



BREAKFAST

MO-FR bis 14:30, SA & SO bis 15:00

→ mit frischem Brot aus der Dampfbäckerei Öfferl (Madame Crousto & Rainer Roggen)

SWEET MORNING

BLUEBERRY PANCAKES 7,90
Heidelbeeren, karamellisierte Bananencreme, Nusskaramell

FRENCH TOAST 7,90
Öfferl's Brioche, Vanillesauce, frische Erdbeeren

HEALTHY CHOICE

GRANOLAJOGHURT 7,20
Griechisches Joghurt, hausgemachtes Granola, frische Beeren

HOLUNDER-PORRIDGE (vegan) 7,50
Haferflocken, Mandelmilch, geröstete Mandeln, Kokosflocken, frische Beeren

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, Frühlingzwiebel, Schnittlauch, Rainer Roggen

MEDITERRANES OMELETTE 8,50
2 Eier, semi-dried Paradeiser, Oliven, Feta, Rainer Roggen

SPICY CHORIZO OMELETTE 10,20
2 Eier, gebratene Chorizo, frische Jalapeño, roter Paprika, halbe Avocado, mariniertes roter Babymangold, Frühlingzwiebel, 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, Lachs, Safranhollandaise, English Muffin

WAKE UP CALLS

MINI GIN TONIC 4,50
Tanqueray Gin

ESPRESSO MARTINI SHOT 4,50
Espresso, Kaffeelikör, Honig

VITAMIN BOMBS FRISCH GEPRESST

ORANGENSAFT 1/8 l 3,50

KAROTTEN-INGWERSAFT 1/8 l 3,50

COMBOS

RAMASURI 12,90
Beinschinken vom Hödl, Heublumenkäse, Holunder-Porridge, Kräuterfrischkäse, Butter, Eierspeis, Madame Crousto, Rainer Roggen

AVOCADOLALA 13,50
Vanille-Avocado-Mash, Lachs, pochiertes Ei, eingelegte rote Zwiebel, Lotusblütenchips, Madame Crousto

VEGENARRISCH 12,10
Eierspeis, Gemüsesticks, Avocado, fermentierte Radieschen, Granolajoghurt, Kräuterfrischkäse, Rote-Rüben-Aufstrich, Butter, Rainer Roggen

RAMASURI MEETS ÖFFERL

VITALGENUSS (vegan) 10,50
Madame Crousto, Vanille-Avocado-Mash, roter Babymangold, Mango-Chili-Chutney, karamellierte Cashewkerne, Zitrusdressing

CHEESY EGG SANDWICH (veggie) 8,90
salziges Brioche, Eierspeis aus 2 Eiern, aged English-Cheddar, karamellierte Zwiebel

FLUFFY SALMON 11,90
salziges Brioche, Eierspeis aus 2 Eiern, Creme Fraiche, Rucola, Lachs, Schnittlauch

RAMASURI SANDWICH 11,50
Madame Crousto, 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

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan) 10,50
Quinoa, Thai Basilikum, Limette, Chili, Zitronengras, Ingwer, Koriander

SPARGEL ERDÄPFEL MELANGE (veggie) 11,50
Erdäpfel, Spargel, Lauch, Vogersalat, Kürbiskernöl-Dressing, Safranhollandaise

DAS BACKHENDL 11,50
Steirische ausgelöste Maishühnerkeule vom Kriegler in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat

GEBRATENER LACHS (100g) 12,50
Mango, rote Papaya, Sojasprossen, Erdnüsse, Erbsenschoten, Sesam, Limetten-Sesam-Dressing

RAMASURI BAR SNACKS

RAMASURI POMMES MIT DIP 4,50

HAUSGERÖSTETE NÜSSE (bis 24:00) 4,20

MARINIERTE OLIVEN (bis 24:00) 4,50

LUNCH & DINNER

täglich von 11:30 - 22:00, kurze Afternoon Siesta

STARTERS

GRÜNES SOMMERSUPPERL (vegan) 6,20
Brunnenkresse, Erbsen
→ mit knusprigem Hühnerleber-Wan Tan 7,50

BEEF TRARAR À LA RAMASURI (100g) 13,90
handgehacktes Weiderind vom Hödl, Dijon-Senf, Zitronenzeste, Madame Crousto, Ramasuri Pommes

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

BAKED SWEETPOTATO (veggie) 8,90
Feta, Baba Ganoush, sautierter roter Babymangold, Lotusblütenchips

SANDWICHES & SALATE

THAI MAI MANGO PAPAYA SALAT (vegan) 12,50
Mango, rote Papaya, Sojasprossen, Erbsenschoten, geröstete Erdnüsse, Sesam, Chili, Limetten-Sesam-Dressing, Koriander
→ mit gebratenem Lachs (160g) 17,90

RAMASURI SOMMERSALAT (vegan) 10,20
grüner & weißer Spargel, Marillen-Chutney, Mandeln, Rucola, Vogersalat, Babymangold, Basilikum-Marillen-Dressing

BACKHENDLSALAT 10,20
das Ramasuri Backhendl, Vogersalat, fermentierte Radieschen, Cherrytomaten, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren

BBQ PULLED CHICKEN 13,90
Huhn vom Kriegler, Rauch, salziges Brioche, Habañero-Mayo, Frühlingzwiebel, roter Apfel-Coleslaw, Vogersalat, Ramasuri Pommes

OFFENES ROASTBEEF SANDWICH 14,90
Hödl's Beiried, grüner Spargel, Madame Crousto, Kren, Senfgurkerl, Vogersalat, roter Zwiebel, Honig-Senf

MAIN

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan) 11,90
Quinoa, Pak Choi, Thai Basilikum, Limette, Chili, Zitronengras, Cashewnüsse, Sesam, Koriander
→ mit kurz gebratenem Entrecôte (100g) 17,90

HOMEMADE SALBEI GNOCCHI (veggie) 13,90
Nussbutter, Tomaten-Chutney, crispy Salbei, Grana

DAS BACKHENDL 15,50
Steirische ausgelöste Maishühnerkeule vom Kriegler in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat, Lebercreme, Preiselbeeren

BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER 16,90
Erbsen-Mash, Kräuterseitlinge, fermentierte Radieschen, Shizo Kresse, Zitronenzeste, Kren

HÖDL'S STEAK ENTRECÔTE (200g) 19,50
wilder Brokkoli, grüner Spargel, Erbsenschoten, Stangensellerie, Paprika-Chipotle-Crème, Kerbel

DESSERTS

SCHOKOMOUSSE 6,50
mit frischen Beeren

CHEESECAKE 5,50
mit marinierten Erdbeeren

TOPFEN-SCHMARREN 7,90
Nougat-Schaum, Marille

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

Nach dem Mittagessen macht unsere Küche eine kurze Siesta - frag unser Team nach der genauen Uhrzeit

Preise in € inkl. MwSt, Änderungen vorbehalten