

# GOLDFISCH

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

## Vorspeisen

Bismarckhering. Radieschen **oder** Paradeisercrèmesuppe

## Hauptspeisen

Filet vom Bio-Karpfen auf Wurzelgemüse **oder** Green Curry Hot Pan – Reispfanne mit Fisch und Meeresfrüchten

**„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 natürlich auch vorbestellen, mitnehmen und zu Hause genießen.

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.

**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](http://www.goldfisch.wien).

# GOLDFISCH

## *Speisen à la Carte*

**Auster Fine de Claire N2. pro St. 4.40 oder Gillardeau N3. pro St. 5.20.**  
Muscadet Classic. 2020. Domaine de l'Ecu. Loire 5.80

**Caviar Kate & Kon Gold Selection 20 g. Blinis. Sauerrahm. 46.00**  
Crémant Blancs de Blanc. Vitteaut Alberti. Burgund 7.50

**Forelle hausgeräuchert. Rote Rübe. Cashewnuss. Gin. 11.00**  
Sauvignon Blanc. 2020. Jürgen Trummer. Weingut am Obegg. Südsteiermark 5.60

**Jakobsmuscheln. Kaktusfeige. Zwergorange. 15.00**  
Graacher Riesling Trocken. 2020. Weingut Dr. Loosen. Mosel 6.00

**Goldfisch Fischsuppe. 16.00 / 24.00**  
Grüner Veltliner Ried Hermanschachern. 2020. Ebner-Ebenauer. Weinviertel 5.60

**Catch of the Day. Unser Service berät Sie gerne. 22.00**  
Down to Earth. "Concrete". Welschriesling. 2020. Michaela Riedmüller. Hainburg 5.80

**Karpfen. Süßerdäpfel. Schwarzwurzel. Fermentierter Pfeffer. 23.00**  
Malvasia Carso. 2018. Matej Lupinc. Friaul 6.40

**Steinbutt. Karfiol. Zitrone. Meeresstraube. 30.00**  
Bourgogne blanc. Aligoté. 2019. Domaine Jean-Marc Boillot. Burgund 6.00

**Rote Wildgarnelen. Safran-Risotto. 28.00**  
Amantis. Viognier. 2018. Julio Bastos. DOC Alentejo. Portugal 6.40

**C'est bon von Jumi Käse. Dulse. Zwetschke. 10.00**  
Riesling Auslese. 2014. Weingut Jurtschitsch. Langenlois . 1/16 6.00

**Spekulatius. Kaffee. Birne. 8.60**