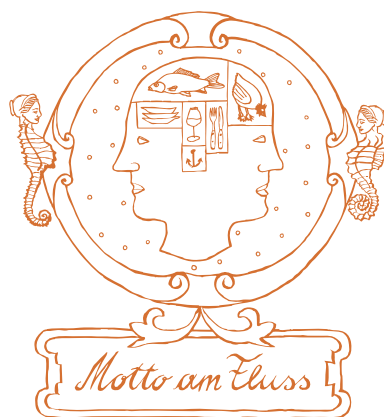




Restaurant

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 °		9,50
Zonin Prosecco Pfirsich Püree		
Mirtillo		9,50
Gin Heidelbeer Thymian Tonic		
Fiumicino		9,50
Malfy Gin con limone Italicus Bergamotto Campari		
Cremant de Bourgogne BAILLY LAPIERRE Reserve Brut	0,1L 0,7L	8,50 59,50
Burgund/Frankreich		
Rosé Sekt Reserve brut 2022, ZUSCHMANN-SCHÖFFMANN	0,1L 0,7L	8,50 59,50
Weinviertel		
Champagne Perrier Jouet Grand brut N.V.	0,1L 0,7L	15,50 108,00
Frankreich		
ZUSCHMANN-SCHÖFFMANN	0,7L	68
Chardonnay Sekt, Grosse Reserve 2021, Brut Nature bio, Martinsdorf Weinviertel		

Motto Signatures

Tropcial Mirage	14,50	Herbalizer	15,50
Havanna Rum Kokosnuss		Beefeater Gin Mastiha Basilikum Cordial	
Ananas Granatpfel		Ananas Espuma	
Red Velvet	14,50	Pop Corn Old Fashioned	15,50
Campari Creme de Cacao Grapefruit		Four Roses Bourbon s.b. Popcorn	
Paloma	14,50	Dokoddo	16,50
Altos Reposado Tequila Grapefruitsoda		Four Roses Bourbon s.b. Sake	
		Pandan Yuzu Limette	

Alkoholfrei

1/8L | 0,75L

LOBNER Benita & Sophie Riesling 2024, Mannersdorf Weinviertel	6,50 39,00
FAR&SON Hibiscus sparkling BIO, Dänemark	0,1L 0,7L 7,50 52,50

Wein Glasweise

Weisswein

1/8L | 0,75L

LANG Riesling Gaisberg 2024, Gobelsburg Kamptal	6,50 39,00
ZULL Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2025, Schrattenthal Weinviertel	6,70 40,20
SAX Weissburgunder 2024, Langenlois Kamptal	7,00 42,00
HOLZMANN Roter Muskateller bio 2025, Bad Pirawarth Weinviertel	7,20 43,20
ROTES HAUS Gemischter Satz DAC Ried Nussberg 2023, Grinzing Wien	7,40 44,40
PFEIFER Sauvignon blanc Vulkanland DAC 2024, St. Anna Steiermark	7,80 46,80

Roséwein

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

Rotwein

PITTNAUER Zweigelt BIO 2022, Gols Neusiedlersee	6,70 40,20
STIFT KLOSTERNEUBURG Pinot Noir Wien 2022, Wien	7,20 43,20
GAGER Blaufränkisch Ried Fabian 2023, Deutschkreutz Mittelburgenland	7,60 45,60
PAUL KERSCHBAUM Cuvée Opera (ME/BF) 2021, Deutschkreutz Mittelburgenland	8,00 48,00
GIROLAMO Primitivo Pizzorosso IGP Salento 2022, Apulien Italien	8,20 49,20
CHÂTEAU CISSAC Cru Bourgeois 2017, Bordeaux Frankreich	9,80 58,80

