



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			
SCHÖDL	0,7L		64
Blanc De Blancs brut nature N.V., Loidesthal 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

HAGN Grüner Veltliner ZERO, Mailberg Weinviertel		6,50 39,00
GRAF HARDEGG Sparkling Traubenkombucha Hibiscus Hagebutte Weinviertel	0,1L 0,7L	7,20 50,40
FAR&SON Sparkling Botanicals Zitronengras Kafir, Dänemark	0,1L 0,7L	7,50 52,50

Wein Glasweise

Weisswein

1/8L | 0,75L

MANTLER31 Grüner Veltliner KLASSIK 2025, Großriedenthal Wagram	6,50 39,00
SAX Weissburgunder 2025, Langenlois Kamptal	6,90 41,40
SOMMER Sauvignon Blanc Sandstein BIO 2024, Donnerskirchen Neusiedlersee	7,20 43,20
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 Bruck DAC BIO 2025, Dürnstein Wachau	7,80 46,80

Roséwein

SCHÖDL Pinot Rosé bio 2025, Loidesthal Weinviertel	6,70 40,20
MAISON SAINTE MARGUERITE Rosé 2025, Provence Frankreich	9,50 56,00

Rotwein

ZULL Zweigelt 2024, Schrattenthal Weinviertel	6,80 40,80
LEOPOLD AUER Pinot Noir Tattendorf BIO 2024, Thermenregion	7,20 43,20
WACHTER-WIESLER Blaufränkisch Béla-Joska Eisenberg DAC BIO 2022, Südburgenland	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 VALOUX Pessac-Léognan 2022, Bordeaux Frankreich	9,80 58,80

Vorspeisen & Suppen

Motto Salat ^M (vegan)	14,50
Salatherzen Radieschen Erbsen Wildkräuter-Dressing	
Ofen Radicchio ^{G,H,O}	14,90
Rosmarin-Chèvre Chaud Walnuss Portwein	
Gepickelter Kürbis ^{G,H,O}	16,50
Muskatkürbis Stracciatella Macadamia	
Roastbeef ^O	16,50
Käferbohnen Kren gepickelte Schalotte	
Gebeizte Lachsforelle ^D	18,50
Estragon Zitrone	
Beef Tatar „Motto am Fluss“ ^{A,G,L,M,O}	21,90
Kräutersensalat Manchego „Motto“ Baguette	
Vorspeisenvariation für 2 ^{A,D,E,G,H,L,M,N,O}	32,00
Beef Tatar Gebeizte Lachsforelle Gepickelter Kürbis Motto Salat „Motto“ Baguette	
Kürbissuppe ^{L,O} (vegan)	10,50
Waldpilz-Consommé ^{A,C,G,L,O}	10,50
Grießnockerl Zitronenthymian	

Hauptspeisen

Vegetarisch

Wilder Brokkoli ^{A,H,N} (vegan)	18,50
Ajo Blanco Panko-Knoblauch-Crunch	
Geschmorte Spitzkohlroulade ^{G,L,O}	18,50
Granny Smith Pilzmousse Schwammerljus	
Ganze Artischocke ^{F,L,M,N} (vegan)	18,90
Kaffir-Ponzu Aioli	
Kürbisrisotto ^{G,L,O}	17,50
Grana di Padano	
+ Jacobsmuscheln	12,00

Fisch

Miesmuscheln ^{A,L,O,R,G} Crème fraîche Wurzelgemüse gegrilltes Knoblauchbrot	23,50
Pulpo ^D Geräucherte Spitzpaprika Pimentón de la Vera Baby-Ofenkartoffeln Taggiasca-Oliven	30,50
Rotbarbe ^{A,G,L,O} Kohlrabi Kapern Zitrone Vin blanc sauce	32,00
Zanderfilet ^{D,G,L,O,R} Vongole Wilder Brokkoli Muschelfond Salicornia	34,00

Fleisch

Maishendl ^{A,C,G,L,O} Mais Eierschwammerl Perlzwiebel Schupfnudeln	25,90
Hirschragout ^{A,C,G,L,O} Pappardelle Preiselbeeren	27,50
Secreto Ibérico ^G Muskatkürbis Gremolata	28,90
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,C,G,L,M,O} Erdäpfel-Vogelsalat Preiselbeeren Zitrone	30,50
Filet vom Rind Pfeffersauce ^{G,L,O} oder Chimichurri	40,50
Kalbskotelette für 2 ^{G,L,O} „Motto“ Püree Blattspinat Kapern-Braune-Butter-Jus	78,90

Beilagen

Geschmorte Spitzpaprika	6,50	Wilder Brokkoli	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

