

# GOLDFISCH

## *Im Fasching: Hering, Matjes, Salate & Co...*

<u>Preise je 100g</u>	<u>Euro</u>
• Matjesfilet natur (1 St. ung. 50g)	4,40
• Bismarckhering (1 St. ung. 100g)	4,20
• Brathering (1 St. ung. 120g)	4,30
• Wikingersalat (Hering, Senfsaat, Dille)	3,90
• Rote-Rüben-Salat (Hering, Rübe, Apfel)	3,70
• Hering, Joghurt, Gurke, roter Pfeffer	3,70
• Flusskrebscocktail mit Kräutern u Mandarine	5,20
• Garnelencocktail mit Ananas und Salicorne	4,90
• Wakame-Salat (Alge mariniert, Sesam)	4,60
• Keltenlachs, geschnitten	7,80
• graved Lachs, geschnitten	7,80
• Kieler Sprotten, fein geräuchert	5,00
• gebeizter Saibling	8,00
• geräucherte Buttermakrele	6,50
• Räucherforellenfilet	7,00
• Crevettes roses, vorblanchiert	6,60
• Lachsforellen-Caviar (100g Glas)	24,00
• Austern – Fines de Claire, Gillardeau	4,00 – 5.50

Heringe sind eine schmackhafte und gesunde Delikatesse. Sie enthalten mehr Omega-3-Fettsäuren als Lachs und sind reich an Eiweiß, Vitamin A und Vitamin B12.

Vorbestellungen: 0664 254 9596 oder [ahoi@goldfisch.wien](mailto:ahoi@goldfisch.wien). Wenn Sie via Mail reservieren, bitte mindestens einen Tag vorab. Danke! blubb blubb