

GOLDFISCH

Vorspeisen

Auster Gillardeau N4	p.St. 5,00
Auster Fine de Claire N2	p.St. 4,00
<i>Pet Nat „Kalkspitz“, Weingut Christoph Hoch, Kremstal, Niederösterreich</i>	7,70
Smoerrebroed. Matjes. Algenbutter. Kraut. Champignons	11,00
<i>Der Belgier „Explorateur Blonde“, Wien, 0,33 l</i>	6,40
Tatar. Wildgarnele. Passionsfrucht. Radieschen. Rettich. Alge	12,70
<i>2018 Chardonnay Reserve, Gerard Bertrand, Languedoc, Frankreich</i>	4,90
Adria Capelunghe kurz gebraten. Kräuter	13,00
<i>2018 Rosé Corail, Chateau de Roquefort, Provence, Frankreich</i>	5,30
Dekadentes Ei. Gold Selection Stör Caviar. Ei. Selleriecrème. Erdäpfelstroh	22,00
<i>2018 Csopaki Olaszrizling, Jasdi Pince, Balaton, Ungarn</i>	5,90

Vorspeise- oder Hauptspeise

Goldfisch Fischsuppe. Klare Suppe. Safran. Tagesaktuelle Einlage	12,00 / 18,00
<i>NV, Blanc de Blancs, Weingut Schödl, Loidesthal, Niederösterreich</i>	8,20
Cremige Hummersuppe. Seeteufelmedaillon. Artischoke	20,00
<i>2018 Gómez Cruzado Blanco, Gómez Cruzado, Rioja, Spanien</i>	6,10

Hauptspeisen

Gnocchi. Kürbissauce. Geräucherter Schwertfisch	14,00 / 22,00
<i>2018 „Allroundschwimmer“ Goldfisch Hausmarke, Herbert Zillinger, Ebenthal, NÖ</i>	5,40
Knuspriger Zander. Erbsencreme. Buchenpilze. Kokos	28,00
<i>2016 Riesling trocken, Clemens Busch, Mosel, Deutschland</i>	5,90
Rote Meerbarbe im Filet. Ratatouille. Salzzitrone	26,00
<i>2018 „Aus den Dörfern“ GS, Weingut Rosi Schuster, St. Magareten, Burgenland</i>	5,90

Desserts

Schlossberger. 26 Monate gereift. von Yumi Käse	6,00
Dunkle Schokolade. Chilistaub. Weichsel	8,00

GOLDFISCH

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

€ 13,80

Vorspeisen

Goldfisch Fischsuppe
oder
Rauchlachs. Toast. Oberskren

Hauptspeisen

Gebratene Sardinen. Blattsalat. Erdäpfel
oder
Backfisch de luxe. Gurkensalat. Passionsfrucht-Mayonnaise

Samstags „Hamburger Fischimbiss“ von 10.30 bis 12.30

Unsere reguläre Speisekarte ist von Dienstag bis Freitag gültig.

Jeden Samstag bieten wir vormittags eine kleine Karte
ganz wie am Hamburger Fischmarkt - zur Stärkung nach einer langen Freitag-Nacht oder
vor einem feinen Wochenende:

Goldfisch Fischsuppe
Austern: Größen und Sorten nach aktueller Verfügbarkeit
„Hamburger Teller“
mit Matjes, feinen Fischsalaten und edlen Räucherfischen
Konserven-Spezialitäten aus Portugal, Spanien und Frankreich

Bei Fragen zu in den Speisen enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an die Goldfisch Crew.
Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. Öffnungs-/Küchenzeiten siehe www.goldfisch.wien

Fisch muss schwimmen ...

Wein	1/8	0,75
Weißer Spritzer, 0,25l	3,30	
2018 „Allroundschwimmer“ Goldfisch Hausmarke, Herbert Zillinger, NÖ	5,40	28,20
2018 Naturweiss Cuvée, Kai Schätzel, Rheinhessen, Deutschland	5,30	27,30
2018 Gómez Cruzado Blanco, Gómez Cruzado, Rioja, Spanien	6,10	33,00
2018 Rosé Corail, Chateau de Roquefort, Provence, Frankreich	5,30	27,30
2018 Aus den Dörfern, Rosi Schuster, St. Margarethen, Burgenland	5,90	29,60
2016 Riesling trocken, Clemens Busch, Mosel, Deutschland	5,90	29,60
2018 Chardonnay Reserve, Gérard Bertrand, Languedoc, Frankreich	4,90	24,90
2017 Joiser Reben Rot (BF/ZW/ME), Jois, Burgenland	4,90	24,90
Pet Nat „Kalkspitz“, Weingut Christoph Hoch, Kremstal, Niederösterreich	7,50	39,00
Crémant Blanc de Blanc, Vitteaut Alberti, Burgund, Frankreich	7,50	39,00

Alkoholfreie Getränke

Traumsaft RoSée „Zweigelt“, Markus Altenburger	0,25	3,00
Bio-Limonaden: Apfel-Limette, Apfel-Ingwer	0,33	3,90
Doctor Polidori Dry Tonic Water	0,20	3,10
Steirischer Bio-Apfel- oder Birnensaft, naturtrüb	0,25	3,00
Steirische Bio-Säfte: Pfirsich, Johannisbeere	0,20	3,20
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 / 4,20
Wiener Wasser, ohne weitere Getränkekonsumation	0,50	1,20

Bier in der Flasche

Der Belgier „Explorateur Blonde“, Wien	0,33	6,40
Theresianer Premium Pils, Antica Birreria Trieste	0,33	3,80
Schleppe Pale Ale N.1 – das beste Pale Ale Europas aus Kärnten	0,33	5,60
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 Tradizione, Nonino, Friaul	2cl	5,40
Williamsbirne, Göllles Manufaktur, Riegersburg	2cl	5,00
Alte Zwetschke, Göllles Manufaktur, Riegersburg	2cl	7,00
Fernet, Averna, Pastis	4cl	5,50
Hands On Gin, Göllles Manufaktur, Riegersburg	4cl	6,80