

GOLDFISCH

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

Vorspeisen

Marinierte Salatspitzen. geräucherte Forelle. Nashi-Birne D/O

oder

Bärlauchcrèmesuppe. pochiertes Lachsfilet A/D/J

Hauptspeisen

Wolfsbarschfilet. Safranrisotto D/O

oder

Linguine nere. Meeresfrüchte. junger Spinat. Kirschtomaten B/D/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
Gratinierte Austern. 3 oder 4 Stück. Safran. Wachtelei 18.00 / 24.00 C/R
La Grande Réserve du Moulin. Muscadet Sevre & Maine AOP. 2020. Loire. Frankreich 5.60

Schwertfischtatar. Wasabiobers. gegrillte Avocado 15.50 D/J
Riesling „Fuchsentanz“. 2021. Martin Diwald. Wagram. Niederösterreich 5.70

Forellenkaviar. Blunzen. gebratener Salat 13.80 D/J/M/O
Down to Earth. Rosé. 2021. Michaela Riedmüller. Carnuntum. NÖ 5.80

Moules brésiliennes. Miesmuscheln. Ingwer. Koriander. Chili. Batida de Coco 14.00 R
Grüner Veltliner Göttweiger Berg. 2021. Winzerhof Dockner. Kremstal. NÖ 5.60

Strozzapreti. Makrele. Pinienkerne. Rosinen 19.00 A/C/D/O
Goldfisch Hausmarke. 2021. Chardonnay. Ebner-Ebenauer. Weinviertel 6.00

Fischsuppe. tomatisiert klein 14.00 / groß 23.00 D/B/O/R
“Think Yellow“. Ribolla Gialla. 2021. Marko Primosic. Görz. Colli di Friuli 5.70

Hummer. Kammuscheln. Risotto nero. Shimeji Pilze. Popcornsprossen 29.00 A/R/O
Sauvignon Blanc. 2021. Ewald Zweytick. Ratsch. Ratsch. Südsteiermark 5.80

Saiblingsfilet in Mohn. Gurkengemüse. Chili. Salzzitrone 24.00 D/J
Amantis. Viognier. 2018. Julio Bastos. DOC Alentejo. Portugal 6.20

Kabeljau. 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

Pistazienparfait. Ananas. Kumquat. schwarze Schokolade 9.00 C/H/G