

GOLDFISCH

Mittagsmenü. Di. - Fr. 12.00 - 14.30 Uhr. Euro 15.40

Vorspeisen

Zuckererbsen-Cappuccino. Wasabi
oder
Fischbällchen. Austernpilzsalat 1070 Wien

Hauptspeisen

Kabeljau pochiert. Safransauce. Gemüse-Erdäpfelstrudel
oder
Wolfsbarschfilet gegrillt. Brunnenkresse-Risotto

Fischimbiss. Samstags 12.00 - 15.00 Uhr

Sommerpause. Wieder ab September !

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

Jeden Samstag gibt es im Goldfisch einen Imbiss mit 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.

Bei Fragen zu in den Speisen ev. enthaltenen Allergenen, wenden Sie sich bitte an die Goldfisch Crew.

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Hinsichtlich der aktuellen Öffnungs-/Küchenzeiten informieren Sie sich bitte via www.goldfisch.wien.

GOLDFISCH

Speisen à la Carte

Auster Fine de Claire N2. pro St. 4.40 oder Gillardeau N4. pro St. 5.00	
Heritage 1618. Picpoul de Pinet. 2019. Gérard Bertrand. Languedoc	5.60
Schloss Litschau Karpfen. hausgebeizt. Gurkenspaghetti. rotes Rübengelee	15.00
Goldfisch Hausmarke. 2021. Chardonnay. Ebner-Ebenauer. Weinviertel	6.00
Octopus-Carpaccio. Grapefruit. Tomaten-Vinaigrette	15.40
Zierfandler „Anning“. 2020. Weingut Stadlmann. Thermenregion. Niederösterreich	5.70
Tatar vom Schwertfisch. Mango. Wasabi-Zabaione	14.80
Riesling Trocken. 2020. Schloss Lieser. Thomas Haag. Mosel	5.40
Goldfisch Fischsuppe	klein 16.00 / groß 24.00
Grüner Veltliner Ried Hermanschachern. 2020. Ebner-Ebenauer. Weinviertel	5.80
Garnelen in Calamari. gegrillte Zucchini. Zitronenthymian. Erdäpfelküchlein	24.00
„Alie“. Rosé. 2020. Tenuta Ammiraglia Frescobaldi. Toskana	5.40
Seesaibling. Blunzenstrudel. junger Fenchel. Rissolées-Erdäpfel	24.60
Sauvignon Blanc. 2021. Jürgen Trummer. Weingut am Obegg. Südsteiermark	6.00
Wolfsbarsch. Serrano-Schinken. Risotto. geschmolzene Tomaten. grüne Fava-Bohnen	25.00
Malvasia Carso. 2018. Matej Lupinc. Prepotto. Friaul	6.40
Käse – Kuh/Bregenzewald. Ziege/Mühlviertel	10.00
Riesling Auslese. 2014. Weingut Jurtschitsch. Langenlois. Niederösterreich	1/16 5.80
Mille feuille von roten Beeren. Mascarpone-Amaretto-Mousse	9.00