

GOLDFISCH

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

€ 13.80

Vorspeisen

Klare Gemüsesuppe mit Nudeln **oder** Holländischer Matjes mit Kräutersalat

Hauptspeisen

Backfisch de Luxe vom Kabeljaurückenfilet. Goldfisch Erdäpfelsalat

Unsere Speisen à la Carte

Auster Fine de Claire	p.St. 4.40
Auster Gillardeau speciale	p.St. 5.20
Tartar vom Bismarckhering. Vogelersalat. Kernöl	11.00
Calamari x 2. gedämpft und gebraten. Radieschen. Paradeiser	12.00
Zanderbackerl „steirisch“. Wurzelgemüse. Kren. Buttererdäpfel	12.00
Bretonische Ofensardinen. Shiitake Pilze. Kräutersalat	13.60
Goldfisch Fischsuppe. Meeresfrüchte. Rouille	12.00 / 18.00
Buttermakrele. Rote-Rüben-Risotto. Apfel	23.00
Kabeljau-Rückenfilet. Kürbis x 3. Schwarze Nuss	26.00
Crème Brûlée. Birne	7.00

Samstags „Hamburger Fischimbiss“ von 12.00 bis 15.00 Uhr

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

Fisch muss schwimmen ...

Wein	1/8	0,75
Weißer Spritzer, 0,25l	3,80	
2018 Zweigelt Rosé, Weingut Bründlmayr, Langenlois, NÖ	4,80	24,60
2019 „Allroundschwimmer“ Goldfisch Hausmarke, bio by Herbert Zillinger	5,60	29,00
2019 Roter Veltliner, Bioweingut Söllner, Wagram, NÖ	5,20	26,80
2019 „Aus den Dörfern“, Rosi Schuster, Leithaberg, Burgenland	5,90	29,80
2018 Weißburgunder Bio, Weingut Weninger, Horitschon	5,00	26,00
2018 Rioja Blanco, Gómez Cruzado, La Rioja, Spanien	5,60	29,00
2019 Ribolla Gialla, Primosic, Gorizia, Italien	5,40	28,60
2017 „Alchimie“ Bio-Sauvignon Blanc, Terres Blanches, Loire, Frankreich	5,90	29,80
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“ Vol.2, Pet Nat, Langenlois, NÖ	8,00	40,00

Alkoholfreie Getränke

Traumsaft RoSée „Zweigelt“, Markus Altenburger	0,25	3,00
Apfelsaft vom Göttweiger Berg, Winzerhof Dockner, naturtrüb	0,25	3,40
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
Fentimans Premium Indian Tonic	0,20	4,40
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
Der Belgier „Blonde“, 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
Hendrick’s Gin, William Grant & Sons, Schottland	4cl	7,00