

GOLDFISCH

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

Vorspeisen

Süßkartoffelsuppe. gegrillter Octopus

oder

Gratinierter Ziegenfrischkäse. marinierte Salatspitzen

Hauptspeisen

Spaghetti Frutti di Mare

oder

Eismeerhechtfilet. schwarzer Reis. Petersilienwurzel. getrocknete Marillen

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.

Bei Fragen zu in 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 N3. pro St. 4.20 oder Gillardeau N4. pro St. 5.00
Heritage 1618. Picpoul de Pinet. 2019. Gérard Bertrand. Languedoc. Frankreich 5.60

Waller hausgebeizt. Feigen. Fenchel. Honig-Safran-Vinaigrette 14.80
„Down to Earth Concrete“. 2020. Welschriesling. Michaela Riedmüller. Carnuntum 5.50

Thunfisch geräuchert. Steinpilz-Carpaccio 15.40
„Rakete“. roter gemischter Satz. 2020. Jutta Ambrositsch. Wien 5.80

Gratinierte Grünschalenmuscheln 12.00
Goldfisch Hausmarke. 2021. Chardonnay. Ebner-Ebenauer. Weinviertel 6.00

Goldfisch Fischsuppe klein 15.00 / groß 24.00
Grüner Veltliner Ried Hermanschachern. 2021. Ebner-Ebenauer. Weinviertel 5.80

Steinpilz-Risotto. gegrillte Tiefseegarnelen 26.00
„Aus den Dörfern“. 2020. Rosi Schuster. Leithaberg. Burgenland 6.00

Lachsforelle. Fregola Sarda. Belugalinsen. lila Karotten. kandierter Ingwer 24.60
Sauvignon Blanc. 2021. Ewald Zwegtick. Ratsch. Südsteiermark 5.80

Buttermakrele. Shiitake-Pilze. Kirschtomaten. rotes Paprikaespuma. Erdäpfelrose 25.00
„Gorro“. Vinho Verde. 2021. Portugal Boutique Vinery. Lima Tal. Portugal 5.70

Käse. Senf-Caviar. Wakame 10.00
Riesling Auslese. 2014. Weingut Jurtschitsch. Langenlois. Niederösterreich 1/16 5.80

Parfait von der Beerenauslese. Schokolade. Walnuss 9.00