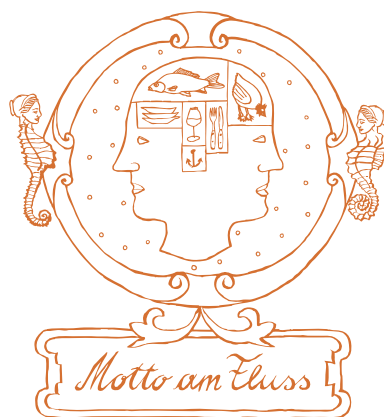




Restaurant

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 2024, Tieschen Südsteiermark	0,7L	49
ZUSCHMANN-SCHÖFFMANN Chardonnay Sekt, Grosse Reserve 2021, Brut Nature bio, Martinsdorf Weinviertel	0,7L	68

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 5,90 | 35,40

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

Alkoholfreier Sparkling Tea Royal No. 7 blooming Rosé 0,1L | 0,7L 7,50 | 52,50
Firmenich | Südsteiermark

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 6,90 | 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

ZENS Chardonnay Reserve Ried Antlasbergen 2023 Mailberg | Weinviertel 7,40 | 44,40

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

Hauptspeisen

Vegetarisch

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

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 Artischocke	30,50
Wolfsbarschfilet ^{A,D,F,G,L} Kohlrabi Miso Crème fraîche Limette	32,00
Zanderfilet ^{D,G,L,O} Ofen Orangen-Fenchel Pernod-Velouté	34,00

Fleisch

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

Beilagen

Erdäpfelsalat ^{L,M,O}	6,50	„Motto“ Pommes ^{C,M,G} mit Trüffelmayo und Grana	9,00
„Motto“ Püree ^G	6,50	Kürbis-Kartoffelgratin ^G	8,50
Grüner Salat ^{L,M}	6,50		

Dessert

Maroni ^{A,C,G,H} Lebkuchen Preiselbeeren weißes Schokoladeneis	12,00
Spekulatius-Schokoladen Panna Cotta ^{F,H} (vegan) Cranberry Mandel	12,00
Gebackene Apfelradl ^{A,C,G} Sauerrahmeis	12,00
Mohnnudeln ^{A,C,G} Zwetschkenröster	12,00
Fondant ^{A,C,G,O} Kaffee Whiskey Mandarinsorbet	14,00
Saint-Maure de Touraine Brillat Savarin Affiné Comté AOP ^{A,G} 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 & Scharumwein _____ FL. 0,7L

AGRAPART & FILS Extra Brut 7 Crus	130
RUINART Blanc de Blancs N.V.	160
GOBILLARD & FILS Rosé brut N.V.	105
POL ROGER Rosé 2018	150
ZUSCHMANN-SCHÖFMANN Chardonnay Sekt, Grosse Reserve 2021, Brut Nature bio, Martinsdorf Weinviertel	68

Magnum _____ FL. 1,5L

Magnum MARKOWITSCH Redmont 2020 (ZW/ME/BF), Göttlesbrunn Carnuntum	129
Magnum OTT Grüner Veltiner, Der Ott bio 2022, Feuersbrunn Wagram	135

Weine

Dahinschippern _____ 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

ROTES HAUS Nussberg Gemischter Satz DAC 2023, Wien	52
FRISCHENGROBER 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 2022/2023, Göttlesbrunn Carnuntum	52
REINISCH Cabernet Sauvignon Merlot Reserve bio 2019, Tattendorf Thermenregion	58
GEIL Spätburgunder (Pinot Noir) Bechtheim 2022, Rheinessen Deutschland	58

Alle Weine enthalten Sulfite.

Weine

Herzensbrecher FL. 0,75L

SATTLERHOF Sauvignon blanc Ried Gamlitz DAC bio 2024, Gamlitz Südsteiermark	56
SABATHI Grauburgunder Ried Jägerberg 1STK DAC bio 2022/2023, Leutschach Südsteiermark	64
GATTINGER Riesling Smaragd Ried Höhereck 2022, Dürnstein Wachau	68
NIGL Grüner Veltliner Ried Pellingen 1ÖTW Privat, Kremstal DAC, 2023, Senftenberg Kremstal	75
FAIVELEY Rully Les Villeranges blanc 2023, Burgund Frankreich	82
JALITS Rarität Blaufränkisch Ried Szapary Eisenberg DAC Reserve 2019, Südburgenland	63
ST. BAYER „NoName“ SYRAH Reserve Ried Bühl 2022, Weiden Neusiedlersee	65
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

WOHLMUTH Rarität Sauvignon Blanc Hochsteinriegl 2019, Kitzeck Südsteiermark	72
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
SCHLOSS GOBELSBURG Rarität Grüner Veltliner Ried Renner 2019, Gobelsburg Kamptal	79
SALOMON UNDHOF Rarität Riesling Ried Pfaffenberg 1ÖTW 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

ST. BAYER „Friend&Foe“ Zweigelt Reserve Ried Bühl 2021 - <i>Gemeinsam mit Erich Pöckl</i>	78
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

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 7,50
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 ° Aperol Prosecco Soda	0,25L	8,90

Getränke

Heiße Getränke

Earl Grey, Assam, Grüner Tee, Pfefferminze, Ingwer-Zitrone, Früchte	4,80
Espresso klein	3,50
Espresso groß	5,10
Melange / Cappuccino ^G	5,40
Cafe Latte ^G	5,90
Heiße Schokolade von Zotter Vollmilch oder Nuss-Nougat ^H (bio - fairtrade)	5,90
Laktosefreie Milch oder Hafermilch ^A	+0,50

Schnäpse

2cl

Haselnuss Brandstatt ^H	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 - Hämmerle	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