

GOLDFISCH

Vorspeisen und Hauptspeisen

Austern Trilogie: Gillardeau, Tsarskaya, Fine de Claire	12,00
<i>2017 Muscadet „Amphibolite“, Domaine Jo Landron, Loire, Frankreich</i>	4,90
Geräucherter Schwertfisch, Couscous, Datteln	12,80
<i>2017 Grüner Veltliner „Horizont“, Herbert Zillinger, Ebenthal, NÖ</i>	4,60
Sashimi vom Fonda-Branzino, rote Rübe, Miso	13,80
<i>2016 Riesling „Weg & Wiese“, Carl Koch, Rheinheissen, Deutschland</i>	5,20
Bretonische Ofensardinen, Kräutersalat	10,80
<i>2017 Ribolla Gialla, Weingut Primosic, Friaul, Italien</i>	4,80
Jakobsmuscheln, Calamansi, Orange, Fenchel	13,80
<i>2017 Weißburgunder, Warga-Hack, Sausal, Südsteiermark</i>	5,90
Gebratener Octopus, Kürbis, Ingwer-Chili-Schaum	14,00
<i>2016 „7 Fuentes“, Suertes del Marqués, Teneriffa, Spanien</i>	5,50
= = = =	
Goldfisch Fischsuppe, Meeresfrüchte, Rouille	kl. 10,80 / gr. 16,80
<i>2016 Schrettenperg, Sektkellerei Christian Madl, Schrattenberg, NÖ</i>	6,90
Fonda-Branzino im Ganzen, Schwarzkohl, Shiitake Pilze	26,00
<i>2017 Chardonnay vom Kalk, Markus Altenburger, Jois</i>	4,50
Kabeljau-Rückenfilet, Sellerie-Püree, Schalotten-Confit	24,00
<i>2011 Grüner Veltliner, Villa Tolnay, Balaton, Ungarn</i>	6,20

Desserts

Lingelhel Ziegenfrischkäse, Thymianhonig, schwarze Nuss, Kerbel	9,00
Sizilianische Cannoli & Co	p.St. 2,20

GOLDFISCH

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

€ 12,80

Vorspeisen

Consommé vom Rind mit Frittaten oder Wintersalat

Hauptspeisen

Goldfisch Quiche von 3erlei-Fisch

oder

Filet von der Goldbrasse, Rosmarin-Erdäpfel

Samstags „Hamburger Fischimbiss“ von 10.30 - 13.00 Uhr

Unsere reguläre Speisekarte ist von Dienstag bis Freitag gültig.

Am 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 feinen Fischsalaten und edlen Räucherfischen

Konserven-Spezialitäten

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 ...

<i>Wein</i>	1/8	0,75
Spritzer 0,25l	3,30	
2017 Grüner Veltliner „Horizont“, Herbert Zillinger, Ebenthal, NÖ	4,60	27,40
2017 Weißburgunder, Wurga-Hack, Sausal, Südsteiermark	5,90	33,90
2011 Grüner Veltliner, Villa Tolney, Balaton, Ungarn	6,20	35,00
2017 Chardonnay vom Kalk, Markus Altenburger, Jois	4,50	24,90
2017 Ribolla Gialla, Weingut Primosic, Friaul, Italien	4,50	28,40
2017 Muscadet „Amphibolite“, Domaine Jo Landron, Loire, Frankreich	4,90	29,80
2016 Riesling „Weg & Wiese“, Carl Koch, Rheinhessen, Deutschland	5,20	29,60
2016 „7 Fuentes“, Suertes del Marqués, Teneriffa, Spanien	5,50	30,60
2016 Schretenperg, Sektkellerei Christian Madl, Schratzenberg, NÖ	6,90	36,40

Alkoholfreie Getränke

Bio-Limonaden: Apfel-Ingwer, Rhabarber, Tarocco Orange	0,33	3,90
Bio-Säfte: Pfirsich, Apfel-Karotte, Johannisbeere	0,20	3,20
Jus Pomme Yuzu du Japon, Atelier Patrick Font, Frankreich	0,25	6,80
Dry Tonic Water Doctor Polidori	0,20	3,10
Charitea Green (Bio-Tee ohne Zucker)	0,33	3,80
Soda Zitron Jugendgetränk	0,25	2,40
Soda Zitron Jugendgetränk	0,50	3,90
Steirischer Apfelsaft, naturtrüb	0,25	2,90
Steirischer Birnensaft, naturtrüb	0,25	2,90
Vöslauer, prickelnd oder still	0,33	2,30
Vöslauer, prickelnd oder still	0,75	4,90
Leitungswasser, ohne weitere Getränkekonsumation	0,25	0,80

Bier in der Flasche

Ottakringer Original	0,33	3,50
Theresianer Pils, Trieste	0,33	3,80
Imperial IPA, Schleppe No 3, Klagenfurt	0,33	5,60

Kaffee

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

Digestive

Grappa, Il Viaggio Delle Nuvole, Distilleria Aquileia	2cl	5,00
Gölles Williams Birne, Gölles Marille	2cl	6,40
Fernet, Averna, Pastis	4cl	4,90
Hands On Gin	4cl	7,20