

GOLDFISCH

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

Vorspeisen

Süßkartoffelcrèmesuppe. Kokosmilch. grünes Curry

oder

Bulgur-Gemüsesalat. Räucherlachs D/O

Hauptspeisen

Fritto Misto di Mare. marinierte Salatspitzen. Chili-Mayonnaise A/B/D/R/C/O

oder

Forellenfilet. Eierschwammerl. Erdäpfelschmarrn J/D/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. 4.40 oder Gillardeau N4. pro St. 5.20 R
Chablis. 2022. Clotilde Davenne. Domaine des Temps Perdus. Burgund. Frankreich 6.20

Gedämpfte Austern. Nduja-Butter. Champagner-Essig. 2 St. 13.00 R/C/O
Grüner Veltliner Ried Hermanschachern. 2022. Ebner-Ebenauer. Weinviertel. NÖ 6.00

Lachstatar. Grilled Caipirinha. Avocado 17.00 D/O
„La Vie en Rose“. 2022. Rosé Bio. Chateau Roubine. Provence. Frankreich 6.00

Fish Cake Creole. Tomaten-Salsa. Minze. Chili 15.00 C/D/O
Sauvignon Blanc. 2022. Ewald Zweytick. Ratsch. Südsteiermark 5.80

Calamari gegrillt. Kakao. Chili. Koriander. Zitrone 16.60 R/O
Graacher Riesling trocken. 2021. Weingut Dr. Loosen. Mosel. Deutschland 6.20

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

St. Pierre-Filet. Belugalinsen. Kräuterseitlinge. getrocknete Maulbeeren 26.00 D/O
„Think Yellow“. Ribolla Gialla. 2021. Marko Primosic. Görz. Colli di Friuli 6.00

Gegrillter Oktopus. Sauce Cap-Ferrat. Smashed Potatoes 28.60 R/O
„Gorro“. Loureiro. Vinho Verde. 2021. Portugal Boutique Vinery. Portugal 5.90

Lachsforelle – Filet und Kaviar. Hokkaido-Kürbis. Krenschaum 26.00 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

Marillenparfait. Mohn-Crème brûlée 9.60 C/J/O

Blattsalat 6.00 Baguette 1.50