



## *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>		10,50
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

ZULL Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2025, Schrattenthal   Weinviertel	6,50   39,00
SAX Weissburgunder 2024, 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 2023, 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 2024, Loidesthal   Weinviertel	6,60   39,60
--	--------------

### *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

<b>Avocado-Fenchel-Salat</b> <sup>E,EN</sup> (vegan) Green Tahini   Gurke   Crunchy Chili-Sesam-Schalotte   Pfefferminze	15,00
<b>Gebackenes Ei</b> <sup>A,C,G,O</sup> Erbsen-Mousseline   Pickled Radieschen   Kerbel	15,00
<b>Grüner Spargel</b> <sup>G,H</sup> Stracciatella   Mandelcrunch	15,50
<b>Gemüse Tempura</b> <sup>F,M</sup> (vegan) Chili-Limetten-Mayo	16,50
<b>Thunfisch Crudo</b> <sup>D</sup> Kokos   Limette   Koriander   Jalapenos	18,50
<b>Beef Tatar „Motto am Fluss“</b> <sup>A,G,L,M,O</sup> Kräutersensalat   Manchego   „Motto“ Baguette	21,90
<b>Vorspeisenvariation für 2</b> <sup>A,C,D,E,G,H,L,M,N,O</sup> Beef Tatar   Thunfisch Crudo   Gemüse Tempura   grüner Spargel   „Motto“ Baguette	32,00
<b>Rindssuppe</b> <sup>A,G,L,O,C</sup> Kräuterfritatten	10,50
<b>Spargelsuppe</b> <sup>A,F</sup> (vegan) Kräuteröl	10,50

## Hauptspeisen

### Vegetarisch

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

## Fisch

---

<b>Miesmuscheln</b> <sup>A,L,O,R,G</sup> Crème fraîche   Wurzelgemüse   gegrilltes Knoblauchbrot	23,50
<b>Pulpo</b> <sup>D</sup> Geräucherte Spitzpaprika   Pimentón de la Vera   Baby Ofenkartoffeln   Taggiasca Oliven	30,50
<b>Lachsforelle</b> <sup>A,D,G,L,O</sup> Erbsen-Kartoffel Chowder   Schnittlauchöl	32,00
<b>Zander</b> <sup>A,D,G</sup> Weißer & grüner Spargel   Limettenschaum	34,00

## Fleisch

---

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

## Beilagen

---

Geschmorter Spitzpaprika	6,50	Rosmarinpolenta <sup>G</sup>	6,50
„Motto“ Püree <sup>G</sup>	6,50	Grüner Spargel	8,50
Grüner Salat <sup>L,M</sup>	6,50	„Motto“ Pommes <sup>C,G,M</sup> mit Trüffelmayo und Grana	9,00

---

## *Dessert*

<b>Pavlova</b> <sup>C,G</sup> Rhabarber   Erdbeere   Vanille	12,00
<b>Karamellierte Banane</b> <sup>A, F, N</sup> (vegan) Tahina Espuma   Hafercrunch   Bananeneis	12,00
<b>Panna Cotta</b> <sup>G</sup> Holunderbeeren   Limette	12,00
<b>Marinierte Erdbeeren</b> <sup>G</sup> Sauerrahmeis   Minze	12,00
<b>Fondant</b> <sup>C,G,H</sup> Pistazienmousse   Himbeer-Rosensorbet   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.	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
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
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
COLLE Mmassari Montecucco Rosso Riserve Bio 2021, 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 2017, 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

# 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 <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	7,20
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	7,20
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	8,50

\*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 | Hühnerlei, 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