Vorspeisen & Suppen

Avocado-Fenchel-Salat ^{E,F,N} (vegan) Green Tahini Gurke Crunchy Chili-Sesam-Schalotte Pfefferminze	15,00
Stracciatella ^{G,L,M} Zuckerschoten-Erbсен Zitronenöl	15,50
Gemüse Tempura ^{F,M} (vegan) Chili-Limetten-Mayo	16,50
Thunfisch Ceviche ^{C,F,M,N,O} Ponzu Koriander Roter Chicorée Salatherzen Wasabi	20,50
Beef Carpaccio ^{A,C,G,M,L} Bärlauch Gebackenes Ei Radieschen	20,50
Beef Tatar „Motto am Fluss“ ^{A,G,L,M,O} Kräutersenf Salat Manchego „Motto“ Baguette	21,90
Vorspeisenvariation für 2 ^{A,C,D,F,G,H,L,M,N,O} Beef Tatar Thunfisch Ceviche Gemüse Tempura Stracciatella	32,00
Zwiebelsuppe ^{A,G,L,O} Gruyère Croutons	10,50
Bärlauchsuppe ^{F,G,L,O} Zitronen-Joghurt	10,50

Hauptspeisen

Vegetarisch

Bärlauch Fregola ^{A,C,G,L,O} Zitronen Ricotta	18,50
Ofen Melanzani ^G Limetten Labneh Minz-Jalapeno Pesto breite Bohnen	18,90
Harissa Karfiol ^{F,L,M,N,O} (vegan) Süßkartoffelhummus Koriander-Kichererbsen Greens	19,90
Offene Spinat Lasagne ^{A,C,G,L} Ricotta Zitrone Pinienkerne schwarzer Pfeffer	21,50

Fisch

Miesmuscheln ^{A,L,O,R} Crème fraîche Wurzelgemüse gegrilltes Knoblauchbrot	23,50
Pulpo ^D Geräucherte Spitzpaprika Pimentón de la Vera Baby Ofenkartoffeln Taggiasca Oliven	30,50
Lachsforelle ^{A,D,G,L,O} Erbsen-Kartoffel Chowder Schnittlauchöl	32,00
Gegrillte Dorade ^{D,G,L,O,R} Muschel-Erdäpfelfond Schnittlauch Pernod	34,00

Fleisch

Maishendlbrust ^{G,L,M,O} Bärlauch-Erbsenpüree Pommery Senf Jus	25,90
Kalbsschulterscherzel ^{G,L,O} Erdäpfel-Kren-Püree Kamptaler Speck Wurzelgemüse	27,50
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,C,G,L,M,O} Erdäpfel-Vogerlsalat Preiselbeeren Zitrone	30,50
Geschmortes Rindsbackerl ^{A,G,L,M,O} Thymianpolenta Calvados Schalotten Karotte	32,00
Filet vom Rind Pfeffersauce ^{G,L,O} oder Chimichurri	39,50

Beilagen

Erdäpfelsalat ^{L,M,O}	6,50	Jung Karotten ^G	6,50
„Motto“ Püree ^G	6,50	Erbsen-Kartoffel Chowder ^G	8,50
Grüner Salat ^{L,M}	6,50	„Motto“ Pommes ^{C,G,M} mit Trüffelmayo und Grana	9,00

Dessert

Rhabarber ^{A,C,G} Ingwersponge Buttermilcheis Orange	12,00
Karamellisierte Banane ^{A, F, N} (vegan) Tahina Espuma Hafercrunch Bananeneis	12,00
Buchteln ^{A,C,G} Vanillesauce Powidl	12,00
Milch & Honig ^{A,C,G,H} Honig Mousse Walnuss Hippe Milcheis	12,00
Fondant ^{A,C,G,H} Pistazienmousse Himbeer-Rosesorbet Himbeercurd	14,00
Saint-Maure de Touraine Brillat Savarin Affiné Comté AOP ^{A,G,H} 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.	165
GOBILLARD & FILS Rosé brut N.V.	105
POL ROGER Rosé 2018	150
ZUSCHMANN-SCHÖFMANN Chardonnay Sekt, Grosse Reserve 2021, Brut Nature bio, Martinsdorf I Weinviertel	68

