



BREAKFAST

täglich bis 15:00

→ mit frischem Brot aus der Dampfbäckerei Öfferl

SWEET MORNING

BLUEBERRY PANCAKES 7,50
Heidelbeeren, karamellierte Bananencreme,
Nuss Karamell

FRENCH TOAST 7,90
Öfferl's Brioche, Vanillesauce, Beerenröster

HEALTHY CHOICE

GRANOLAJOGHURT 6,80
Griechisches Joghurt, hausgemachter
Granola, Beerenröster

CHAI PORRIDGE (vegan) 7,50
Amaranth, Hafer, geröstete Mandeln,
Kokosflocken, eingelegte Birnen

BIO EGGS & OMELETTES

EIERSPEIS / SPIEGELEI 6,50
2 Eier, Schnittlauch, Rainer Roggen

HAM OR BACON & EGGS 7,50
2 Eier, Schnittlauch, Rainer Roggen

HEUBLUMENKÄSEOMELETTE 7,90
2 Eier, Frühlingszwiebel, Schnittlauch,
Rainer Roggen

OFFENES OMELETTE 8,50
2 Eier, getrocknete Paradeiser, Oliven,
Feta, Rainer Roggen

CHORIZO OMLETTE 10,20
2 Eier, gebratene Chorizo, frische Jalapeño,
roter Paprika, halbe Avocado, mariniertes roter
Babymangold, Frühlingszwiebel, Rainer Roggen

EGGS FLORENTINE 11,20
2 pochierte Eier, roter Babymangold,
Safranhollandaise, English Muffin

EGGS BENEDICT 11,90
2 pochierte Eier, Beinschinken, Safranhollandaise,
English Muffin

EGGS ROYAL 12,50
2 pochierte Eier, Lachsforelle,
Safranhollandaise, English Muffin

WAKE UP CALLS

MINI GIN TONIC 4,50
Tanqueray Gin

ESPRESSO MARTINI 4,50
Ramasuri's Kaffeelikör, Espresso

Montag bis Samstag:

Frühstück: 08:00 – 15:00

Tageskarte: 11:30 – 22:00

COMBOS

RAMASURI 12,50
Beinschinken vom Hödl, Heublumenkäse,
Chai Porridge, Kräuterfrischkäse, Butter,
Eierspeis, Madame Crousto, Rainer Roggen

AVOCADOLALA 13,50
Vanille Avocadotartar, Lachsforelle, pochiertes Ei,
eingelegte rote Zwiebel, Madame Crousto

VEGENARRISCH 11,80
Eierspeis, Gemüsesticks, Avocado, fermentierte
Radieschen, Granolajogurt, Kräuterfrischkäse,
Rote-Rüben Aufstrich, Butter, Rainer Roggen

CROUSTO BREADS

VITALGENUSS (vegan) 10,50
Vanille Avocadotartar, roter Babymangold,
Mango-Chili-Chutney, karamellierte Cashewkerne,
Zitrusdressing

CREMIGE EIER 12,50
Eierspeis aus 2 Eiern, Cottage Cheese,
sautierter roter Babymangold, Lachsforelle

RAMASURI SANDWICH 10,90
Heublumenkäse Eierspeis aus 2 Eiern,
semi dried Paradeiser, sautierter roter Babymangold,
kandierter Bacon, Kürbiskernöl Mayo

LUNCH MENU

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

HAUSGEMACHTE EIERNÖCKERL (veggie) 7,50
Röstzwiebel, Grüner Salat

KÜRBIS KOKOS KALAMANSI CURRY (vegan) 9,50
Spaghetti Kürbis, Hokkaido, Kräuter Quinoa,
Purple Haze Karotte, Kokoschips

DAS BACKHENDL 11,50
Steirische ausgelöste Maishühnerkeule in
Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Kipfler-Petersilerdäpfel

GEBRATENE LACHSFORELLE (100gr) 12,50
Gelbe Rüben Ingwer Creme, pickled Rote Rüben,
Vanille - Zitrus Hollandaise

RAMASURI BAR SNACKS

HOMEMADE FRIES MIT DIP 4,50

HAUSGERÖSTETE NUSS VARIATION (bis 24:00) 3,80

MARINIERTE OLIVEN (bis 24:00) 4,50

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

LUNCH & DINNER

STARTERS

HOKKAIDO KÜRBIS SUPPE (vegan) 6,20
Kokosmilch, Kürbiskernöl, Kürbiskerne

KRAFTSUPPERL 6,50
Kraftsuppe vom Ochsen, Ochsenfleisch,
Wurzelgemüse, Schnittlauch

MARINIERTE LACHSFORELLE 9,20
Kalamansi-Tapioka Perlen, marinierte
Schwarzwurzel, Kresse, Madame Crousto

BEEF TRARAR À LA RAMASURI 13,90
handgehacktes Weiderind, Dijon Senf,
Zitronenzeste, Madame Crousto, homemade Fries

SOUFFLIERTER SEMMELKNÖDEL (veggie) 8,20
cremige Belugalinsen, Apfel-Rosmarin Chutney,
sautierter roter Babymangold, Krenschäum

SNACKS

PULLED DUCK WRAPS 13,90
Flugente, Erdnussbutter Dip,
eingelegte Mandarine, Rotkraut

KÜRBIS KOKOS KALAMANSI CURRY (vegan) 11,90
Spaghetti Kürbis, Hokkaido, Kräuter Quinoa,
Purple Haze Karotte, Kokoschips

BAKED SWEETPOTATO (veggie) 10,50
Feta, Baba Ganoush, sautierter roter Babymangold,
geröstete Mandeln

MAIN

HIRSCHRAGOUT MIT MARONI GNOCCHI 18,90
homemade Gnocchi, Kohlsprossen, Johannisbeeren

FLUFFY SALBEI GNOCCHI (veggie) 12,90
homemade Gnocchi, Nuss-Butter,
Tomaten Chutney, crispy Salbei, Grana

SCHWARZWURZEL CARBONARA (vegan) 11,90
geräucherter Tofu, Rauch, Portulak,
Pumpnickel, Röstzwiebel

DAS BACKHENDL 15,50
Steirische ausgelöste Maishühnerkeule in
Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko,
Kipfler-Petersilerdäpfel, Lebercreme

BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER 16,90
Petersilwurzelwürstchen, kalt gerührte Cranberries,
Erdäpfelkrustl, Kren

GEBRATENE LACHSFORELLE (160g) 17,90
Gelbe Rüben Ingwer Creme, pickled Rote Rüben,
Vanille-Zitrus Hollandaise

DESSERTS

SCHOKOMOUSSE 5,50
Orangencrumble

CHEESECAKE 5,50
Beerenröster

NUSSSCHMARREN 7,50
Nusskaramell, eingelegte Birnen

MILCHREIS (vegan) 5,50
Kokosmilch, Johannisbeeren

Sonntag und Feiertag:

Frühstück: 09:00 – 15:00

Tageskarte: 11:30 – 21:00