



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
Mirtillo		9,50
Beefeater Gin Heidelbeer Thymian Tonic		
Fiumicino		9,50
Malfy Gin con limone Italicus Bergamotto Campari		
Bellini ^o		10,50
Zonin Prosecco Pfirsich Püree		
Sole & Fiume		15,50
Lillet Blanc Aperol Limette Gurke		
Cremant de Bourgogne BAILLY LAPIERRE Reserve Brut	0,1L 0,7L	8,50 59,50
Burgund/Frankreich		
ZUSCHMANN-SCHÖFMANN	0,1L 0,7L	8,50 59,50
Rosé Sekt Reserve brut 2023 Weinviertel		
ZUSCHMANN-SCHÖFMANN	0,7L	68
Chardonnay Sekt, Grosse Reserve 2021, Brut Nature bio, Martinsdorf Weinviertel		
Champagne Perrier Jouët Grand brut N.V.	0,1L 0,7L	15,50 108,00
Frankreich		

Motto Signatures

Tropical Mirage	14,50	Amalfi Blush Sour	15,50
Havanna Rum 3y Kokosnuss		Charles Ingvar Limoncello Erdbeere Zitrone	
Ananas Granatapfel			
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

ZULL Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2025, Schrattenthal | Weinviertel 6,50 | 39,00

SAX Weissburgunder 2025, Langenlois | Kamptal 6,90 | 41,40

HOLZMANN Roter Muskateller bio 2025, Bad Pirawarth | Weinviertel 7,20 | 43,20

ROTES HAUS Gemischter Satz DAC Ried Nussberg 2024, Grinzing | Wien 7,40 | 44,40

DOMÄNE WACHAU Riesling Federspiel Ried Trenning Bio 2025, Dürnstein | Wachau 7,60 | 45,60

PFEIFER Sauvignon blanc Vulkanland DAC 2025, St. Anna | Steiermark 7,80 | 46,80

Roséwein

SCHÖDL Pinot Rosé bio 2025, Loidesthal | Weinviertel 6,60 | 39,60

MAISON SAINTE MARGUERITE Rosé 2025, Provence | Frankreich 9,50 | 56,00

Rotwein

PITTNAUER 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

Motto Salat ^M (vegan)	14,50
Salatherzen Radieschen Erbsen Wildkräuter-Dressing	
Gebackenes Ei ^{A,C,G,L,O}	15,00
Eierschwammerl Kartoffel-Zitronen Mousseline	
Burrata ^G	16,50
Frische Feige Thymian-Honig	
Artischockensalat ^F (vegan)	16,50
Wildkräuter Limetten-Joghurt	
Roh marinierter Thunfisch ^{D,E,O}	18,50
Pickled Pflaume Zitrone	
Beef Tatar „Motto am Fluss“ ^{A,G,L,M,O}	21,90
Kräutersenf Salat Manchego „Motto“ Baguette	
Vorspeisenvariation für 2 ^{A,C,D,E,G,H,L,M,N,O}	32,00
Beef Tatar Thunfisch Crudo Artischockensalat Burrata „Motto“ Baguette	
Rindssuppe ^{A,G,L,O,C}	10,50
Kräuterfritatten	
Honigmelone-Basilikum Gazpacho ^O (vegan)	10,50
Sumach	

Hauptspeisen

Vegetarisch

Wilder Brokkoli ^{A,H,N} (vegan)	18,50
Ajo Blanco Panko Knoblauch Crunch	
Ganze Artischocke ^{F,L,M,N} (vegan)	18,90
Kafir-Ponzu Aioli	
Gelbes Gemüse-Kichererbsencurry ^{F,N} (vegan)	20,90
Zuckerschoten Brokkoli Pak Choi Koriander Reis	
Offene Waldpilz-Ravioli ^{A,C,G,L,O}	22,50
Konfiertes Eigelb Grana	