Magnum _____ FL. 1,5L

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

Weine

Dahinschippern _____ FL. 0,75L

HAGN Riesling Classic 2024, Mailberg Weinviertel	39
HESS Grüner Veltliner Hohenruppersdorf 2025, Hohenruppersdorf Weinviertel	42
ALPHART Rotgipfler vom Berg BIO 2025, Traiskirchen Thermenregion	44
BRACHMANN Gelber Muskateller Sonnleithen 2024/2025, Wagram Traisental	45
ANTON BAUER Cuveé Wagram 2019, Feuersbrunn Wagram	46
PIA STREHN See Rosé 2024, Deutschkreutz Mittelburgenland	52

Wilde Strömung _____ FL. 0,75L

DOMÄNE WACHAU Grüner Veltliner Federspiel Loibenberg 2024/2025, Dürnstein Wachau	52
FRITZ Chardonnay Große Reserve 2021, Zaußenberg Wagram	58
GÉRARD FIOU Sancerre blanc 2023, Loire Tal Frankreich	60
NETZL Zweigelt Rubin Carnuntum BIO 2022, Göttlesbrunn Carnuntum	48
PIANCORNELLO Rosso di Montalcino BIO 2022, Toskana Italien	54
REINISCH Cabernet Sauvignon Merlot Reserve BIO 2019, Tattendorf Thermenregion	58
JALITS Blaufränkisch Ried Szapery Eisenberg DAC Reserve 2019, Badersdorf Südburgenland	63

Alle Weine enthalten Sulfite.

Weine

Herzensbrecher FL. 0,75L

NEUMEISTER Sauvignon blanc Straden BIO 2022, Straden Südsteiermark	54
UMATHUM Grauer Burgunder von Schiefer BIO 2023, Frauenkirchen Neusiedlersee	62
SALOMON UNDHOF Grüner Veltliner Ried Wachtberg DAC 1ÖTW 2021, Krems/Donau Kremstal	66
GATTINGER Riesling Smaragd Ried Höhereck 2022, Dürnstein Wachau	68
FAIVELEY Rully Les Villeranges blanc 2023, Burgund Frankreich	82
ST. BAYER „NoName“ SYRAH Reserve Ried Bühl 2022, Weiden Neusiedlersee	64
ÀNIMA NEGRAÁN/2 2022, Mallorca Spanien	68
SALOMON ESTATE Cabernet Sauvignon Braeside Vineyard 2019, Finnis River Australien	75
T.FX.T Arachon Rarität 2015 (BF/ME/ZW/CS), Horitschon Mittelburgenland	79

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
DOMÄNE WACHAU Rarität Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten Late Release 2019, Wachau	86
HIRTZBERGER Grüner Veltliner Smaragd Honivogl 2022, Spitz Wachau	156

Weine

Wahre Liebe _____ FL. 0,75L

DOMAINE D'ARDHUY Ladoix rouge Clos des Chagnots Monopole 2022, Burgund Frankreich	85
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 2022 Toskana Italien	185

Abenteuerlust _____ FL. 0,75L

MARKOWITSCH Rosé Halligalli 2022, Göttlesbrunn Carnuntum	46
CLAUS PREISINGER Kalk&Kiesel weiß BIO 2024, Gols Neusiedlersee	52
MACHHERNDL Pulp Fiction (Muskateller, Grüner Veltliner) 2021, Wösendorf Wachau	54
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 ^{A,O}	0,33L	5,20
Brewdi Hausgebrautes „Motto“ Craft Beer ^{A,O}	0,33L	5,50
Schneider Weiße ^{A,O}	Fl. 0,5L	5,90
Brauwerk Hausmarke Sunbeam Blonde ^{A,O}	Fl. 0,3L	5,50
Brauwerk Native Tongue Vienna Pale ^{A,O}	Fl. 0,3L	5,50
Null Komma Josef alkoholfrei ^A	Fl. 0,3L	4,90
Schneider Weiße alkoholfrei ^A	Fl. 0,5L	5,90
Weißwein gespritzt ^O	0,25L	4,90
Aperolspritzer ^O 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	8,50

*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