

GOLDFISCH

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

Vorspeisen

Erdäpfel-Lauchcrèmesuppe mit Herbsttrompeten
oder
Bruschetta mit Tomaten. Basilikum. Octopus A/R

Hauptspeisen

Lachsfilet. Quitten-Safran-Risotto H/J/D
oder
Pariserschnitzel von der Atlantik-Scholle. Erdäpfel-Vogerlsalat A/C/D/J/M/O

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

GOLDFISCH

Speisen à la Carte

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