

# GOLDFISCH

**Unser Mittagsmenü Di. bis Fr. von 12:00-14:30**

**€ 13,80**

## Vorspeisen

Ofensardine. Wildkräutersalat **oder** Goldfisch Fischsuppe

## Hauptspeisen

Linguine Frutti di Mare **oder** Kraut"fleisch" vom roten Bio-Wels

## Unsere Speisen à la Carte

<b>Austertrilogie. 1. Gegrillt mit Misobutter. 2. Rote Rübe. Kokos. 3. Apfel. Dille.</b>	<b>15,00</b>
<i>2017 Skin &amp; Stones, Weingut Markus Altenburger, Leithaberg, Burgenland</i>	5,40
<b>Ofensardinen. Haselnuss. Wildkräutersalat</b>	<b>10,80</b>
<i>2018 Grüner Veltliner „Hermanschachern“, Ebner-Ebenauer, Poysdorf, Weinviertel</i>	5,70
<b>Kabeljau-Ceviche. Calamansi. Favabohnen</b>	<b>14,00</b>
<i>2018 Sauvignon Blanc, Ewald Zweytick, Ratsch, Südsteiermark</i>	5,70
<b>Calamari. Gurke. Tapioka. Minze</b>	<b>12,00</b>
<i>2016 „Ginga“, Muskateller/Sämling, Michael Nittnaus, Gols, Burgenland</i>	6,40
<b>Bio-Miesmuscheln à la crème</b>	<b>13,00</b>
<i>2018 „Allroundschwimmer“ Goldfisch Hausmarke, Herbert Zillinger, Ebenthal, NÖ</i>	5,40
<b>Jakobsmuscheln. Paradeiser-Risotto. Salzorange. Algenknusper</b>	<b>15,00 / 23,00</b>
<i>2017 Corail Rosé, Chateau de Roquefort, Provence, Frankreich</i>	4,90
<b>Saltimbocca vom Seeteufel. Zucchini. Paradeiserfond</b>	<b>27,00</b>
<i>2018 Chardonnay vom Kalk, Markus Altenburger</i>	4,90
<b>Kabeljau Medaillon. Bio-Erdapferln. Petersiliencreme. Beurre Blanc</b>	<b>26,00</b>
<i>2017 Furmint, Weingut Krainz, Stajerska, Slowenien</i>	5,40
<b>Strip Loin Steak Ladies Cut. Black Tiger Garnelen. Eierschwammerln</b>	<b>29,00</b>
<i>2017 „Witzbold“, RoSée Connection, Jois Burgenland</i>	6,30
<b>Apfelstrudel. Vanillesauce. Rote Rüben Knusper</b>	<b>7,00</b>

## ***Fisch muss schwimmen ...***

<b><i>Wein</i></b>	<b>1/8</b>	<b>0,75</b>
Weißer Spritzer, 0,25l	3,30	
2018 „Allroundschwimmer“ Goldfisch Hausmarke, Herbert Zillinger, NÖ	5,40	28,20
2018 Grüner Veltliner „Hermanschachern“, Ebner-Ebenauer, Poysdorf, NÖ	5,70	28,70
2018 Chardonnay vom Kalk, Weingut Altenburger, Jois, Burgenland	4,90	26,60
2017 Skin & Stones, Markus Altenburger, Leithaberg, Burgenland	5,40	28,20
2018 Sauvignon Blanc, Ewald Zweytick, Ratsch, Südsteiermark	5,80	29,20
2017 Furmint, Weingut Krainz, Stajerska, Slowenien	5,40	28,20
2016 „Ginga“, Muskateller/Sämling, Gols, Burgenland	6,40	35,20
2017 Corail Rosé, Chateau de Roquefort, Provence, Frankreich	4,90	26,60
2017 „Witzbold“, RoSée Connection, Jois Burgenland	6,30	34,60
2017 Blaufränkisch vom Kalk, Weingut Altenburger, Jois, Burgenland	5,40	28,20
N.V. Crémant de Bourgogne Maison Vitteaut Alberti	7,20	37,60
2016 „Schretenperg“, Sektkellerei Christian Madl, Schrattenberg, NÖ	6,70	36,90

## ***Alkoholfreie Getränke***

Traumsaft RoSée „Zweigelt“, Markus Altenburger	0,25	3,00
Pona Bio-Limonaden: Apfel-Limette, Apfel-Ingwer	0,33	3,90
Steirische Bio-Säfte: Pfirsich, Johannisbeere	0,20	3,20
Doctor Polidori Dry Tonic Water	0,20	3,10
Charitea Green (Bio-Eistee ohne Zucker)	0,33	3,80
Hakuma, Bio Matcha-Tee	0,33	3,90
Soda Zitron Jugendgetränk	0,25 / 0,50	2,40 / 3,90
Steirischer Apfelsaft, naturtrüb	0,25	3,00
Steirischer Bimensaft, naturtrüb	0,25	3,00
Vöslauer, prickelnd oder still	0,33	2,60
Vöslauer, prickelnd oder still	0,75	5,50
Leitungswasser, ohne weitere Getränkekonsumation	0,25	0,80

## ***Bier in der Flasche***

Ottakringer Original, Wien	0,33	3,50
Theresianer Premium Pils, Trieste	0,33	3,80
Trumer Hopfenspiel, Trumer Privatbrauerei	0,33	3,60
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, Gran Riserva 10 anni, Distilleria Aquileia	2cl	5,00
Fernet, Averna, Pastis	4cl	4,90
Fords Gin, England	4cl	6,80