



## *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 <sup>o</sup>		9,50
Bellini <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> Aperol   Prosecco   Soda	8,90	Negroni Campari   1757 Vermouth di Torino Beefeater Gin	14,50
Sarti Spritz <sup>o</sup> Sarti   Prosecco   Soda	9,70	Negroni Sbagliato <sup>o</sup> Campari   1757 Vermouth di Torino Prosecco	14,50
Campari Orange	8,90	Crodino Spritz Biondo/Rosso alkoholfrei	7,20
Campari Soda	8,50		
Campari Spritz <sup>o</sup> 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
Alkoholfreier Sparkling Tea Royal No. 7 blooming Rosé Firmenich   Südsteiermark	0,1L   0,7L 7,50   52,50

## *Wein Glasweise*

### *Weisswein*

1/8L | 0,75L

LANG Riesling Gaisberg Geminus 2024, Langenlois   Kamptal	6,50   39
ZENS Chardonnay Reserve 2023 Mailberg   Weinviertel	7,40   44,40
MACHHERNDL Grüner Veltliner Ried Bachsatz 2024, Wösendorf   Wachau	6,90   41,40
HOLZMANN Roter Muskateller bio 2024, Bad Pirawarth   Weinviertel	7,20   43,20
ROTES HAUS Gemischter Satz Nussberg 2023, Grinzing   Wien	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 <sup>G</sup> (vegan) Zimt-Labneh   Quinoa   Orange	15,00
Geschmorter Chicorée <sup>G,H,O</sup> Chevre   Zitronenöl   Walnuss	15,50
„Motto“ Wintersalat <sup>G,L,M</sup> Wilder Brokkoli   Büffelmozzarella   Linsen   Castel Franco	16,50
Thunfisch Ceviche <sup>C,F,M,N,O</sup> Ponzu   Koriander   Roter Chicorée   Salatherzen   Wasabi	20,50
Carpaccio <sup>N,O</sup> Spicy Preiselbeervinaigrette   Javapfeffer	21,00
Beef Tatar „Motto am Fluss“ <sup>A,G,L,M,O</sup> Kräutersensalat   Manchego   „Motto“ Baguette	21,90
Vorspeisenvariation für 2 <sup>A,C,D,F,G,H,L,M,N,O</sup> Beef Tatar   Thunfisch Ceviche   Ofen Rote Rübe   „Motto“ Wintersalat	32,00
Zwiebelsuppe <sup>A,G,L,O</sup> Gruyère Croutons	10,50
Rote Linsensuppe <sup>L</sup> (vegan) Ingweröl	10,50

## Hauptspeisen

### Vegetarisch

Harissa Karfiol <sup>F,L,M,N,O</sup> (vegan) Süßkartoffelhummus   Koriander-Kichererbsen Greens	19,90
Krautroulade <sup>A,F,H,L</sup> (vegan) Marokkanischer Couscous   Muhammara   Zitronenaioli	19,90
Offene Spinat Lasagne <sup>A,C,G,L</sup> Ricotta   Zitrone   Pinienkerne   schwarzer Pfeffer	21,50
Safranrisotto <sup>G,L,O</sup> Portweinschalotten + Jakobsmuscheln	21,50 12,00

## Fisch

---

<b>Miesmuscheln</b> <sup>A,L,O,R</sup> Crème fraîche   Wurzelgemüse   gegrilltes Knoblauchbrot	23,50
<b>Pulpo</b> <sup>D</sup> Geräucherte Spitzpaprika   Pimentón de la Vera   Ofenkartoffel   Taggiasca Oliven	30,50
<b>Wolfsbarschfilet</b> <sup>A,D,F,G,L</sup> Kohlrabi   Miso Crème fraîche   Limette	32,00
<b>Gegrillte Dorade</b> <sup>D,G,L,O,R</sup> Muschel-Erdäpfelfond   Schnittlauch   Pernod	34,00

