

DO&CO**HOTEL**VIENNA

ROOM SERVICE MENU

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



@docohotelvienna | #docohotelvienna

SOUP

BLACK LENTILS SOUP grilled scallops ^{A D F G L O R}	11
SCHWARZE LINSENSUPPE jakobsmuscheln ^{A D F G L O R}	
DO & CO'S BOUILLABAISSSE sauce rouille baguette ^{A B C D F G L M O R}	17
DO & CO'S KLEINE BOUILLABAISSSE sauce rouille baguette ^{A B C D F G L M O R}	
CLEAR BEEF CONSOMMÉ semolina dumplings or sliced pancakes ^{A C F L}	7
KLARE RINDSUPPE griesnockerl oder frittaten ^{A C F L}	

TASTES OF THE WORLD

BEEF & TUNA TARTARE asian and traditional dressing ^{A C D F G L M N O}	19
TARTARE VOM RINDSFILET UND THUNFISCH asiatisch und klassisch mariniert ^{A C D F G L M N O}	
BAKED EGG crispy potatoes cream spinach & truffle ^{A C G}	16
GEBACKENES EI knusprige kartoffeln cremespinat & trüffel ^{A C G}	
TATAKI OF ATLANTIC TUNA apple-ginger dressing ^{A D F L M N}	19
TATAKI VOM ATLANTIK THUNFISCH apfel-ingwerdressing ^{A D F L M N}	
CRISPY PRAWNS & LETTUCE fried prawns lettuce yuzu truffle sauce ^{A B C F M N}	19
CRISPY PRAWNS & GRÜNER SALAT gebackene crevetten häuptelsalat yuzu-trüffelmarinade ^{A B C F M N}	
POTPOURRI OF GOOSE LIVER pan fried poached thai mango brioche ^{A C D F G L O}	21
POTPOURRI VON DER GÄNSELEBER gebraten pochiert thai mango brioche ^{A C D F G L O}	
BURRATA caramelized figs salad of baby tomatoes ^{A F G L M}	16
BURRATA karamellisierte feigen rucola-tomatensalat ^{A F G L M}	

CATCH OF THE DAY

LOUP DE MER ^{A C D F G L M O}	33
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 ^{A D G L M O}	33
SEEZUNGE „À LA MEUNIÈRE“ geschmorte petersilie selleriepüree zitronen beurre blanc ^{A D G L M O}	
CANADIAN LOBSTER cauliflower mash madras curry oil ^{B G L M O}	35
KANADISCHER HUMMER karfiolpüree madras curryöl ^{B G L M O}	
TUNA & WASABI ^{A D F G L N R}	33
tuna steak wasabi mash stir fried vegetables	
atlantik thunfisch wasabipüree sojagemüse	
GRILLED TURBOT & PIMIENTOS DE PADRÓN peas cream oven-dried tomato ^{D G}	32
GEGRILLTER STEINBUTT & PIMIENTOS DE PADRÓN erbsencreme ofengetrocknete tomate ^{D G}	
PRAWNS DANIELI au gratin with herb butter rice ^{A B C D F G M O}	33
CREVETTES DANIELI überbacken mit kräuterbutter reis ^{A B C D F G M O}	

BEEF & CO

URUGUAY BEEF ^{A F G N O}	33
potato leek purée shallots sesame caramel sauce	
kartoffel-lauchpüree schalotten sesam-karamellsauce	
FILLET OF SPRING LAMB home made gnocchi edamame cilantro pesto ^{A C F G L O}	31
TAUERNLAMMRÜCKEN hausgemachte gnocchi edamame korianderpesto ^{A C F G L O}	
VEAL CHEEKS & GOOSE LIVER braised veal cheeks celeriac mash carrots ^{G L O}	31
GESCHMORTE KALBSWANGEN & GEBRATENE GÄNSELEBER selleriecreme karotten ^{G L O}	
SADDLE OF VEAL & FRITES estragon sauce haricots verts with crispy prosciutto ^{A C D F G L M O}	31
KALBSFILET & FRITES estragonsauce haricots verts mit knusprigem prosciutto ^{A C D F G L M O}	

KEBEAB, WOK & CURRIES

DÖNER KEBAB ^{A C F G L M}	29
lamb and veal aubergine purée rice	
kalb- und lammfleisch melanzanipüree reis	
TOM KA GAI ^{A D F L}	9
coconut milk chili chicken breast champignons	
kokosmilch chili landhuhnbrust champignons	
TOM YAM KUNG ^{A B D F G O R}	11
clear fish soup lemon grass oyster mushrooms prawns	
klare fischsuppe zitronengras austernpilze garnelen	
CLASSIC WOK ^{A B C D F R}	29
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 ^{A C F I}	25
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 ^{A F R}	31
slices of beef chilli red peppers steamed rice	
scharf angebratenes rindsfilet chili roter paprika gedämpfter reis	
CHICKEN KAOW SOY ^{A C D F L}	27
chicken breast egg noodles coconut curry sauce chilli cilantro	
landhuhnbrust eggnoodles coconut-currysauce chili frischer koriander	
GREEN PRAWN CURRY ^{A B D F L}	29
steamed rice	
gedämpfter reis	

AUSTRIAN CLASSICS

WIENER SCHNITZEL ^{A C F G L M O}	28
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 ^{A C D F G L M}	29
GEBACKENER SEETEUFEL wiener erdäpfel-vogersalat ^{A C D F G L M}	
ALTWIENER TAFELSPITZ ^{A C F G L M}	29
boiled beef roast potatoes creamy spinach apple horseradish chive sauce	
röstkartoffeln cremespinat apfelkren schnittlauchsauc	
KALBSBUTTERSCHNITZEL ^{A C D F G L M O}	26
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 ^{A C G M O}	10
RUCOLA-BABYTOMATENSALAT kernöl-balsamicodressing parmesan ^{A C G M O}	
FRESH SEASONAL SALAD wild herbs-balsamic dressing ^{A F H L M O}	8
KLEINER BLATTSALAT kräuter-balsamicodressing ^{A F H L M O}	

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