

Things to eat

APPETIZER

Beef Carpaccio A,G,L,M,O
Rinderfilet | Petersilie | Wasabi-mayo
Rucola

Beef Carpaccio A,G,L,M,O
Beef fillet | Parsley | Wasabi-mayo
Rocket
€ 18

Kürbiscremesuppe A,G,L
Kürbiskerne | Kernöl
Pumpkin Cream Soup A,G,L
Pumpkin seeds | Pumpkin seed oil
€ 7

Getrübte Erdäpfelsuppe A,G,L
Kartoffelchips
Truffled Potato Soup A,G,L
Potato Chips
€ 8

Wiener Suppentopf A,G,L,C,M
Gemüse | Frittaten | Maggikraut
Viennese Soup Pot A,G,L
vegetables | sliced pancakes | lovage
€ 7

DESSERT KITCHEN

Schokokuchen A,C,G
Vanilleeis
Chocolate Cake A,C,G
Vanilla Ice Cream
€ 9

Warmer Topfenstrudel A,C,G
Vanillesauce
Curd Cheese Strudel A,C,G
Vanille Sauce
€ 10

Kipferlschmarrn A,G,C
Zwetschenröster
Sweet Kipferl Scramble A,G,C
Traditional Stewed Plums
€ 11,-

Cheese Cake C,G,A
Himbeerröster
Cheese Cake C,G,A
Raspberry compote
€ 12,-

Allergene: A=glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H=Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), I= Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupinen, N=Weichtiere

STEAK & MORE

Rump Steak 250g _G
Uruguay
€ 30.-

Filet Steak 220g _G
New Zealand
€ 39.-

Voco Smash Burger _{A.G.M.O}
Brioche | Rindfleisch | Zwiebel | Cheddar
Voco Steak Sandwich _{A.G.M.O}
Brioche | Beef Patty | Onion | Cheddar
€ 19.-

Voco Steak Sandwich _{A.G.M.O}
Ciabatta | Rosa Beiried | Zwiebel | Dijon-Senf Mayo
Voco Steak Sandwich _{A.G.M.O}
Ciabatta | Beiried | Onion | Dijon-mustard Mayo
€ 19.-

SIDES & EXTRAS

Grillgemüse _G
Grilled vegetables
€ 7.-

Gemischter Blattsalat _{M.O}
Mixed leaf salad
€ 7.-

Gebratene Pilze _G
Sautéed mushrooms
€ 7.-

Chili Mais Rips
Chili Corn Rips
€ 7.-

Knusprige Trüffel-Parmesan Pommes _{G.A}
Crispy Truffle-Parmesan Fries
€ 8.-

Knusprige Süßkartoffel Pommes _A
Crispy Sweet potato Fries
€ 7.-

Pommes Frites _A
French Fries
€ 6.-

MAIN DISHES

Wolfsbarschfilet A.C.G.L.D.

Linguini | Pesto rosso

Sea Bass Fillet A.C.G.L.D.

Linguine | Red Pesto

€ 24.-

Gegrillte Garnelen B.G.

Knoblauch-Chilibutter | Baguette

Grilled Prawn

Garlic-chili Butter | Baguette

€ 28.-

Wiener Backhendl C.G.A.L.O.M.

Erdäpfel-Vogerlsalat

Viennese deep fried chicken C.G.A.L.O.M.

Potato and lamb's lettuce salad

€ 17.-

Rinderfilet-Streifen A.C.G.L.M.O.

Pilzrahmsauce | Tagliatelle

Sauteed Beef Fillet Strips A.C.G.L.M.O.

Creamy mushroom Sauce | Tagliatelle

€ 21.-

CROSS COUNTRY & GREENS

Caesar Salat C.D.F.M.A.

Cherry Tomaten | Parmesan

Caesar Salad C.D.F.M.A.

Cherry Tomatoes | Parmisan

€ 12.-

Add on Chicken

6.-

Rustica Brot

Butter

Rustica Bread

Butter

€ 3.-

Buffalo Chicken Wings F.M.O.

BBQ Sauce | Jungzwiebel

Buffalo Chicken Wings F.M.O.

BBQ Sauce | Spring onion

€ 14.-

Ricotta Tortelli A.C.G.

Rote Rüben | Ziegenkäse

Ricotta Tortelli A.C.G.

Beetroot | Goat cheese

€ 14.-

