

GOLDFISCH

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

Vorspeise

Belugalinsen-Gemüsesalat. geräucherter Lachs O/D

oder

Rotkraut-Samtsuppe. Dille. Obers. Garnele B/J/O

Hauptspeisen

Gegrilltes Forellenfilet. rote Rüben-Risotto D/O

oder

Orechiette. Chorizo. Calamari. Oliven. geschmolzene Tomaten O/R/M

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. 4.40 oder Gillardeau N4. pro St. 5.00	14.00	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	
Forellenkaviar. Blunzen. gebratener Salat	14.00	D/J/M/O
„Rakete“. roter gemischter Satz. 2020. Jutta Ambrositsch. Wien	5.80	
Moules brésiliennes. Miesmuscheln. Ingwer. Koriander. Chili. Batida de Coco	13.00	R
Grüner Veltliner. Ried Hermanschachern. 2021. Ebner-Ebenauer. Weinviertel	5.80	
Herbst-Fischsuppe. tomatisiert	klein 14.00 / groß 23.00	D/B/O/R
Goldfisch Hausmarke. 2021. Chardonnay. Ebner-Ebenauer. Weinviertel	6.00	
Makrelenfilet. Emmer-Risotto. Honigkarotten	23.00	D/A/O
„Think Yellow“. Ribolla Gialla. 2021. Marko Primosic. Görz. Colli di Friuli	5.70	
Saiblingsfilet sautiert. Kürbis-Kletzen-Strudel. Rieslingsauce	25.00	A/C/D/J/O
Gelber Muskateller. 2021. Ewald Zwegtick. Ratsch. Südsteiermark	5.80	
Wildgarnele. Hirsch vom Schloß Litschau. Kochbanane. Rotweinjus	26.00	B/O
Amantis. Viognier. 2018. Julio Bastos. DOC Alentejo. Portugal	6.20	
Skrei-Rückenfilet gegrillt. Grünschalenmuscheln. Jungzwiebel. Paprikasauce	27.00	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