

GOLDFISCH

Mittagsmenü. Di. – Fr. 12.00 – 14.30 Uhr. Euro 14.80

Vorspeisen

Geeiste Minzsuppe. Buttermilch. Kohlrabi **oder** Blattsalat. Birnen-Honig-Dressing

Hauptspeisen

Bio-Forelle. Süßerdäpfel. Lauch. Ponzu **oder** Catch of the Day. Spinat. Ricotta

„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.

GOLDFISCH

Speisen à la Carte

Auster Fine de Claire N2. pro Stück	4.40
Auster Gillardeau N4. pro Stück	5,20
Crémant Blanc de Blancs. Vitteaut Alberti. Burgund	7.50
Yellow Fin Tuna. Rote Rübe. Sauerrahm. Lauch	16.00
Grüner Veltliner Ried Hermanschachern. 2020. Ebner-Ebenauer. Weinviertel	5.40
Jakobsmuschel. Grüner Apfel. Eiszapfen	17.00
Menade. Verdejo Ecologico. 2019. Bodegas Menade. Rueda	5,40
Venusmuschel. Karotte. Endivie. Bird Eye Chili	15.00
Goldfisch Hausmarke. 2019. Herbert Zillinger. Weinviertel	5.60
Tom Ka Gung. Zitronengras	16.00
Fürstenpils. Traunsteiner Hofbräuhaus	4.60
Zander. Fenchel. Artischocke. Kapstachelbeere	28.00
Down to Earth. "Concrete". Welschriesling. 2020. Michaela Riedmüller. Hainburg	6.00
Wildgarnele. Pastinake. Kräuterseitling. Zucchini	26.00
Muscadet. La Grande Réserve des Moulins. 2019. Gadais Père et Fils. Loire	5.50
Schwertfisch. Marille. Senfkohl. Olive	29.00
Malvasia Carso. 2018. Matej Lupinc. Friaul	6,40
Grottin von der Ziege. Fermentierter Pfeffer. Meeresspaghetti	11.00
Hollunder. Mandel. Schwarze Ribisel	9.00