

# GOLDFISCH

**Mittagsmenü. DI – FR 12.00 – 15.00 Uhr. Euro 16.00**

## Vorspeisen

Erdäpfelcrèmesuppe. Stockfisch D/J/L

oder

Lachstatar. Avocado. Zwiebelmarmelade D/0

## Hauptspeisen

Gegrillte Sardinen. Ofenerdäpfel. Kräutertopfen D/J

oder

Fritto misto. Limetten-Chili Aioli. Salatspitzen B/D/A/R

## ***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

## *A la Carte - mittags und abends*

<b>Auster Fine de Claire N2. pro St. 4.40 oder Gillardeau N4. pro St. 5.00</b>	<b>R</b>
La Grande Réserve du Moulin. Muscadet Sevre & Maine AOP. 2020. Loire	5.60
<b>Gratinierte Austern. 3 Stück. Safran. Wachtelei</b>	<b>16.60 C/R</b>
Goldfisch Hausmarke. 2021. Chardonnay. Ebner-Ebenauer. Weinviertel	6.00
<b>Forellenkaviar. Blunzen. gebratener Salat</b>	<b>13,80 D/J/M/O</b>
Down to Earth. Rosé. 2021. Michaela Riedmüller. Carnuntum. Niederösterreich	5.80
<b>Moules brésiliennes. Miesmuscheln. Ingwer. Koriander. Chili. Batida de Coco</b>	<b>13.60 R</b>
Grüner Veltliner. Ried Hermanschachern. 2021. Ebner-Ebenauer. Weinviertel	5.80
<b>Herbst-Fischsuppe. tomatisiert</b>	<b>klein 13.00 / groß 22.00 D/B/O/R</b>
Riesling „Fuchsentanz“. 2021. Martin Diwald. Wagram. Niederösterreich	5.70
<b>Strozzapreti. Sardinenfilets.. Pinienkerne. Rosinen</b>	<b>19.00 A/C/D/O</b>
“Think Yellow“. Ribolla Gialla. 2021. Marko Primosic. Görz. Colli di Friuli	5.70
<b>Saiblingsfilet sautiert. Kürbis-Kletzen-Strudel. Rieslingsauce</b>	<b>24.80 A/C/D/J/O</b>
Sauvignon Blanc. 2021. Ewald Zweytick. Ratsch. Ratsch. Südsteiermark	5.80
<b>Oktopus. Riesengarnele. Karfiol. Staudensellerie</b>	<b>25.00 B/J/L/O/R</b>
Amantis. Viognier. 2018. Julio Bastos. DOC Alentejo. Portugal	6.20
<b>Skrei-Rückenfilet. Grünschalenmuscheln. Jungzwiebel. Paprikasauce</b>	<b>26.00 C/D/O/J/R</b>
Pinot Noir Tradition. Alto Adige DOC. 2021. Cantina Terlan. Südtirol	6.00
<b>Käse. Senf-Caviar. Wakame</b>	<b>10.00 G/N/M</b>
Riesling Auslese. 2014. Weingut Jurtschitsch. Langenlois. Niederösterreich 1/16	5.80
<b>Cassata. Schokolade. kandierte Früchte</b>	<b>9.00 C/G</b>