

DO&CO**HOTEL**VIENNA

**ROOM SERVICE MENU**  
INCLUDING SUSHI MENU

12:00 – 2:30 p.m.  
6:00 p.m. – 11:30 p.m.



@docohotelvienna | #docohotelvienna

## SOUP

BLACK LENTILS SOUP   grilled scallops <sup>A D F I G L I O R</sup>	12
SCHWARZE LINSENSUPPE   jakobsmuscheln <sup>A D F I G L I O R</sup>	
DO & CO'S BOUILLABAISSE   sauce rouille   baguette <sup>A B C D F I G L I M O R</sup>	18
DO & CO'S KLEINE BOUILLABAISSE   sauce rouille   baguette <sup>A B C D F I G L I M O R</sup>	
CLEAR BEEF CONSOMMÉ   semolina dumplings or sliced pancakes <sup>A C I F I L</sup>	8
KLARE RINDSUPPE   grießnockerl oder frittaten <sup>A C I F I L</sup>	

## TASTES OF THE WORLD

BEEF & TUNA TARTARE   asian and traditional dressing <sup>A C D F I G L I M I O</sup>	22
TARTARE VOM RINDSFILET UND THUNFISCH   asiatisch und klassisch mariniert <sup>A C D F I G L I M I O</sup>	
BAKED EGG   crispy potatoes   cream spinach & truffle <sup>A C I G</sup>	17
GEBACKENES EI   knusprige kartoffeln   cremespinat & trüffel <sup>A C I G</sup>	
TATAKI OF ATLANTIC TUNA   apple-ginger dressing <sup>A D F I L I M I N</sup>	19
TATAKI VOM ATLANTIK THUNFISCH   apfel-ingwerdressing <sup>A D F I L I M I N</sup>	
CRISPY PRAWNS & LETTUCE   fried prawns   lettuce   yuzu truffle sauce <sup>A B C I F I M I N</sup>	19
CRISPY PRAWNS & GRÜNER SALAT   gebackene crevetten   häuptelsalat   yuzu-trüffelmarinade <sup>A B C I F I M I N</sup>	
POTPOURRI OF GOOSE LIVER   pan fried   poached   thai mango   brioche <sup>A C D F I G L I O</sup>	22
POTPOURRI VON DER GÄNSELEBER   gebraten   pochiert   thai mango   brioche <sup>A C D F I G L I O</sup>	
BURRATA   caramelized figs   salad of baby tomatoes <sup>A F I G L I M</sup>	19
BURRATA   karamellierte feigen   rucola-tomatensalat <sup>A F I G L I M</sup>	

## CATCH OF THE DAY

LOUP DE MER <sup>A C D F I G L I M I O</sup>	39
dijon beurre blanc   turkish lentils   leaf spinach   crispy potatoes	
dijon beurre blanc   türkische linsen   blattspinat   knusprige kartoffeln	
DOVER SOLE MEUNIÈRE   parsley   celeriac mash   lemon beurre blanc <sup>A D I G L I M I O</sup>	39
SEEZUNGE „À LA MEUNIÈRE“   geschmorte petersilie   selleriepüree   zitronen beurre blanc <sup>A D I G L I M I O</sup>	
TUNA & WASABI <sup>A D F I G L I N R</sup>	36
tuna steak   wasabi mash   stir fried vegetables	
atlantik thunfisch   wasabipüree   sojagemüse	
GRILLED TURBOT & PIMIENTOS DE PADRÓN   peas cream   oven-dried tomato <sup>D I G</sup>	36
GEGRILLTER STEINBUTT & PIMIENTOS DE PADRÓN   erbsencreme   ofengetrocknete tomate <sup>D I G</sup>	
PRAWNS DANIELI   au gratin with herb butter   rice <sup>A B C D F I G I M O</sup>	35
CREVETTES DANIELI   überbacken mit kräuterbutter   reis <sup>A B C D F I G I M O</sup>	

## BEEF &amp; CO

URUGUAY BEEF <sup>A F I G I N O</sup>	38
potato leek purée   shallots   sesame caramel sauce	
kartoffel-lauchpüree   schalotten   sesam-karamellsauce	
FILLET OF SPRING LAMB   home made gnocchi   edamame   cilantro pesto <sup>A C I F I G L I O</sup>	36
TAUERNLAMMRÜCKEN   hausgemachte gnocchi   edamame   korianderpesto <sup>A C I F I G L I O</sup>	
VEAL CHEEKS & GOOSE LIVER   braised veal cheeks   celeriac mash   carrots <sup>G L I O</sup>	37
GESCHMORTE KALBSWANGEN & GEBRATENE GÄNSELEBER   selleriecreme   karotten <sup>G L I O</sup>	
SADDLE OF VEAL & FRITES   estragon sauce   haricots verts with crispy prosciutto <sup>A C D F I G L I M O</sup>	38
KALBSFILET & FRITES   estragonsauce   haricots verts mit knusprigem prosciutto <sup>A C D F I G L I M O</sup>	

