 |
| Grappa Poli Cleopetra Amarone     | 8,00 | 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