

GOLDFISCH

Vorspeisen

Auster Gillardeau N4	p.St. 5,00
Auster Fine de Claire N2	p.St. 4,00
<i>NV Blanc de Blancs, Weingut Schödl, Loidesthal, Niederösterreich</i>	8,20
Salat von schwarzen Belugalinsen. geräucherte Miesmuscheln. Salicorne	9,80
<i>Pale Ale N.1, Schleppe Brauerei, Klagenfurt, Kärnten</i>	5,60
Skrei Carpaccio. Salsa Verde. Quitte	14,60
<i>2016 Riesling trocken, Clemens Busch, Mosel, Deutschland</i>	5,90
Calamari. Eingelegtes Gemüse. Wildkräutersalat	13,00
<i>2018 Ribolla Gialla, Primosic, Gorizia, Italien</i>	5,60
Dekadentes Ei. 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>Pet Nat „Kalkspitz“, Weingut Christoph Hoch, Kremstal, Niederösterreich</i>	7,70
Gnocchi. Raddicchio. Geräucherter Schwertfisch	13,00 / 20,00
<i>2018 Saumur Champigny Cabernet Franc, Yves Lambert, Loire, Frankreich</i>	6,30

Hauptspeisen

Knuspriger Zander. Weisse Bohnen. Spitzkraut	26,00
<i>2018 „Aus den Dörfern“ GS, Weingut Rosi Schuster, St. Margarethen, Burgenland</i>	5,90
Bio-Lachsforelle confiert. Karotten-Kardamom-Püree. schwarzer Quinoa	25,00
<i>2018 „Allroundschwimmer“ Goldfisch Hausmarke, Herbert Zillinger, Ebenthal, NÖ</i>	5,40
Skrei – Winterkabeljau. glacierte Chicorée. Schwarzwurzel	29,00
<i>2018 Rosé Corail, Chateau de Roquefort, Provence, Frankreich</i>	5,30

Desserts

Schlossberger. 26 Monate gereift. von Yumi Käse	6,00
Dunkles Schokomousse. Orange. Sternanis	8,00

GOLDFISCH

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

€ 13,80

Vorspeisen

Kräftige Hühnerbouillon
oder
Bismarckhering. Algenbutter. Pumpenickel

Hauptspeisen

Spaghetti Carbonara à la Goldfisch
oder
Filet vom Bio-Branzino. Erdäpfel-Lauchgemüse

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 Freitagnacht 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*

Weil der Fisch schwimmen muss ...

Wein

	1/8	0,75
Weißer Spritzer, 0,25l	3,30	
2018 „Allroundschwimmer“ Goldfisch Hausmarke, Herbert Zillinger, NÖ	5,40	28,20
2018 „Aus den Dörfern“, GS, Rosi Schuster, St. Margarethen, Burgenland	5,90	29,60
2018 Ribolla Gialla, Primosic, Gorizia, Italien	5,60	28,40
2016 Riesling Trocken, Clemens Busch, Mosel, Deutschland	5,90	29,60
2018. Csopaki Olaszrizling, Jasdi Pince, Balaton, Ungarn	5,90	29,60
2017 Le Jouet Blanc, Domaines des Enfants, Cote Catalanes, Frankreich	5,80	28,90
2018 Rosé Corail, Chateau de Roquefort, Provence, Frankreich	5,30	27,30
2018 Saumur Champigny Cabernet Franc, Yves Lambert, Loire, Frankreich	6,30	31,50
Crémant Rosé, 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 / 2,40	0,50 / 4,20
Wiener Wasser, ohne weitere Getränkekonsumation	0,25	0,80

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	0,50	4,60

Kaffee

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

Digestive

Williamsbirne, Gölles Manufaktur, Riegersburg	2cl	5,00
Alte Zwetschke, Gölles Manufaktur, Riegersburg	2cl	7,00
Fernet, Averna, Pastis	4cl	5,50
Fords Gin, England	4cl	6,80