

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 |