



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

CREAMY POTATO 7,10
Erdäpfel cremig & knusprig, pochiertes Ei, crispy Bacon, sautierter roter Babymangold

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

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

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

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

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

EGGS ROYAL 12,50
2 pochierte Eier, Lachs, Safranholllandaise, 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, Lachs, pochiertes Ei, eingelegte rote Zwiebel, Lotusblüten Chips Madame Crousto

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

RAMASURI MEETS ÖFFERL

VITALGENUSS (vegan) 10,50
Öfferl's Madame Crousto, Vanille Avocadotartar, roter Babymangold, Mango-Chili-Chutney, karamellierte Cashewkerne, Zitrusdressing

CHEESY EGG SANDWICH (veggie) 8,90
Öfferl's Brioche, Eierspeis aus 2 Eiern, karamellierte Zwiebel, aged English Cheddar

FLUFFY SALMON 11,90
Öfferl's Brioche, Eierspeis aus 2 Eiern, Creme Fraiche, Rucola, Lachs, Schnittlauch

RAMASURI SANDWICH 10,90
Öfferl's Madame Crousto, Heublumenkäse Eierspeis aus 2 Eiern, semi dried Paradeiser, sautierter roter Babymangold, kandierter Bacon, Kürbiskernölmayo

LUNCH MENU

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

HAUSGEMACHTE EIERNOCKERL (veggie) 8,50
Röstzwiebel, Grüner Salat

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan) 9,50
Quinoa, Limettenblätter, Thai Basilikum, Chili, Zitronengras, Ingwer, Koriander

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

BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER 12,50
braunes Nussbutter Erdäpfelpüree, fermentierte Radieschen, Senfgurkerl, Röstzwiebeln, Kren

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

TOPINAMBUR SUPPERL (vegan) 6,20
Öfferl's Sauerteig Croutons

RAMASURI FRÜHLINGSSALAT (vegan) 7,90
Fenchel, Rote Rübe, Walnüsse, Sonnenblumenkerne, Lavendel Vinaigrette

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

DER SÜSSE KAIF (veggie) 8,90
gegrillter Karfiol, cremige Belugalinsen, Karotten, Mandel Knuspercreme, Schalottenschaum

BAKED SWEETPOTATO (veggie) 8,20
Feta, Baba Ganoush, sautierter roter Babymangold, Lotusblüten Chips

SNACKS

SPICY PULLED CHICKEN 12,50
Öfferl's Brioche, Habañero Mayo, Frühlingszwiebel, homemade Fries, roter Apfel Coleslaw

OFFENES ROASTBEEF SANDWICH 12,90
Beiried vom Hödl, Öfferl's Madame Crousto, Senfgurkerl, Vogersalat, Kren, roter Zwiebel, Honig-Senf

MAIN

GESCHMORTE RINDBACKERL 16,90
braunes Nussbutter Erdäpfelpüree, Senfgurkerl, Röstzwiebel, Schnittlauch

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan) 11,90
Quinoa, Pak Choi, Limettenblätter, Thai Basilikum, Chili, Zitronengras, Ingwer, Cashewnüsse, Sesam, Koriander

→ mit kurz gebratenem Beiried 16,90

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

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

BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER 16,90
Petersilwurzel-püree, kalt gerührte Cranberries, Erdäpfelkrustl, Kren

DESSERTS

SCHOKOMOUSSE 5,50
Orangencrumble

CHEESECAKE 5,50
Beerenröster

NUSSCHMARRREN 7,50
Nusskaramell, eingelegte Birnen

Sonntag und Feiertag:

Frühstück: 09:00 – 15:00

Tageskarte: 11:30 – 21:00