

Müsli & So

Granolajoghurt

Griechisches Joghurt | Granola vom Felix | Erdbeere | Limette | Honig

Holunderbeerenporridge (vegan)

Amaranth | Hafer | Mandelmilch | Pistazie

Bio Freiland Eier

Eierspeis / Spiegelei / Heukäseomelette

aus zwei Eiern | Schnittlauch | Madame Crousto

Ham or Bacon & Eggs

aus zwei Eiern | Schnittlauch | Madame Crousto

Eggs Royal

pochiertes Ei | Sashimi Lachs | Safranhollandaise | English Muffin | Herbeus Greens Shiso Kresse

Eggs Benedict

pochiertes Ei | Beinschinken vom Hödl | Safranhollandaise | English Muffin | Paprika

Eggs Florentine

pochiertes Ei | Babymangold | Safranhollandaise | English Muffin | Schnittlauch

Combo Mombo

„Ramasuri“

Beinschinken vom Hödl | Heukäse | Eierspeis | Kräuterfrischkäse | Holunderbeerenporridge | Butter

Madame Crousto und Rainer Roggen

Avocadolala à la Ramasuri

Vanille - Avocadotatar | Sashimi Lachs | pochiertes Ei | Herbeus Greens Koreanderkresse | eingelegter roter Zwiebel

Madame Crousto

Vegenarrisch (vegetarisch)

Erdäpfelnestchen | pochiertes Ei | griechisches Joghurt | Mango | Gemüsesticks | Bloody Mary Dip (virgin)

Kräuteraufstrich | Rote Rüben Aufstrich | Rainer Roggen

Vitalgenuß (vegan)

Avocadocreme | Babymangold | Mango - Chili Chutney | karamellisierte Cashewkerne | Madame Crousto

French Toast (vegetarisch)

Vanillesauce | Erdbeeren

Dazu

Bio Handsemmerl vom Öfferl

Madame Crousto & Rainer Roggen vom Öfferl

Schinken vom Hödl oder Heukäse

Erdbeer oder Holundermarmelade

Frühstück von 08:00 bis 11:30

Samstags bis 16:00 & Sonntag bis 15:00

5,80

6,20

5,90 / 5,90 / 6,20

6,50

10,50

9,90

9,50

11,20

11,50

9,80

9,50

6,50

1,10

1,20

2,50

1,90

Tageskarte 11:30 - 22:00

vorne weg

Gazpacho à la Rolando (vegan)

Gurken | Sellerie | Basilikum | NOAN Olivenöl

Die Zwetschge & der Käse (vegetarisch)

Zwetschgen | Blauschimmelkäse | Pistaziencreme | Cannelloni | Herbeus Greens Krenkresse

Lachstrarar á la Ramasuri

Sashimi Lachs | Avocadocreme | Wasabimayonnaise | Sesam | Herbeus Greens Koreanderkresse | Madame Crousto

Beef Tralal à la Ramasuri

handgehacktes Weiderind vom Hödl | Dijon-Senf | Pommes Frites | Wachtelspiegelei | Senfkresse | Madame Crousto

Grünzeug

Black Tiger Crousto Salat

Black Tiger Garnelen Ceviche | getoastetes Wurzelcrousto | Salsa Roja | Limette Knoblauch - Chilli

Thai Mai (vegan) oder mit Black Tiger Garnelen

Papaya | gecrashte Erdnüsse | Erbsenschoten | Sojasprossen | schwarzer Sesam | Chili | Limette | Koriander

Roastbeefsalod

Beiried vom Hödl | Rucola | Paradeiser | Eierschwammerl | Liebstöckel Dressing | Öfferl's Wurzelcrousto

Hauptsach'

gefüllte Ochsenherzparadeiser (vegan)

Oliven - Mandel Quinoa | gelbe Paprikacreme | flambierter Jungzwiebel | Kapernbeeren | Basilikumkresse

