

GOLDFISCH

Mittagstisch Di. bis Fr. von 12:00 bis 14:30

€ 13.80

Vorspeisen

Algenbutter. eingelegtes Gemüse **oder** Gurkenkaltschale

Hauptspeisen

Quiche mit Gemüse und Meeresfischen. Blattsalat **oder** Kraut“fleisch“ vom roten Bio-Wels

Unsere Speisen à la Carte

Auster Fine de Claire N2	p.St. 4.40
Auster Royal N2	p.St. 5.40
Forellenverhackerts. Schwarzbrot	5.00
Hausgebeizter Lachs. Safrancrème. Gurkensalsa	14.00
Seesaiblingstartar. Gurke. Saiblingskaviar	14.00
Marinierter Octopus. Peperonata	17.00
Roastbeef tonnato. Kapern. Zitrone	16.00
Bretonische Ofensardinen. Macadamia Tahini. Zitronenjoghurt	12.50
Grünes Kräuter Risotto. geräucherter Schwertfisch. Kren	23.00
Kabeljau Medaillon. Baby-Erdäpfel. Zucchini. Beurre Blanc	26.00
Granny Smith. Zitronencrème. Rosmarin Baiser	7.00

Samstags „Hamburger Fischimbiss“ von 10.30 bis 13.00

Unsere reguläre Speisekarte ist von Dienstag bis Freitag gültig. Jeden Samstag bieten wir vormittags einen Imbiss mit Matjes, Räucherfischen, Austern & Co, wie am Hamburger Fischmarkt, zur Stärkung nach einer langen Freitag-Nacht oder vor einem feinen Wochenende.

Fisch muss schwimmen ...

Wein	1/8	0,75
Weißer Spritzer, 0,25l	3,80	
2019 „Allroundschwimmer“ Goldfisch Hausmarke, bio by Herbert Zillinger	5,60	29,00
2019 Roter Veltliner, Bioweingut Söllner, Wagram, NÖ	5,20	26,80
2018 Grüner Veltliner „Hermanschachern“, Ebner-Ebenauer, Poysdorf, NÖ	5,60	29,00
2018 Gómez Cruzado Blanco, Gómez Cruzado, Rioja, Spanien	5,60	29,00
2019 Ribolla Gialla, Primosic, Gorizia, Italien	5,40	28,60
2019 „Muskateller Halligalli“, Johanna Markowitsch, Göttlesbrunn, NÖ	5,60	29,00
2017 „Alchimie“ Bio-Sauvignon Blanc, Terres Blanches, Loire, Frankreich	5,90	29,80
2017 Gemischter Satz „Querschnitt“, Kolfok, Neckenmarkt, Burgenland	6,50	34,60
2018 Valpolicella bio DOC, Cà Fiui, Corte Sant’Alda, Italien	6,50	34,60
Crémant Blanc de Blanc, Vitteaut Alberti, Burgund, Frankreich	7,50	39,00
Natural Bubbles „Fuchs und Hase“, Pet Nat, Langenlois, Niederösterreich	8,00	40,00

Alkoholfreie Getränke

Goldfisch Sommer-Sodas: Yuzu oder Passionsfrucht	0,50	4,80
Traumsaft RoSée „Zweigelt“, Markus Altenburger	0,25	3,00
Steirischer Bio-Apfelsaft, naturtrüb	0,25	3,00
Birnensaft, Obsthof Reisinger	0,20	4,40
Johannisbeersaft, Obsthof Reisinger	0,20	4,40
Vöslauer, prickelnd oder still	0,33	2,60
Vöslauer, prickelnd oder still	0,75	5,50
Soda Zitron Jugendgetränk	0,25 / 0,50	2,40 / 4,40
Royal Bliss Tonic Water	0,20	4,20
Afri Cola	0,20	3,50
Wiener Wasser, Karaffe, ohne weitere Getränkekonsumation	0,50	1,20

Bier in der Flasche

Der Belgier „Saison“, Wien	0,33	6,40
Theresianer Premium Pils, Antica Birreria Trieste	0,33	4,60
Beck’s Blue, Bremen – alkoholfrei	0,33	3,60

Kaffee

Hausbrandt Espresso / Espresso Doppio	2,40 /	3,60
Hausbrandt Melange / Cappuccino	3,30 /	3,80
Hausbrandt Macchiato		2,80

Digestive

Grappa Nonino Tradizionale, Friaul	2cl	5,40
Williamsbirne, Gölles Manufaktur, Riegersburg	2cl	5,00
Alte Zwetschke, Gölles Manufaktur, Riegersburg	2cl	7,00
Fernet, Averna, Pastis	4cl	5,50
Gin Sul, Altonaer Spirituosen Manufaktur, Hamburg	4cl	7,00