Pavlova ^{C,G} Birne Thymian Cassis	12,00
Mohnbuchtel ^{A,C,G,} Vanillesauce Weichsel	12,00
Tarte Tatin ^{A,G} Granny Smith Salzkaramell Whipped Crème fraîche	12,00
Panna Cotta ^H (vegan) Haselnuss Zwetschenröstersorbet	14,00
Fondant ^{C,G,E,F} Valrhona Erdnuss Kürbiskerneis	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

PINOT-CHEVAUCHET brut Premier-Cru Millesimé 2010	128
GOSSET Grand Blanc de Blancs N.V.	156
PERRIER JOUET Blason Rosé brut N.V.	130
POL ROGER Rosé 2019	160

Magnum

FL. 1,5L

Magnum MAISON SAINTE MARGUERITE Rosé 2025, Provence Frankreich	115
Magnum MARKOWITSCH Redmont 2020 (ZW/ME/BF), Göttlesbrunn Carnuntum	129
Magnum WIENINGER Gemischter Satz Ried Ulm IÖTW Nussberg DAC BIO 2018, Wien	135

Weine

Dahinschippern _____ FL. 0,75L

HAGN Riesling Classic 2025, Mailberg Weinviertel	39
ZULL Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2025, Schrattenthal Weinviertel	42
MARTIN PASLER Chardonnay Bio 2025, Jois Neusiedlersee	44
PFEIFFER Gelber Muskateller Steiermark DAC 2025, St. Anna Vulkanland	45
PIA STREHN See Rosé 2025, Deutschkreutz Mittelburgenland	52
ARTNER Höflein Rot (ZW/ME/BF) 2022, Carnuntum	46

Wilde Strömung _____ FL. 0,75L

ALZINGER Grüner Veltliner Federspiel Hochstrasser 2025, Unterloiben Wachau	52
POLZ Sauvignon Blanc Ehrenhausen 2024, Strass Südsteiermark	56
UMATHUM Grauer Burgunder von Schiefer BIO 2024, Frauenkirchen Neusiedlersee	58
GÉRARD FIOU Sancerre blanc 2024, Loire Tal Frankreich	62
NETZL Zweigelt Rubin Carnuntum BIO 2023, Göttlesbrunn Carnuntum	49
COLLE MASSARI Montecucco Rosso Riserve Bio 2021, Toscana Italien	54
KRUTZLER Blaufränkisch Late Release 2021, Deutsch-Schützen Südburgenland	56
REINISCH Cabernet Sauvignon Merlot Reserve BIO 2019, Tattendorf Thermenregion	59

Alle Weine enthalten Sulfite.

Weine

Herzensbrecher FL. 0,75L

FRITZ Roter Veltliner Ried Mordthal 1ÖTW BIO 2024, Zausenberg Wagram	64
OTT Grüner Veltliner „Der Ott“ BIO 2022, Feuersbrunn Wagram	66
FRISCHENGROBER Riesling Smaragd Ried Goldberg DAC Bio 2023, Rossatz Wachau	68
FAIVELEY Rully Les Villeranges blanc 2023 Burgund Frankreich	82
DANKBARKEIT (Lentsch) Pinot Noir 2024, Podersdorf Neusiedlersee	63
CASTILLO DE MENDOZA Rioja Reserva BIO 2019, Rioja Spanien	66
SALOMON ESTATE Cabernet Sauvignon Braeside Vineyard 2017, Finniss 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
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
TEMENT Rarität Sauvignon Blanc Zieregg 2015, Ehrenhausen Südsteiermark	115

Weine

Wahre Liebe _____ FL. 0,75L

DOMAINE D'ARDHUY Ladoix rouge Clos des Chagnots Monopole 2022, Burgund Frankreich	85
NITTNAUS Rarität Comondor 2015 (ME/BF), Gols Neusiedlersee	96
SCHWARZ Rarität Rot Zweigelt 2015/2017, Andau Neusiedlersee	99
CHÂTEAU LA TOUR FIGEAC Grand Cru Classé 2019, Bordeaux Frankreich	110
GESELLMANN Rarität Blaufränkisch Hochberg 2015, Deutschkreutz Mittelburgenland	115
ANTINORI Tignanello 2022 Toskana Italien	185

Abenteuerlust _____ FL. 0,75L

BECK Gemischter Satz Koreaa BIO 2024, Gols Neusiedlersee	52
MACHHERNDL Pulp Fiction (Muskateller, Grüner Veltliner) 2021, Wösendorf Wachau	54
ZILLINGER Fumé blanc Numen BIO 2022/2023, 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	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
		Vogelbeere - Hämmerle	12,00

*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