Quinoalaibchen (vegetarisch)

knusprige Quinoa - Kräuterlaibchen | Wurzelgemüse | Feta | Brokkolicreme | Haselnüsse | Erdbeeren | Erbsen

Paprikagnocchi (vegetarisch) oder mit Chorizo

Eierschwammerl | Erbsenmash | Grana

Das Backhendl

ausgelöstes steirisches Maishuhn vom Kriegler in Joghurt - Kräutermarinade | jiddische Lebercreme |

Gurkenrahmsalat | Hühnerchip

Butterschnitzerl vom Waller

Erdäpfelpüree mit brauner Butter | Röstzwiebel | Senfgurken | fermentierte Radieschen | Krenkresse

Perlhendl auf Schwammerl

Perlhuhn vom Kriegler | Eierschwammerl | Jungzwiebel - Petersilienwurzel Püree | Marillen | Kräuter | Nuss

Beef Rib vom Hödl

Beiried am Knochen | Honig - Chili Beize | gegrillter Kukuruz | schwarzer Knoblauch Dip | Salsa Roja

hint'n nach

Chris wollte Kuchen

no bake Schokoladen - Amarettini | Biskotten

Marillencheesecake

Joghurt - Topfen Nockerl

Erdbeereis | Erdbeerspiegel | Passionsfrucht

Felix mag Bananen

eingelegte Bananen | karamellisiertes Bananeneis | Schokocreme | Limettencrumble | Cookies

5,80

7,60

10,90

13,90 / 18,90

10,50

10,90 / 16,90

13,90

11,50

13,90

13,50 / 15,50

15,20

15,90

14,90

17,90

4,50

5,20

5,20

6,80

Wir servieren ausschließlich Fleisch aus regionaler Haltung und unser

Gemüse kommt täglich frisch von heimischen Bauern

Allergenauszeichnung

Granolajoghurt	a,g,h
Holunderbeerenporridge	a,e,h
Eierspeis / Spiegelei / Omelette	a,c,g
Ham or Bacon & Eggs	a,c,g
Eggs Royal	a,c,d,g,l,m
Eggs Benedict	a,c,g,l,m
Eggs Florentine	a,c,g,l,m
Ramasuri	a,c,e,g,h
Avocadolala a la Ramasuri	c,d,g,o
Vegenarrisch	a,c,g,l
Vitalgenuß	a,e,h
French Toast	a,c,g,o

Gazpacho a la Rolando	l,o
Lachstatar	a,d,f,g,m,n
Black Tiger Ceviche	a,b
Beef Tralal à la Ramasuri	a,c,g,m,r
Die Zwetschge & der Käse	g,h
Thai Mai (vegan) oder mit Black Tiger Garnelen	e,n,(b)
Roastbeefsalod	a,o
gefüllte Ochsenherzparadeiser	h
Quinoalaibchen	a,c,d,g,l,o,h
Paprikagnocchi (vegetarisch) oder mit Chorizo	a,c,g,
Perlhendl	h
Butterschnitzerl vom Waller	a,c,d,g,m,o
Das Backhendl	a,c,g,o
Beef Rib	a,g,o
Chris wollte Kuchen	a,g,h
Cheescake im Glas	a,c,g,h
Felix mag Bananen	a,c,g,h
Joghurt - Topfen Nockerl	A,c,g,h

„Der Mensch ist guat, nur die Leut san a Gsindl.“

Johann Nepomuk Nestroy
(1801 - 1862), österreichischer Dramatiker, Schauspieler und Bühnenautor

Ramasuri von früh bis spät

Genießen im Schatten von Johann Nepomuk Nestroy

Montag bis Freitag:

Frühstück 08:00 - 11:30

Tageskarte von 11:30 - 22:00

Mittagsmenü 11:30 bis es aufgegessen ist ;)

Samstag:

Frühstück 08:00 - 16:00

Tageskarte 11:30 - 22:00

Sonntag:

Frühstück 09:00 - 15:00