



## BREAKFAST

Unsere Brote beziehen wir täglich frisch von der Dampfbäckerei Georg Öfferl

→ täglich bis 15:00

### SWEET MORNING

<b>BLUEBERRY PANCAKES</b>	7,50
Heidelbeeren, karamellierte Bananencreme, Nuss-Karamell	
<b>FRENCH TOAST</b>	7,90
Öfferl's Brioche, Vanillesauce, Beerenröster	

### HEALTHY CHOICE

<b>GRANOLAJOGHURT</b>	6,80
Griechisches Joghurt, hausgemachter Granola, Beerenröster	
<b>CHAI PORRIDGE (vegan)</b>	7,50
Amaranth, Hafer, geröstete Mandeln, Kokosflocken, eingelegte Birnen	
<b>BLUEBERRY SMOOTHIE 1/8l (vegan)</b>	4,80
Heidelbeeren, Granola, Erdnussbutter, Mandelmilch	

### ORGANIC EGGS & OMELETTES

<b>EIERSPEIS/SPIEGELEI</b>	6,50
2 Eier, Schnittlauch, Rainer Roggen	
<b>HAM OR BACON AND EGGS</b>	7,50
2 Eier, Schnittlauch, Rainer Roggen	
<b>HEUKÄSEOMELETTE</b>	7,90
2 Eier, Frühlingszwiebel, Schnittlauch, Rainer Roggen	
<b>OFFENES OMELETTE</b>	8,50
2 Eier, getrocknete Paradeiser, Oliven, Feta, Rainer Roggen	
<b>CHORIZO OMELETTE</b>	10,20
2 Eier, gebratene Chorizo, frische Jalapeño, roter Paprika, halbe Avocado, mariniertes Spinat, Frühlingszwiebel, Rainer Roggen	
<b>EGGS FLORENTINE</b>	11,20
2 pochierte Eier, Babyspinat, Safranhollandaise, English Muffin	
<b>EGGS BENEDICT</b>	11,90
2 pochierte Eier, Beinschinken, Safranhollandaise, English Muffin	
<b>EGGS ROYAL</b>	12,50
2 pochierte Eier, Sashimi Lachs, Safranhollandaise, English Muffin	

## COMBOS

<b>RAMASURI</b>	12,50
Beinschinken vom Hödl, Heublumenkäse, Chai Porridge, Kräuterfrischkäse, Butter, Eierspeis, Madame Crousto, Rainer Roggen	
<b>AVOCADOLALA</b>	13,50
Vanille-Avocadotartar, Sashimi Lachs, pochiertes Ei, eingelegter rote Zwiebel, Madame Crousto	
<b>VEGENARRISCH</b>	11,80
Eierspeis, Gemüsesticks, Avocado, fermentierte Radieschen, Granolajoghurt, Kräuterfrischkäse, Rote-Rüben-Aufstrich, Butter, Rainer Roggen	

### CROUSTO BREADS

<b>VITALGENUSS</b>	10,50
Avocado-Vanillecreme, Babyspinat, Mango-Chili Chutney, karamellierte Cashewkerne, Zitrusdressing	
<b>CREMIGE EIER</b>	12,50
2 Eier Eierspeis, Cottage Cheese, sautierter Babyspinat, Sashimi Lachs	
<b>RAMASURI SANDWICH</b>	10,90
Heublumenkäse-Eierspeis, getrocknete Paradeiser, Spinat, kandierter Bacon, Kürbiskernöl Mayo	

### WAKE UP CALL

<b>MINI GIN TONIC</b>	4,50
Tanqueray Gin	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	4,50
Ramasuri's Kaffeelikör, Espresso	

