

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

GOLDFISCH

A la Carte - mittags und abends

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