## Fleisch

---

<b>Kalbsschulterscherzel</b> <sup>G,L,O</sup> Erdäpfel-Kren-Püree   Kamptaler Speck   Wurzelgemüse	27,50
<b>Hirschragout</b> <sup>A,C,G,L,O</sup> Pappardelle   Cranberries	30,00
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>A,C,G,L,M,O</sup> Erdäpfel-Vogerlsalat   Preiselbeeren   Zitrone	30,50
<b>Geschmortes Rindsbackerl</b> <sup>A,G,L,M,O</sup> Thymianpolenta   Calvados Schalotten   Karotte	32,00
<b>Filet vom Rind</b> Pfeffersauce <sup>G,L,O</sup> oder Chimichurri	39,50

## Beilagen

---

Erdäpfelsalat <sup>L,M,O</sup>	6,50	Kohlrabi <sup>L</sup>	6,50
„Motto“ Püree <sup>G</sup>	6,50	Thymianpolenta <sup>G</sup>	8,50
Grüner Salat <sup>L,M</sup>	6,50	„Motto“ Pommes <sup>C,M,G</sup> mit Trüffelmayo und Grana	9,00

---

## *Dessert*

<b>Orangenkuchen</b> <sup>C,G,H</sup> Sauerrahmespuma   Blutorange   Orangen-Marmelade-Eiscreme	12,00
<b>Karamellisierte Banane</b> <sup>A, F, N</sup> (vegan) Tahina Espuma   Hafercrunch   Bananeneis	12,00
<b>Mohnnudeln</b> <sup>A,C,G</sup> Zwetschkenröster	12,00
<b>Milch &amp; Honig</b> <sup>A,C,G,H</sup> Honig Mousse   Walnuss   Hippe   Milcheis	12,00
<b>Fondant</b> <sup>A,C,G,H</sup> Pistazienmousse   Himbeer-Rosesorbet   Himbeercurd	14,00
<b>Saint-Maure de Touraine   Brillat Savarin Affiné   Comté AOP</b> <sup>A,G,H</sup> 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 7cru extra brut	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 Veltliner, 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

FRISCHENGRUBER Grüner Veltliner 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
Umathum Grauer Burgunder von Schiefer bio 2023, Frauenkirchen   Neusiedlersee	62
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
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, Finniss River   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 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

ST. BAYER „Friend&Foe“ Zweigelt Reserve Ried Bühl 2021 - <i>Gemeinsam mit Erich Pöckl</i>	78
ERNST TRIEBAUMER Rarität Blaufränkisch Ried Plachen Vinothek 2013, Rust   Neusiedlersee	92
SILVIA HEINRICH Rarität Terra O 2003 (BF,CS,ME,SY), Deutschkreutz   Mittelburgenland	95
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 <sup>A,O</sup>	0,33L	5,20
Brewdi Hausgebrautes „Motto“ Craft Beer <sup>A,O</sup>	0,33L	5,50
Schneider Weiße <sup>A,O</sup>	Fl. 0,5L	5,90
Brauwerk Hausmarke Sunbeam Blonde <sup>A,O</sup>	Fl. 0,3L	5,50
Brauwerk Native Tongue Vienna Pale <sup>A,O</sup>	Fl. 0,3L	5,50
Null Komma Josef alkoholfrei <sup>A</sup>	Fl. 0,3L	4,90
Schneider Weiße alkoholfrei <sup>A</sup>	Fl. 0,5L	5,90
Weißwein gespritzt <sup>O</sup>	0,25L	4,90
Aperolspritzer <sup>O</sup> 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 <sup>G</sup>	5,40
Cafe Latte <sup>G</sup>	5,90
Heiße Schokolade von Zotter Vollmilch oder Nuss-Nougat <sup>H</sup> (bio - fairtrade)	5,90
Laktosefreie Milch oder Hafermilch <sup>A</sup>	+0,50

## 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 - 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