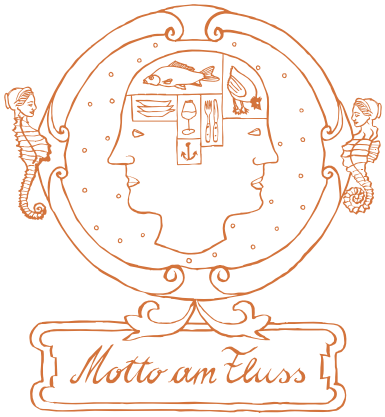


Restaurant

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
Mirtillo Beefeater Gin I Heidelbeer I Thymian I Tonic		9,50
Fiumicino Malfy Gin con limone I Italicus Bergamotto I Campari		9,50
Bellini ° Zonin Prosecco I Pfirsich Püree		10,50
Sole & Fiume Lillet Blanc I Aperol I Limette I Gurke		15,50
Cremant de Bourgogne BAILLY LAPIERRE Reserve Brut Burgund/Frankreich	0,1L I 0,7L	8,50 I 59,50
ZUSCHMANN-SCHÖFMANN Rosé Sekt Reserve brut 2023, Martinsdorf I Weinviertel	0,1L I 0,7L	8,50 I 59,50
SCHÖDL Blanc De Blancs brut nature N.V., Loidesthal I Weinviertel	0,7L	64
Champagne Perrier Jouët Grand brut N.V. Frankreich	0,1L I 0,7L	15,50 I 108,00

Motto Signatures

Tropical Mirage 14,50
Havanna Rum 3y I Kokosnuss
Ananas I Granatapfel

Red Velvet 14,50
Campari I Creme de Cacao I Grapefruit

Paloma 14,50
Altos Reposado Tequila I Grapefruitsoda

Amalfi Blush Sour 15,50
Charles Ingvar Limoncello I Erdbeere I Zitrone

Pop Corn Old Fashioned 15,50
Four Roses Bourbon s.b. I Popcorn

Dokoddo 16,50
Four Roses Bourbon s.b. I Sake
Pandan I Yuzu I Limette

Alle Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben. / Alle Weine enthalten Sulfite.

Alkoholfrei

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

Wein Glasweise

Weisswein

	1/8L I 0,75L
MANTLER31 Grüner Veltliner KLASSIK 2025, Großriedenthal I Wagram	6,50 I 39,00
JURIS Chardonnay Alte Rebe 2023, Gols I Neusiedlersee	7,00 I 42,00
SOMMER Sauvignon Blanc Sandstein BIO 2024, Donnerskirchen I Neusiedlersee	7,20 I 43,20
HOLZMANN Roter Muskateller bio 2025, Bad Pirawarth I Weinviertel	7,20 I 43,20
ROTES HAUS Gemischter Satz DAC Ried Nussberg 2024, Grinzing I Wien	7,60 I 45,60
DOMÄNE WACHAU Riesling Federspiel Ried Bruck DAC BIO 2025, Dürnstein I Wachau	7,80 I 46,80

Roséwein

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

Rotwein

ZULL Zweigelt 2024, Schrattenthal I Weinviertel	6,80 I 40,80
LEOPOLD AUER Pinot Noir Tattendorf BIO 2024, Thermenregion	7,20 I 43,20
WACHTER-WIESLER Blaufränkisch Béla-Joska Eisenberg DAC BIO 2022/2023, Burgenland	7,60 I 45,60
PAUL KERSCHBAUM Cuvée Opera (ME/BF) 2021, Deutschkreutz I Mittelburgenland	8,00 I 48,00
GIROLAMO Primitivo Pizzorosso IGP Salento 2022, Apulien I Italien	8,20 I 49,20
CHÂTEAU VALOUX Pessac-Léognan 2022, Bordeaux I Frankreich	9,80 I 58,80

Gedeck pro Person – 4,50

Vorspeisen & Suppen

Treviso Chicorée Salat [H,O] (vegan) Apfel I Pickled Melonenrettich I Mandeln	13,90
Ricotta Affumicato [G] Fenchel I Spinatpesto	14,50
Gebackenes Ei [A,C,D,G] Kaviar I Pastinakenmousseline	16,90
Roastbeef [C,L,M,O] Petersilienmayonnaise I Senfsaatt	16,90
Gebeizter Stör [D,H,O] Shiso I Rote Rübe	19,50
Beef Tatar „Motto am Fluss“ [A,G,L,M,O] Kräutersenfsalat I Manchego I „Motto“ Baguette	21,90
Vorspeisenvariation für 2 [A,D,F,G,H,L,M,N,O] Beef Tatar I Gebeizter Stör I Ricotta Affumicato I Treviso Chicorée Salat I „Motto“ Baguette	32,00
Pastinakensuppe [G] (vegan) Estragon	10,50
Rindsuppe [A,C,G,L,O] Grießnockerl	10,50

Hauptspeisen

Vegetarisch

Geschmorter Spitzkohl [A,F,H] (vegan) Zitronenjoghurt I Muhammara I Walnuss	18,50
Ganze Artischocke [F,L,M,N] (vegan) Kaffir-Ponzu I Aioli	18,90
Safranrisotto [G,L,O] Salbei I Herbsttrompetenpilze	19,50
+ Jakobsmuscheln	12,00
Cannelloni [A,C,G] Belper Knolle I Ricotta I Spinat I Braune Butter	19,50

