

GOLDFISCH

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

Vorspeisen

Zucchini-Kokosssuppe *oder* Makrelenfilet in Saor

Hauptspeisen

Heilbutt-Butterschnitzerl. Ofenerdäpfel *oder* Bio-Wolfsbarschfilet. Paradeiser. Basilikum. Mozzarella

„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 Fischsuppe, 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 Bistro-Schluss.

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 N3. pro Stück	5.20	
Muscadet Classic. 2020. Domaine de l'Ecu. Loire	5.60	
Lachsforelle. S kyr. Gurke. Kohlrabi	14.00	
Sauvignon Blanc. 2020. Jürgen Trummer. Weingut am Obegg. Südsteiermark	5.60	
Gelbflossenmakrele. Dotter. Marille. Algen-Caviar	15.00	
Down to Earth. "Concrete". Welschriesling. 2020. Michaela Riedmüller. Hainburg	6.00	
Schwertmuscheln. Green Zebra Paradeiser. Roscoff Zwiebel. Artischoke	15.00	
Grüner Veltliner Ried Hermanschachern. 2020. Ebner-Ebenauer. Weinviertel	5.60	
Goldfisch Fischsuppe	16.00 / 24.00	
Rosé „Oska“. 2019. Weinberghof Fritsch. Wagram	5.20	
Seesaibling. Buchenpilze. Karotte. Yam Wurzel	27.00	
La Manina. 2020. Tenuta Manincor. Südtirol	5.40	
Tintenfisch. Romanesco. Herzkirsche. Erdnuss	23.00	
Graacher Riesling Trocken. 2020. Weingut Dr. Loosen. Mosel	6,20	
Stör. Hokkaido. Wachtelbohne. Laitue de Mer	30.00	
Malvasia Carso. 2018. Matej Lupinc. Friaul	6.40	
Ziegenfrischkäse von Lingenhel Wien. Feige. Minzsenf	10.00	
Riesling Auslese. 2014. Weingut Jurtschitsch. Langenlois . 1/16	6.00	
Virunga Original Beans. Zwetschke. Haselnuss	10.00	