

# GOLDFISCH

**Mittagsmenü. DI – FR 12.00 – 15.00 Uhr. Euro 15.80**

## Vorspeisen

Crèmesuppe von der Petersilienwurzel. Kletzen J/O  
oder  
Fischbällchen gebacken. Papaya. Chili. Koriander. Ingwer A/C/D/O

## Hauptspeisen

Maccheroni. geräucherter Schwertfisch. rote Rüben. Feta. Thymian A/D  
oder  
Forellenfilet gegrillt. Schwarzwurzeln. Erdäpfel D/J/

***Fischimbiss. Samstags 12.00 – 15.00 Uhr***

Das Mittagsmenü und die Speisen à la Carte werden von Dienstag bis Freitag serviert.

Jeden Samstag gibt es im Goldfisch einen Imbiss mit kräftiger Fischsuppe, Matjes, Salaten, Räucherfischen, Austern & Co, wie am Hamburger Fischmarkt, zur Stärkung nach einer langen Freitag-Nacht oder als feiner Auftakt für das Wochenende.

## ***Spezialitäten mit Tiefgang***

Wir bieten eine übersichtliche Karte mit großer Vielfalt.  
Wir legen hohen Wert auf Qualität und Herkunft aller verwendeten Produkte.

**Fisch und Meeresfrüchte sind Wildfang oder kommen aus nachhaltig wirtschaftenden kleinen Bio-Zuchten.**

Alle Weine, Gemüse, Kräuter und Obst stammen aus ausgewählten Betrieben, zum Großteil mit organischer oder biodynamischer Produktion.

**Küchenschluss immer eine halbe Stunde vor Bistro-Schluss.**

**Allergene: Alle Speisen können Spuren von F/H/L/M/N enthalten.**

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

[www.goldfisch.wien](http://www.goldfisch.wien)

# GOLDFISCH

## *Speisen à la Carte*

<b>Auster Fine de Claire N2. pro St. 4.50 oder Gillardeau N4. pro St. 5.00</b>	<b>R</b>	
La Grande Réserve du Moulin. Muscadet Sevre & Maine AOP. 2019. Burgund	5.60	
<b>Waller hausgebeizt. Feigen. Rotkraut. Honig-Safran-Vinaigrette</b>	<b>14.00</b>	<b>D</b>
Cuvée Terrassen 2021. Siegfried Resch. Traisental	5.60	
<b>Thunfisch Carpaccio. Pomelo mariniert. Wildkräuter</b>	<b>15.60</b>	<b>D</b>
„Rakete“. roter gemischter Satz. 2020. Jutta Ambrositsch. Wien	5.80	
<b>Moules brésiliennes. Miesmuscheln. Ingwer. Koriander. Chili. Batida de Coco</b>	<b>13</b>	<b>R</b>
Grüner Veltliner Ried Hermanschachern. 2021. Ebner-Ebenauer. Weinviertel	5.80	
<b>Herbst-Fischsuppe. tomatisiert</b>	<b>klein 14.00 / groß 24.00</b>	<b>D/B/O/R</b>
Goldfisch Hausmarke. 2021. Chardonnay. Ebner-Ebenauer. Weinviertel	6.00	
<b>Süßkartoffel. Garnelen. Octopus. Safransauce</b>	<b>26.00</b>	<b>J/N/B/R</b>
„Think Yellow“. Ribolla Gialla. 2021. Marko Primosic. Görz. Colli di Friuli	5.70	
<b>Seesaibling. Kohlsprossen-Blätter. Kletzen. Macaire-Erdäpfel. Rieslingsauce</b>	<b>24.60</b>	<b>D/J/O/C</b>
Gelber Muskateller. 2021. Ewald Zwegtick. Ratsch. Südsteiermark	5.80	
<b>Rotbarsch. Salbei. Prosciutto. Butternut-Kürbis. Peterwurzel. Maroni</b>	<b>25.00</b>	<b>D/J/O</b>
„Gorro“. Vinho Verde. 2021. Portugal Boutique Vinery. Lima Tal. Portugal	5.70	
<b>Kabeljau. Venusmuscheln. Markknochen</b>	<b>26.00</b>	<b>D/O</b>
Pinot Noir Klassik. 2018. Ebner-Ebenauer. Poysdorf. Weinviertel	6.00	
<b>Käse. Senf-Caviar. Wakame</b>	<b>10.00</b>	<b>G/N/M</b>
Riesling Auslese. 2014. Weingut Jurtschitsch. Langenlois. Niederösterreich	1/16	5.80
<b>Cassata. Schokolade. kandierte Früchte</b>	<b>9.00</b>	<b>C/G</b>