Fisch

Miesmuscheln A,L,O,R,G — 23,50
Crème fraîche | Wurzelgemüse | Gegrilltes Knoblauchbrot

Pulpo R — 30,50
Geräucherte Spitzpaprika | Pimentón de la Vera | Baby-Ofenkartoffeln | Taggiasca-Oliven

Rotbarbe A,G,L,O — 32,00
Kohlrabi | Kapern | Zitrone | Vin blanc sauce

Lachsforelle D,G,L,O — 32,00
Belugalinsen | Blattspinat | Zitronen Beurre Blanc

Fleisch

Entenbrust A,C,G,L,O — 29,50
Briocheknödel | Portwein-Maroni

Wiener Schnitzel vom Kalb A,C,G,L,M,O — 30,50
Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren | Zitrone

Hirschkalbsrücken A,C,G,L,O — 32,00
Kräuterkruste | Topinamburpüree | Zimtbirne

Lammstelze G,L,O — 34,00
Polenta | Babykarotten | Vogelbeere Jus

Filet vom Rind — 40,50
Pfeffersauce G,L,O oder Chimichurri

Kalbskotelette für 2 G,L,O — 78,90
„Motto" Püree | Blattspinat | Kapern-Braune-Butter-Jus

Beilagen

Geschmorte Spitzpaprika	6,50
„Motto" Püree G	6,50
Grüner Salat L,M	6,50
Sautierer Blattspinat	6,50
Polenta	6,50
„Motto" Pommes C,G,M mit Trüffelmayo und Grana	9,00

Alle Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben· Trinkgeld ist nicht inkludiert

Dessert

Portwein Birne H,O (vegan) — 12,00
Portwein | Kardamom | Pekannuss

Zimtbuchtel A,C,G — 12,00
Powidl | Zimt-Vanillesauce

Tarte Tatin A,G — 12,00
Granny Smith | Salzkaramell | Whipped Crème fraîche

Mont Blanc C,F,G,H — 14,00
Maroni | Haselnuss | Vanille | Weichsel

Fondant C,G,E,F — 14,00
Valrhona | Mandarine | Kakao

Saint-Maure de Touraine | Brillat Savarin Affiné | Comté AOP A,G,H — 14,00
Ziegenmilch | Kuhmilch | Kuhrohmilch mit Rosmarinhonig, „Maldon" Meersalz, Rosa Pfeffer Cracker

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 1ÖTW Nussberg DAC BIO 2018, Wien 135

Alle Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben . / Alle Weine enthalten Sulfite.

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
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 2025, Loire Tal	Frankreich	62
NETZL Zweigelt Rubin Carnuntum BIO 2023, Göttlesbrunn	Carnuntum	49
COLLE MASSARI Montecucco Rosso Riserve Bio 2021, Toskana	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

ANTON BAUER Grüner Veltliner Kirchthal 2017, Feuersbrunn | Wagram 64

FRITZ Roter Veltliner Ried Mordthal 1ÖTW BIO 2024, Zaussenberg | Wagram 66

FRISCHENGRUBER 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 2019, 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

PRIELER Rarität Pinot blanc Ried Steinweingarten 2021, Schützen | Leithaberg 89

HIRTZBERGER Rariät Grüner Veltliner Smaragd Rotes Tor 2023, Spitz | Wachau 94

TEMENT Rarität Sauvignon Blanc Zieregg 2015, Ehrenhausen | Südsteiermark 115

Alle Weine enthalten Sulfite.

Weine

Wahre Liebe

FL. 0,75L

DOMAINE D´ARDHUY Ladoix rouge Clos des Chagnots Monopole 2022, Burgund I Frankreich	85
NITTNAUS Rarität Comondor 2015 (ME/BF), Gols I Neusiedlersee	96
SCHWARZ Rarität Rot Zweigelt 2009, Andau I Neusiedlersee	105
CHÂTEAU LA TOUR FIGEAC Grand Cru Classé 2019, Bordeaux I Frankreich	110
GESELLMANN Rarität Blaufränkisch Hochberc 2015, Deutschkreutz I Mittelburgenland	115
ANTINORI Tignanello 2022 Toskana I Italien	185

Abenteuerlust

FL. 0,75L

BECK Gemischter Satz Koreaa BIO 2024, Gols I Neusiedlersee	52
LOIMER Muskateller mit Achtung Bio 2022, Langenlois I Kamptal	54
ZILLINGER Fumé blanc Numen BIO 2022, Velm Götzendorf I Weinviertel	60
PITTNAUER Mash Pitt 2022, Gols I Neusiedlersee	62
HANNA GLATZER Pinot Noir BIO 2023, Göttlesbrunn I Carnuntum	52
CLAUS PREISINGER Fruitloops! Rot BIO 2022 Gols I 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 I Bitter Lemon I 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 I Light I Zero	Fl. 0,33L	4,90
Vöslauer Mineral prickelnd I ohne	Fl. 0,33L I 0,75L	3,80 I 7,50
Soda Zitrone*	Fl. 0,25L	3,70
Orangensaft frisch gepresst	1/8L	3,90
Red Bull I classic I zero I 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 I Prosecco I 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
Marille Turmhof	7,00
Rote Williams Schosser	7,00
Grappa Poli Cleopetra Amarone	8,00
Grappa di Nonino Sauvignon Blanc	7,00
Grappa di Brunello	7,00
Alte Zwetschke Gölles	8,50
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