

# GOLDFISCH

**Mittagsmenü. Di. – Fr. 12.00 – 14.30 Uhr. Euro 14.80**

## Vorspeisen

Geeiste Gurkensuppe. Joghurt. Chili. Garnele.  
oder  
Spargel-Radieschen-Salat. Räucherlachs

## Hauptspeisen

Orecchiette mit Babyspinat und Kirschtomaten. gebratenes Welsfilet  
oder  
Saltimbocca vom Kabeljau. karamellisierte Melanzani. Meersalzerdäpfel

**„Hamburger Fischimbiss“ Sa. 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 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.  
Alle Speisen können Sie auch vorbestellen, mitnehmen und zu Hause genießen.

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

# GOLDFISCH

## *Speisen à la Carte*

<b>Auster Fine de Claire N2. pro St. 4.40 oder Gillardeau N3. pro St. 5.20</b>	
Heritage 1618. Picpoul de Pinet. 2019. Gérard Bertrand. Languedoc	5.60
<b>Räucherfilet und Kaviar von der Forelle. grüner Spargel. Süßkartoffel-Blini</b>	<b>13.80</b>
Goldfisch Hausmarke. 2021. Chardonnay. Ebner-Ebenauer. Weinviertel	5.90
<b>Pulpo. warmer Gemüsesalat. Shiso Kresse. leichtes Knoblauch-Pilpil</b>	<b>15.00</b>
Zierfandler „Anning“. 2020. Weingut Stadlmann. Thermenregion. Niederösterreich	5.70
<b>Tatar vom Schwertfisch. Mango. Wasabi-Zbaione</b>	<b>15.00</b>
Riesling Trocken. 2020. Schloss Lieser. Thomas Haag. Mosel	6.00
<b>Goldfisch Fischsuppe</b>	<b>klein 16.00 / groß 24.00</b>
Grüner Veltliner Ried Hermanschachern. 2020. Ebner-Ebenauer. Weinviertel	5.80
<b>Seesaibling. Blunzenstrudel. grüner Spargel. Rissolées-Erdäpfel</b>	<b>24.00</b>
Bourgogne blanc. Aligoté. 2020. Domaine Jean-Marc Boillot. Burgund	6.00
<b>Goldmakrele. Chorizo. Geschmolzene Tomaten. Paprika. Fregola Sarda</b>	<b>23.00</b>
Malvasia Carso. 2018. Matej Lupinc. Prepotto. Friaul	6.40
<b>Safran-Limetten-Risotto nero. Calamaretti. Black Tiger Garnelen</b>	<b>25.00</b>
Amantis. Viognier. 2018. Julio Bastos. DOC Alentejo. Portugal	6.40
<b>Käse – Kuh/Bregenzerwald. Ziege frisch/Mühlviertel</b>	<b>10.00</b>
Riesling Auslese. 2014. Weingut Jurtschitsch. Langenlois . Niederösterreich	1/16 5.80
<b>Mille feuille von roten Beeren. Mascarpone-Amaretto-Mousse</b>	<b>9.00</b>