Fisch

Miesmuscheln ^{A,L,O,R,G} Crème fraîche Wurzelgemüse gegrilltes Knoblauchbrot	23,50
Linguini aglio e olio ^{A,C,G,L} Vongole	26,50
Pulpo ^D Geräucherte Spitzpaprika Pimentón de la Vera Baby Ofenkartoffeln Taggiasca Oliven	30,50
Heilbutt ^D San Marzano Tomaten Tomami Zitrone	34,00
Butterfly Forelle ^{D,G,L,M} Fisolen Sauerampfer Bohnenkraut	34,00

Fleisch

Zitronenhuhn ^{G,L,O} Kapern Rosmarinpolenta	25,90
Segreto Iberico Gebratene Eierschwammerl Gremolata	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 Doppelfrittierte Heurigen Kartoffeln	35,90
Filet vom Rind Pfeffersauce ^{G,L,O} oder Chimichurri	40,50

Beilagen

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

Dessert

Amarena Sgroppino ^o (vegan) Amarenakirsche Prosecco	10,50
Zwetschkenknödel ^{A, C, G, H} Zwetschke Haselnuss	12,00
Pfirsich-Semifreddo ^{C, G, H} Himbeere Blütenbaiser	12,00
Kokos Tapiokapudding ^o (vegan) Kokos Mango Kalamansi	12,00
Fondant ^{C, F, G} Valrhona Feigenblatt Brombeere	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

FL. 0,7L

AGRAPART & FILS 7cru extra brut	130
RUINART Blanc de Blancs N.V.	165
PERRIER JOUET Blason Rosé brut	130
POL ROGER Rosé 2019	150

Magnum

FL. 1,5L

Magnum MAISON SAINTE MARGUERITE Rosé 2025, Provence Frankreich	115
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
LANG Grüner Veltliner „K“ Klassik 2025, Gobelsburg Kamptal	42
ALPHART Rotgipfler vom Berg BIO 2025, Traiskirchen Thermenregion	44
BRACHMANN Gelber Muskateller Sonnleithen 2025, Wagram Traisental	45
PIA STREHN See Rosé 2025, Deutschkreutz Mittelburgenland	52
ANTON BAUER Cuvée Wagram 2020, Feuersbrunn Wagram	46

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
COLLE MASSARI Montecucco Rosso Riserve Bio 2021, Toskana Italien	54
REINISCH Cabernet Sauvignon Merlot Reserve BIO 2019, Tattendorf Thermenregion	58
MARTIN PASLER Blaufränkisch Ried Buschenberg 2019, Gols Neusiedlersee	59

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 2025, Frauenkirchen Neusiedlersee	62
SALOMON UNDHOF Grüner Veltliner Ried Wachtberg DAC 1ÖTW 2021, Krems/Donau Kremstal	66
FRISCHENGROBER Riesling Smaragd Ried Goldberg DAC Bio 2023, Rossatz Wachau	68
FAIVELEY Rully Les Villeranges blanc 2023 Burgund Frankreich	82
CHRIST Pinot Noir Ried Kastanienwald Bio 2021, Jedlersdorf Wien	65
ÀNIMA NEGRA ÁN/2 2023, Mallorca Spanien	68
SALOMON ESTATE Cabernet Sauvignon Braeside Vineyard 2017, Finnis River Australien	75
T.FX.T Arachon Rarität 2015 (BF/ME/ZW/CS), Horitschon Mittelburgenland	79

Wahre Liebe _____ FL. 0,75L

WIENINGER Rarität Chardonnay Select BIO 2017, Wien	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
PRIELER Rarität Pinot blanc Ried Steinweingarten 2021, Schützen Leithaberg	89
HIRTZBERGER Grüner Veltliner Smaragd Honivogl 2024, 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 2015/2017, Andau Neusiedlersee	99
CHÂTEAU LA TOUR FIGEAC Grand Cru Classé 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 2022/2023, Velm Götzendorf Weinviertel	60
PITTNAUER 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	0,25L	8,90
Aperol Prosecco Soda		

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