

GOLDFISCH

Vorspeisen und Hauptspeisen

Austern Trilogie. Ostra Regal N3, Tsarskaya N3, Fine de Claire N2	12,00
2017 „Amphibolite“ Muscadet, Domaine Jo Landron, Loire, Frankreich	5,20
Paté von der Forellenleber, Sanddorn, Nussbrot	9,60
2017 „Le Jouet Rosé“, Domaine des Enfants, Roussillon, Frankreich	4,80
Goldfisch Garnelen-Cocktail, Radicchio, Ananas,	12,00
2015 „Plutzer“, Gemischter Satz, Weingut Weninger, Horitschon, Burgenland	5,80
Calamari trifft Blunze. Rieslingkraut, Kren	14,00
2017 „Baby Bandito“, Cinsault, Weingut Testalonga, Swartland, Südafrika	6,00
Goldfisch Ceviche. Kabeljau, Wildgarnele, Label Rouge Lachs, Basilikum	16,00
2017 Grüner Veltliner „Löss“, Bio-Weingut Diwald, Großriedenthal, NÖ	4,60

====

Jakobsmuscheln, Safran-Risotto, Fenchel	kl. 18,00 / gr. 28,00
2017 Traminer, Markus Altenburger, Jois, Burgenland	4,80
Goldfisch Fischsuppe, Meeresfrüchte, Rouille	kl. 9,80 / gr. 16,80
2016 „Schretenberg“, Sektkellerei Christian Madl, Schrattenberg, NÖ	6,90
Blauer Leng, Vitelotte, Blaumohncrème, Artischocke	26,00
2015 Sylvaner „Alte Reben“, Weingut Krämer, Franken, Deutschland	5,90

Desserts

Wiener Bio-Ziegenfrischkäse, schwarze Nuss, Thymianhonig	9,00
Vanille-Biskuit, weiße Schokolade, Maracuja	9,80

====

Roggenbaguette, Zillertaler Butter	2,40
---	-------------

GOLDFISCH

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

€ 12,80

Vorspeisen

Gemüsebouillon oder Salat von Winterblättern

Hauptspeisen

Königsberger Klopse von der Bio-Forelle, Kräutercreme

oder

Irische Biomuscheln, Paradeiserragout

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 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. Öffnungszeiten-/Küchenzeiten siehe www.goldfisch.wien

Fisch muss schwimmen ...

<i>Wein</i>	1/8	0,75
Weißer Spritzer, 0,25l	3,30	
2017 Grüner Veltliner „Löss“, Bio-Weingut Diwald, Großriedenthal, NÖ	4,60	25,60
2017 Traminer, Markus Altenburger, Jois, Burgenland	4,80	27,90
2015 „Plutzer“, Gemischter Satz, Weingut Weninger, Horitschon, Burgenland	5,80	31,20
2015 Sylvaner „Alte Reben“, Weingut Krämer, Franken, Deutschland	5,90	31,50
2017 „Amphibolite“ Muscadet, Domaine Jo Landron, Loire, Frankreich	5,20	29,80
2017 „Le Jouet Rosé“, Domaine des Enfants, Roussillon, Frankreich	4,80	27,90
2017 „Baby Bandito“, Cinsault, Weingut Testalonga, Swartland, Südafrika	6,00	33,00
2017 Blaufränkisch vom Kalk, Weingut Altenburger, Jois, Burgenland	5,40	30,00
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
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 Bimensaft, 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, 1160 Wien	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, Gran Riserva 10 anni, Distilleria Aquileia	2cl	5,00
Gölles Williams Birne	2cl	6,40
Tinnauer Kriecherlbrand	2cl	7,40
Tinnauer Williamsbirne	2cl	7,60
Fernet, Averna, Pastis	4cl	4,90
Hands On Gin	4cl	7,20