

GOLDFISCH

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

Vorspeisen

Schwertfischtatar. rote Zwiebel. Limette D/O

oder

Spinatcrèmesuppe. Lachs. Pernod A/D/J/O

Hauptspeisen

pochiertes Kabeljaufilet. Dijonsenf-Safran-Sauce. Brokkoli. Erdäpfelstrudel A/C/D/J/O

oder

Muschelragout. Conchiglioni. geschmolzene Tomaten. Kapern. Chorizo A/R/O

„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, Heringssalaten, Garnelencocktail, 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.

Letzte Speisenbestellungen mittags 14.30 und abends 21.00 Uhr.

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. 4.50 oder Gillardeau N4. pro St. 5.50 R
Oder auch: 2 gedämpfte Austern. Apfelessig-Emulsion 13.00 C/R/O
Chablis. 2022. Clotilde Davenne. Domaine des Temps Perdus. Burgund. Frankreich 6.20

Pulpo. Garnele. Radicchio. Maracuja 16.40 B/R/C/O
Cuvée Terrassen. 2021. Siegfried Resch. Traisental. Niederösterreich 5.90

Jakobsmuscheln. Butternut-Kürbis. Guacamole-Espuma 17.80 R/J/O
Graacher Riesling trocken. 2021. Weingut Dr. Loosen. Mosel. Deutschland 6.20

Miesmuscheln. Skordalia. Dille. Grüner Veltliner 14.80 R/O/H
Grüner Veltliner Ried Hermanschachern. 2022. Ebner-Ebenauer. Weinviertel. NÖ 6.00

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

Rotbarsch. Blunzenstrudel. Schwarzwurzel. Berberitze 25.00 A/C/D/J
Amantis. Viognier. 2019. Julio Bastos. DOC Alentejo. Portugal 6.40

Softshell Crabs. Limetten-Chili-Mayonnaise. Ingwer. Jungzwiebel 20.80 A/J/B
"Think Yellow". Ribolla Gialla. 2021. Marko Primosic. Görz. Colli di Friuli 6.20

Seesaibling – Filet und Kaviar. Hokkaido-Kürbis. Krenschaum 27.00 J/O/D
"Down to Earth". Welschriesling. 2021. Michaela Riedmüller. Carnuntum. NÖ 6.00

Käse. Senf-Caviar. Wakame 10.00 G/N/M
Grüner Veltliner „Ried Spiegel“ Auslese. 2017. Weingut Jurtschitsch. Langenlois. NÖ 1/16 5.80

Kokos-Parfait. Tonkabohne. Feige 9.80 C/J/O

Blattsalat 6.00 Baguette 1.30