



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 ^o			9,50
Bellini ^o			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

Tropical Mirage	14,50	Kiwi	15,50
Havanna Rum Kokosnuss		Absolut Vodka Kiwi Holunderblüte Zitrone	
Ananas Granatpfel		Prosecco	
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 2025, St. Anna Steiermark	7,80 46,80

Roséwein

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

Rotwein

PITRNAUER Zweigelt BIO 2024, 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,EN} (vegan) Green Tahini Gurke Crunchy Chili-Sesam-Schalotte Pfefferminze	15,00
Gebackenes Ei ^{A,C,G,O} Erbsen-Mousseline Pickled Radieschen Kerbel	15,00
Grüner Spargel ^{G,H} Stracciatella Mandelcrunch	15,50
Gemüse Tempura ^{F,M} (vegan) Chili-Limetten-Mayo	16,50
Thunfisch Crudo ^D Kokos Limette Koriander Jalapenos	18,50
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 Thunfisch Thunfisch Crudo Gemüse Tempura grüner Spargel	32,00
Rindssuppe ^{A,G,L,O,C} Kräuterfritatten	10,50
Spargelsuppe ^{A,F} Kräuteröl	10,50

Hauptspeisen

Vegetarisch

Troffie al Limone ^{A,C,G,L} Piselli Grana di Padano	18,50
Spargelrisotto ^{G,L,O} (vegan möglich) + Garnelen ^B	18,50 +9,50
Ofen Melanzani ^G ^(v,F) (vegan) Limetten Labneh Minz-Jalapeño Pesto breite Bohnen	18,90 +9,50
Gebackener weißer Spargel ^{A,C,G} Marinierter grüner Spargel Brunnenkresse Salsa Verde Zitrone	22,50

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
Zander ^{A,D,G} Weißer & grüner Spargel Limettenschaum	34,00

Fleisch

Zitronenhuhn ^{G,L,O} Kapern Rosmarinpolenta	25,90
Kalbsschulterscherzel ^{G,L,O} Erdäpfel-Kren-Püree Kamptaler Speck Wurzelgemüse	29,50
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,C,G,L,M,O} Erdäpfel-Vogerlsalat Preiselbeeren Zitrone	30,50
Lammrücken ^{C,G,L,M} Minzpesto Gurkenjoghurt Double Fried Heurigen Kartoffeln	35,90
Filet vom Rind Pfeffersauce ^{G,L,O} oder Chimichurri	40,50

Beilagen

Geschmorter Spitzpaprika	6,50	Rosmarinpolenta ^{A,G}	6,50
„Motto“ Püree ^G	6,50	Grüner Spargel	8,50
Grüner Salat ^{L,M}	6,50	„Motto“ Pommes ^{C,G,M} mit Trüffelmayo und Grana	9,00

Dessert

Pavlova ^{C,G} Rhabarber Erdbeere Vanille	12,00
Karamellierte Banane ^{A, F, N} (vegan) Tahina Espuma Hafercrunch Bananeneis	12,00
Panna Cotta ^G Holunderbeeren Limette	12,00
Marinierte Erdbeeren ^G Sauerrahmeis Minze	12,00
Fondant ^{A,C,G,H} Pistazienmousse Himbeer-Rosensorbet 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 2019	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 Riesling Classic 2025, Mailberg Weinviertel	39
HESS Grüner Veltliner Hohenruppersdorf 2025, Hohenruppersdorf Weinviertel	42
ALPHART Rotgipfler vom Berg BIO 2025, Traiskirchen Thermenregion	44
BRACHMANN Gelber Muskateller Sonnleithen 2025, Wagram Traisental	45
ANTON BAUER Cuveé Wagram 2020, Feuersbrunn Wagram	46
PIA STREHN See Rosé 2024, Deutschkreutz Mittelburgenland	52

Wilde Strömung _____ FL. 0,75L

GATTINGER Grüner Veltliner Federspiel Loiben 2025, Spitz 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
FRESCOBALDI Tenuta di Castiglione Toscana IGT (ME/CF/SA) 2020, Toskana Italien	54
REINISCH Cabernet Sauvignon Merlot Reserve BIO 2019, Tattendorf Thermenregion	58
NITTNAUS Rarität Blaufränkisch Kalk & Schiefer 2018, Gols Neusiedlersee	62

Alle Weine enthalten Sulfite.

Weine

Herzensbrecher FL. 0,75L

GLATZER Sauvignon Blanc Weisser Donauschotter BIO 2023, Göttlesbrunn Carnuntum	54
UMATHUM Grauer Burgunder von Schiefer BIO 2023, Frauenkirchen Neusiedlersee	62
SALOMON UNDHOF Grüner Veltliner Ried Wachtberg DAC 1ÖTW 2021, Krems/Donau Kremstal	66
FRISCHENGRUBER Riesling Smaragd Ried Goldberg DAC Bio 2023, Rossatz Wachau	68
FAIVELEY Rully Les Villeranges blanc 2023, Burgund Frankreich	82
CHRIST Pinor Noir Ried Kastanienwald Bio 2021, Jedlersdorf Wien	65
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, Kitzack Südsteiermark	69
KRUTZLER Rarität Alter Weingarten Weiss 2017 (WB/RI/GV/WR), Deutsch-Schützen Südburgenland	72
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

Alle Weine enthalten Sulfite.

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 2015/2017 , 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 2023, Gols Neusiedlersee	52
MACHHERNDL Pulp Fiction (Muskateller, Grüner Veltliner) 2021, Wösendorf Wachau	54
ZILLINGER Fumé blanc Numen BIO 2022, Velm Götzendorf Weinviertel	60
PITTAUER Mash Pitt 2022, Gols Neusiedlersee	62
HANNA GLATZER Pinot Noir BIO 2022/2023, 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
Carpe Diem Kombucha Classic	0,33L	5,50
Schweppes Tonic Bitter Lemon Ginger Ale	Fl. 0,20L	4,90
Naturtrüber Apfelsaft vom Preiß	Fl. 0,25L	5,50
Naturtrüber Apfelsaft gespritzt	0,50L	5,40
Almdudler	Fl. 0,33L	4,90
Coca-Cola Light Zero	Fl. 0,33L	4,90
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
Red Bull classic zero cherry edition sugarfree	0,25L	5,50

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	7,20
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	7,20
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