



BREAKFAST

HEALTHY CHOICE

HAUSGEMACHTES BIRCHER - CHIA MÜSLI	4,80
Müsli, Bio Heumilch, Früchte, Kokos	
GRANOLAJOGHURT	5,80
Griechisches Joghurt, Granola, Beerenröster, Honig vom Scheer	
CHAI PORRIDGE (vegan)	6,50
Amaranth, Hafer, Mandelmilch, Kokosraspeln, Birnen, Ingwer, Mandeln	

EGGS & OMLETTES

EIERSPEIS / SPIEGELEI	5,90
2 Eier, Schnittlauch, Rainer Roggen	
HAM OR BACON&EGGS	6,50
2 Eier, Schnittlauch, Rainer Roggen	
HEUBLUMENKÄSEOMLETTE	6,50
2 Eier, Frühlingszwiebel, Schnittlauch, Rainer Roggen	
OFFENES OMLETTE	7,50
2 Eier, semi dried Paradeiser, Oliven, Feta, Basilikum, Rainer Roggen	
EGGS ROYAL	11,50
2 pochierte Eier, Sashimi Lachs	
BENEDICTE	10,90
Beinschinken	
FLORENTINE	10,20
Babyspinat, Safranholandaise, English Muffin	
SHAK GOES SHUKA	9,50
2 Spiegeleier, Paprika-Paradeiser Ragout, Kichererbsen, Nussbrot	

SWEET MORNING

BUTTERMILCH PANCAKES	6,20
Heidelbeeren, Bananen, Nuss-Karamell	
FRENCH TOAST	6,80
Öfferls Brioche, Vanillesauce, Beerenröster	

WAKE UP CALLS

MINI BLOODY MARY	3,50
MINI GIN TONIC	3,50
KAROTTEN – INGWER SAFT	2,90

COMBOS

RAMASURI	11,50
Beinschinken vom Hödl, Heublumenkäse, Chai Porridge, Kräuterfrischkäse, Butter, Eierspeis, Madam Crousto, Rainer Roggen	
AVOCADOLALA	12,50
Vanille-Avocadotatar, Sashimi Lachs, pochiertes Ei, eingelegter Roter Zwiebel, Madam Crousto	
VEGENARRISCH	10,80
Eierspeis, Gemüsesticks, Avocado, fermentierte Radieschen, Granolajoghurt, Kräuterfrischkäse, Butter, Rainer Roggen	

CROUSTOS BREADS & BAGUETTES

VITALGENUSS (vegan)	9,80
Avocado-Vanillecreme, Babyspinat, Mango-Chili Chutney, karamalisierte Cashewkerne, Madame Crousto	
KÜRBIS UND GRANATEN (veggie)	10,20
Kürbis-Ingwercreme, 2 weich gekochte Eier (kalt), Granatapfel, Mozzarella, Sesam, Basilikum, Madame Crousto	
CREMIGE EIER	10,80
2 Eier Eierspeis, Cottage cheese, sautierter Babyspinat, Lachs, Madame Crousto	
RAMASURI SANDWICH	10,50
Heublumenkäse Eierspeis, semi dried Paradeiser, kandierter Bacon, Kürbiskernölmayo, Baguette	

LUNCH & DINNER

ENTRÉE

HOKKAIDO-KOKOS SUPPE (vegan)	5,80
BÜFFELMOZARELLA (veggie)	8,20
Rote Rüben, Limettenmascarpone, Nussbrot, Liebstöckel-Zitronen Öl	
BEEF TRARAR A LA RAMASURI (100gr)	12,90
Dijon, Butter, Pommes, Madame Crousto	
THAI MAI SALMON	10,50
Lachs, Papaya, Erbsenschotten, Sprossen, Sesam Dressing	
GEDÄMPFTER PAK CHOI (vegan)	6,50
Kalamansi Emulsion, Lotus Chips, Sesam	

MAIN

ZIEGENKÄSEGUPF (veggie)	10,90
Pilz duxelle, geflammter Paprika, Ruccola Pesto	
BLACK TIGER GARNELEN (5 Stk.)	14,20
Salsa Roja, Kräuter, Baguette	
HAUSGEMACHTE ROTKRAUTGNOCCHI (veg)	13,90
Salbeibutter, Kohlsproßen, Feta	
RAMASURI ENTRECOTE	16,90
Kräuterbutter, Pommes	

SNACKS

MINI PULLED CHICKEN PITA	7,80
Rote Rüben Sproßen, Salsa Roja, Limetten Aioli	
STICKY BACK PORK RIBS	7,80
Ahorn Sirup-Chilli Beize, Ingwer, Frühlingszwiebel, Sesam	
KOHLSPROSSEN (vegan)	5,80
Mandeln, Cranberrys, Zitronenthymia	
BAKED SWEETPOTATOE	6,80
Ziegenkäse, Babyspinat	

CLASSICS

QUINOA LAIBCHEN (vegan)	13,90
Kürbis-Ingwer Creme, Birnen, Mandeln	
BUTTERSCHNITZEL VOM WALLER	15,90
Braunes Butter Püree, Röstzwiebel, Senf Gurken, Radieschen, Kren	
DAS BACKHENDL	15,50
Steirisches Maishuhn in Joghurt-Kräuter Marinade, Lebercreme, Kipfler-Petersil Erdäpfel	
ROLANDS KALBSRAHMGULASCH	18,90
Sauerrahmockerl, Schnittlauch, Zitronenzeste	

DESSERTS

NEW YORK CHEESE CAKE	5,50
HASELNUSS SCHOKO MOUSSE	5,50
MILCHREIS BEERENRÖSTER	5,50
Nusschmarren	6,50
Nuss-Karamell, karamalisierte Birnen	

EXTRAS

MARINIERTE OLIVEN & DRIED PARADEISER	4,50
HOMEMADE FRIES MIT DIP	4,50
LAUWARMER EPOISSES FÜR ZWEI	16,50
Schmelzkäse, Feigen, Öfferls Nussbrot	

Montag bis Freitag:

Frühstück 08:00 – 16:00

Tageskarte: 11:30 – 22:00

Mittagsmenü 11:30 bis es aufgegessen ist ;)

Samstag:

Frühstück 08:00 – 16:00

Tageskarte: 11:30 – 22:00

Sonntag und Feiertag:

Frühstück 09:00 – 16:00

Tageskarte: 11:30 – 22:00