

GOLDFISCH

Mittagsmenü. DI, DO und FR 12.00 – 15.00 Uhr. Euro 16.00

Liebe Kundinnen und Kunden, aus logistischen Gründen bieten wir diese Woche am
MITTWOCH 22.3. kein Mittagsmenü an, sondern Fischsuppe und kalte Fischdelikatessen.

Am Abend des 22.3. findet unser MUSCHELABEND statt.

Vorspeisen

Matjestatar. rote Rüben. Ziegenkäse D/O/M

oder

Erdäpfel-Lauchcrèmesuppe. Serrano Schinken J/O

Hauptspeisen

Roter Bio-Waller. Dijonsenf. Brokkoli. Erdäpfelrösti D/H/J/M/O

oder

Goldbrassenfilet. Zucchini. Tomaten. Polenta D/J

Fischimbiss. Samstags 12.00 – 15.00 Uhr

Das Mittagsmenü und die Speisen à la Carte werden von Dienstag bis Freitag serviert.
Jeden Samstag bieten wir im Goldfisch kräftige Fischsuppe, Matjes, Salate, Räucherdelikatessen,
Austern & Co, wie am Hamburger Fischmarkt, zur Stärkung nach einer langen Freitag-Nacht
oder als feiner Auftakt für das Wochenende.

Spezialitäten mit Tiefgang

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 Zwegyck. Ratsch. Ratsch. Südsteiermark 5.80

Saiblingsfilet in Mohn. Gurkengemüse. Chili. Salzzitrone 24.00 D/J
Amantis. Vioignier. 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