

# GOLDFISCH

***Mittagsmenü. DI bis FR. 12.00 – 15.00 Uhr. Euro 17.00***

## Vorspeisen

Pastasalat. geräucherte Buttermakrele. Kirschtomaten. Kapern A/D/H/O

oder

Crèmesuppe von der gelben Paprika. Kräutercroutons A/J

## Hauptspeisen

St.Petersfischfilet. Süßkartoffel. Shiitake Pilze. Kokos. Sesam D/J/N

oder

Wallerfilet. Erdäpfelrösti. Zucchini. Radieschen-Zaziki D/J/C/A

***„Goldiger Samstag“. 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 einen Fischimbiss mit kräftiger Fischsuppe, Matjes, Salaten, Räucherdelikatessen, Austern & Co, wie am Hamburger Fischmarkt, zur Stärkung nach einer langen Freitag-Nacht oder als feiner Auftakt für das Wochenende.

Kein Pauschalpreis. Speisen und Getränke werden individuell bestellt.

## ***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](http://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  
Austern gratiniert. Radieschen. Chili-Mayonnaise. 3 St. 16.80. 4 St. 22.40. C/J/R  
"Projektwein". Chenin Blanc. 2021. Schloss Esterhazy. Burgenland 6.20

Schwertfischtatar. Wasabiobers. gegrillte Avocado 16.60 D/J  
Riesling vom Löss. 2021. Weingut Seckinger. Niederkirchen. Pfalz 5.80

Oktopus Carpaccio. Spargelsalat. Grapefruit 16.00 R/O  
Cuvée M. Rosé AOP. 2022. Château Minuty. Saint Tropez. Frankreich 6.00

Moules brésiliennes. Miesmuscheln. Ingwer. Chili. Batida de Coco 14.60 R  
Grüner Veltliner Bürsting. 2021. Ebner-Ebenauer. Weinviertel. NÖ 6.20

Calamari gegrillt. Kakao. Chili. Koriander. Zitrone 14.60 R/O  
"Think Yellow". Ribolla Gialla. 2021. Marko Primosic. Görz. Colli di Friuli 6.00

Goldfisch Fischsuppe klein 14.00 / groß 24.00 D/B/O/R  
Goldfisch Hausmarke. 2021. Chardonnay. Ebner-Ebenauer. Weinviertel 6.00

Hummer. Jacobsmuschel. Frühlingsmorchel-Risotto. Spargel 29.00 D/B/O/G  
Sauvignon Blanc. 2021. Ewald Zweytick. Ratsch. Südsteiermark 5.80

Saiblingsfilet in Mohn. Gurkengemüse. Chili. Salzzitrone 26.00 D/J  
Amantis. Viognier. 2019. Julio Bastos. DOC Alentejo. Portugal 6.20

Goldforelle gegrillt. Radieschen. Spargel. Erdäpfelflan 28.00 C/D/J  
Down to Earth Concrete. Welschriesling. 2021. Michaela Riedmüller. Carnuntum. NÖ 5.80

Käse. Senf-Caviar. Wakame 10.00 G/N/M  
Riesling Auslese. 2014. Weingut Jurtschitsch. Langenlois. Niederösterreich 1/16 5.80

Rhabarber-Parfait. Schokolade. Walnuss 9.60 J/H/O