## LUNCH MENU

MIT TAGESSUPPE ODER SALAT  
MO-FR 11:30 - 14:30

<b>SCHWAMMERLRAGOUT (veggie)</b>	9,50
Austernpilze, Champignons, Fisolen, Serviettenknödel	
<b>SÜSSKARTOFFELCURRY (vegan)</b>	10,50
Quinoa, Kichererbsen	
<b>BACKHENDL</b>	11,50
Steirisches Maishuhn in Joghurt-Kräuter-Marinade, 'Kipfler'-Petersilerdäpfel	
<b>GEBRATENER LACHS (100g)</b>	12,50
Erdäpfelpüree, Pak Choi	

### SIDES

<b>HOMEMADE FRIES MIT DIP</b>	4,50
<b>SÜSSKARTOFFEL-LIMETTEN PÜREE</b>	4,50
<b>MAR. OLIVEN &amp; DRIED PARADEISER</b>	4,50
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	3,80
<b>COLESLAW</b>	3,50
<b>'KIPFLER'-PETERSILERDÄPFEL</b>	2,80
<b>JALAPEÑO MAYO</b>	1,50

## LUNCH & DINNER

### STARTERS

<b>HOKKAIDO KÜRBIS SUPPE (vegan)</b>	6,20
Kürbiskernöl, Kürbiskerne	
<b>KRAFTSUPPERL</b>	6,50
Kraftsuppe vom Ochsen, Ochsenfleisch, Wurzelgemüse, Schnittlauch	
<b>LACHS-AVOCADO TARTAR</b>	10,50
Vanille, Sesam Cracker, Limette, Noan Olivenöl, Madame Crousto	
<b>BEEF TRARAR À LA RAMASURI</b>	13,90
handgehacktes Weiderind, Dijon Senf, Zitronenzeste, Madame Crousto, homemade fries	
<b>SOUFFLIERTER SEMMELKNÖDEL</b>	7,50
Belugalinsen, Apfel-Rosmarin Chutney, sautierter Spinat	

### SNACKS & SALADS

<b>HUMMUSTELLER MIT FALAFEL (vegan)</b>	8,50
Tahina, Olivenöl, Marinierte Kichererbsen, Madame Crousto	
<b>MINI PULLED CHICKEN PITA</b>	11,50
Coleslaw, homemade fries, Jalapeño Mayo, Frühlingszwiebel	
<b>BAKED SWEETPOTATOE (veggie)</b>	11,50
Feta, Falafel Crumble, Melanzani Püree, sautierter Spinat	

### MAIN

<b>PULLED PORK MIT SCHWAMMERLN</b>	14,50
Austernpilze, Champignons, Fisolen, Serviettenknödel	
<b>KÄSESPÄTZLE (veggie)</b>	8,90
Röstzwiebel, grüner Salat	
<b>HOMEMADE SALBEI GNOCCHI (veggie)</b>	12,90
Nuss-Butter, Tomaten Chutney, crispy Salbei, Grana	
<b>DAS BACKHENDL</b>	15,50
Steirisches Maishuhn in Joghurt-Kräuter-Marinade, 'Kipfler'-Petersilerdäpfel	
<b>BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER</b>	16,90
braune Butter-Erdäpfelpüree, Röstzwiebel, Senfgurken, fermentierte Radieschen, Kren	
<b>GEBRATENER LACHS (160g)</b>	18,90
Süßkartoffel-Limettenpüree, Pak Choi, Wasabigurken	

### DESSERTS

<b>SCHOKOMOUSSE</b>	5,50
Orangencrumble	
<b>CHEESECAKE</b>	5,50
Beerenröster	
<b>NUSSSCHMARREN</b>	7,50
Nusskaramell, eingelegte Birnen	

Montag bis Samstag:

Breakfast: 08:00 – 15:00

Lunch & Dinner: 11:30 – 22:00

→ Unsere Produkte beziehen wir überwiegend von regionalen landwirtschaftlichen Betrieben mit biologischem Anbau und Aufzucht. ♡

Sonntag und Feiertage:

Breakfast: 09:00 – 15:00

Lunch & Dinner: 11:30 – 22:00