

# GOLDFISCH

***Mittagsmenü. Mi. – Fr. 12.00 – 15.00 Uhr. Euro 14.80***

## Vorspeisen

Geeiste Basilikum-Buttermilch-Suppe *oder* Lachs. Crostini. Zitronen crème

## Hauptspeisen

Catch of the Day. Sauerampfer. Mandeln *oder* Black Tiger Prawns. Edelpilze. Süßerdäpfel

***„Hamburger Fischimbiss“ Sa. 12.00 – 15.00 Uhr***

Das Mittagsmenü und die Speisen à la Carte werden von Mittwoch bis Freitag serviert.

Jeden Samstag gibt es im Goldfisch einen Imbiss mit 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.

Alle Speisen können Sie gerne mitnehmen und zu Hause genießen.

Wir legen Wert auf Qualität und Herkunft aller verwendeten Produkte. Fisch und Meeresfrüchte sind Wildfang oder kommen aus nachhaltig wirtschaftenden kleinen Bio-Zuchten.

Auch alle Weine, Gemüse, Kräuter und Obst stammen nur aus ausgewählten Betrieben zum Großteil mit organischer oder biodynamischer Produktion.

blubb, prost und mahlzeit

**Küchenschluß immer eine halbe Stunde vor Sperrstunde.**

Bei Fragen zu in den Speisen ev. enthaltenen Allergenen, wenden Sie sich bitte an die Goldfisch Crew.

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Hinsichtlich der aktuellen Öffnungs-/Küchenzeiten informieren Sie sich bitte via [www.goldfisch.wien](http://www.goldfisch.wien).

# GOLDFISCH

## *Speisen à la Carte*

<b>Auster Fine de Claire N2. pro Stück</b>	<b>4.40</b>
<b>Auster Gillardeau N4. pro Stück</b>	<b>5,20</b>
Crémant Blanc de Blancs. Vitteaut Alberti. Burgund	7.50
<b>Yellow Fin Tuna. Rote Rübe. Sauerrahm. Lauch</b>	<b>16.00</b>
Grüner Veltliner Ried Hermanschachern. 2020. Ebner-Ebenauer. Weinviertel	5.40
<b>Jakobsmuschel. Grüner Apfel. Eiszapfen</b>	<b>17.00</b>
Menade. Verdejo Ecologico. 2019. Bodegas Menade. Rueda	5,40
<b>Venusmuschel. Karotte. Endivie. Bird Eye Chili</b>	<b>15.00</b>
Goldfisch Hausmarke. 2019. Herbert Zillinger. Weinviertel	5.60
<b>Tom Kha Gung. Zitronengras</b>	<b>16.00</b>
Fürstenpils. Traunsteiner Hofbräuhaus	4.60
<b>Zander. Fenchel. Artischocke. Kapstachelbeere</b>	<b>27.00</b>
Welschriesling. Down to Earth. "Concrete". 2020. Michaela Riedmüller. Hainburg	6.00
<b>Wildgarnele. Pastinake. Kräuterseitling. Zucchini</b>	<b>28.00</b>
Muscadet. 2019. La Grande Réserve des Moulins. Gadais Père et Fils. Loire	5.50
<b>Schwertfisch. Mispel. Senfkohl. Olive</b>	<b>29.00</b>
Malvasia Carso. 2018. Matej Lupinc. Friaul	6,40
<b>Grottin von der Ziege. Fermentierter Pfeffer. Meeresspaghetti</b>	<b>11.00</b>
<b>Hollunder. Mandel. Schwarze Ribisel</b>	<b>9.00</b>