## KEBEAB, WOK &amp; CURRIES

DÖNER KEBAB <sup>A C I F I G L I M</sup>	29
lamb and veal   aubergine purée   rice	
kalb- und lammfleisch   melanzanipüree   reis	
TOM KA GAI <sup>A D I F I L</sup>	12
coconut milk   chili   chicken breast   champignons	
kokosmilch   chili   landhuhnbrust   champignons	
TOM YAM KUNG <sup>A B I D F I G I O R</sup>	14
clear fish soup   lemon grass   oyster mushrooms   prawns	
klare fischsuppe   zitronengras   austernpilze   garnelen	
CLASSIC WOK <sup>A B C D F I R</sup>	33
fillet of beef   chicken breast   fillet of pork   red snapper   calamari	
shrimps   egg noodles   hong kong noodles and more than 15 different vegetables	
– please choose from our wok buffet according to your personal taste –	
rindsfilet   landhuhnbrust   schweinsfilet   red snapper   calamari	
shrimps   eggnoodles   hong jong noodles und über 15 sorten gemüse	
– bitte wählen sie von unserem wok-buffet   nach ihren persönlichen wünschen zubereitet –	
VEGETARIAN WOK <sup>A C I F I</sup>	29
more than 15 different vegetables   egg noodles   hong kong noodles	
– please choose from our WOK buffet according to your personal taste –	
über 15 sorten frisches gemüse   eggnoodles   hong kong noodles	
– bitte wählen sie von unserem wok-buffet   nach ihren persönlichen wünschen zubereitet –	
PAY CA PAW <sup>A F I R</sup>	34
slices of beef   chilli   red peppers   steamed rice	
scharf angebratenes rindsfilet   chili   roter paprika   gedämpfter reis	
CHICKEN KAOW SOY <sup>A C D F I L</sup>	29
chicken breast   egg noodles   coconut curry sauce   chilli   cilantro	
landhuhnbrust   eggnoodles   coconut-currysauce   chili   frischer koriander	
GREEN PRAWN CURRY <sup>A B I D F I L</sup>	35
steamed rice	
gedämpfter reis	

## AUSTRIAN CLASSICS

WIENER SCHNITZEL <sup>A C I F I G L I M I O</sup>	29
accompanied with potato, cucumber and savoy cabbage	
dreierlei salate mit erdäpfel, gurken und wirsingkraut	
DEEP FRIED MONK FISH   traditional potato and lamb's lettuce salad <sup>A C D F I G L I M</sup>	34
GEBACKENER SEETEUFEL   wiener erdäpfel-vogelersalat <sup>A C D F I G L I M</sup>	
ALTWIENER TAFELSPITZ <sup>A C I F I G L I M</sup>	32
boiled beef   roast potatoes   creamy spinach   apple horseradish   chive sauce	
röstkartoffeln   cremespinat   apfelkren   schnittlauchsauc	
KALBSBUTTERSCHNITZEL <sup>A C D F I G L I M I O</sup>	29
minced veal   mashed potatoes   fried onion rings   small leaf salad	
erdäpfelpüree   gebackene zwiebelringe   kleiner blattsalat	

## SALAD

RUCOLA-BABY TOMATO SALAD   pumpkin seed oil balsamic dressing   parmesan <sup>A C I G I M I O</sup>	11
RUCOLA-BABYTOMATENSALAT   kernöl-balsamicodressing   parmesan <sup>A C I G I M I O</sup>	
FRESH SEASONAL SALAD   wild herbs-balsamic dressing <sup>A F I H I L I M I O</sup>	9
KLEINER BLATTSALAT   kräuter-balsamicodressing <sup>A F I H I L I M I O</sup>	

SERVICE CHARGE PER ORDER	5
--------------------------	---

A-gluten containig cereals | B-crustaceans | C-egg | D-fish | E-peanut | F-soy | G-milk | H-nuts | L-celery | M-mustard | N-sesame | O-sulfites  
P-lupins | R-molluscs

A-Glutenhaltiges Getreide | B-Krebstiere | C-Eier | D-Fisch | E-Erdnuss | F-Soja | G-Milch | H-Schalenfrüchte | L-Sellerie | M-Senf | N-Sesam  
O-Sulfite | P-Lupine | R-Weichtiere