

Ramasuri

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 Heidelbeeren, Bananencreme, Nusskaramell	7,90
FRENCH TOAST Öfferl's Brioche, Vanillesauce, frische Erdbeeren	7,90
DIE SÜSSE POTATO (vegan) Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, Mandeljoghurt, Heidelbeeren, Kokos	8,90

HEALTHY CHOICE

SKYR GRANOLA JOGHURT isländisches Joghurt (viel Protein, wenig Fett), hausgemachtes Granola (Haselnüsse, Mandeln, Goji Beeren, Kokos...), frische Beeren	7,20
--	-------------

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

BIO EGGS & OMELETTES

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

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

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

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

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

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

EGGS BENEDICT 2 pochierte Eier, Beinschinken, Safranholldaise, English Muffin	11,90
---	--------------

EGGS ROYAL 2 pochierte Eier, Lachs, Safranholldaise, English Muffin	12,50
---	--------------

WAKE UP CALLS

MINI GIN TONIC	4,50
-----------------------	-------------

ESPRESSO MARTINI SHOT Espresso, Kaffeelikör, Rum, Honig	4,50
---	-------------

FRESH VITAMIN BOMBS

ORANGENSAFT 1/8 l	3,50
--------------------------	-------------

KAROTTEN-INGWERSAFT 1/8 l	3,50
----------------------------------	-------------

COMBOS

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

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

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

RAMASURI MEETS ÖFFERL

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

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

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

RAMASURI SANDWICH Madame Crousto, Heublumenkäse-Eierspeis aus 2 Eiern, semi-dried Paradeiser, sautierter roter Babymangold, kandierter Bacon, Kürbiskernöl-Mayo	11,50
---	--------------

LUNCH MENU

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

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

EIERSCHWAMMERLRAGOUT (veggie) Serviettenknödel, Zitronenzeste, frischer Kren, Petersilöl	10,50
--	--------------

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

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

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

GAZPACHO (vegan) Basilikum, Stangensellerie, Noan Olivenöl	6,20
--	-------------

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

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

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

SANDWICHES & SALATE

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

RAMASURI SOMMERSALAT (veggie) Burrata, Ochsenherztomaten, Marillen-Chutney, Mandeln, Rucola, Vogerlsalat, Babymangold, Basilikum-Marillen-Dressing	12,90
--	--------------

BACKHENDLSALAT das Ramasuri Backhendl, Vogerlsalat, fermentierte Radieschen, Cherrytomaten, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren	11,50
--	--------------

BBQ PULLED CHICKEN Huhn vom Kriegler, Rauch, salziges Brioche, Ramasuri-Mayo, Frühlingszwiebel, roter Apfel-Coleslaw, Vogerlsalat, Ramasuri Pommes	13,90
--	--------------

OFFENES ROASTBEEF SANDWICH Hödl's Beiried, Sauerteigbrot, Tomaten, Kren, Senfgurkerl, Vogerlsalat, roter Zwiebel, Honig-Senf	14,90
--	--------------

MAIN

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan) Quinoa, Pak Choi, Thai Basilikum, Limette, Chili, Zitronengras, Cashewnüsse, Sesam, Koriander → mit Hühnerspießen (2 Stk)	12,90 17,90
---	------------------------------

HOMEMADE SALBEI GNOCCHI (veggie) Nussbutter, Tomatenchutney, crispy Salbei, Grana → Jenny Combo (inkl. Sauerteigbrot + Salat)	13,90 + 4,50
--	-------------------------------

EIERSCHWAMMERLRAGOUT hausgemachte Semmelknödel, Zitronenzeste, frischer Kren, Petersilöl → mit Pulled Pork	13,90 16,90
---	------------------------------

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

BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER  Avocado-Tomaten-Basilikum-Mash, Chili, Sesam-Gurken, gegrillte Limette	14,90
--	--------------

DESSERTS

SCHOKOMOUSSE mit hausgemachtem Granola & frischen Beeren	6,50
--	-------------

CHEESECAKE mit marinierten Erdbeeren	5,50
--	-------------

KARAMELLISIERTES KAOS Nusschmarren mit eingelegten Marillen	7,90
---	-------------

→ 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



BREAKFAST

MON-FRI till 14:30, SAT & SUN till 15:00

→ with fresh bread from Öfferl's organic bakery (sourdough bread & rye bread)

SWEET MORNING

BLUEBERRY PANCAKES 7,90
blueberries, caramelised banana cream, nut caramel

FRENCH TOAST 7,90
Öfferl's brioche bun, vanilla sauce, strawberries

THE SWEET POTATO (vegan) 8,90
peanutbutter, banana cream, homemade granola, almond yoghurt, blueberries, coconut

HEALTHY CHOICE

SKYR GRANOLA YOGURT 7,20
icelandic yoghurt, homemade granola (hazelnuts, almonds, goji berries, coconut flakes, seeds, cashew nuts...), fresh berries

ELDERBERRY PORRIDGE (vegan) 7,50
amaranth flour, oatmeal, toasted almonds, coconut flakes, fresh berries

ORGANIC EGGS & OMELETTES

SCRAMBLED EGGS / FRIED EGGS 6,50
2 eggs, chives, rye bread

HAM OR BACON & EGGS 7,50
2 eggs, chives, rye bread

HAYFLOWER CHEESE OMELETTE 7,90
2 eggs, cheese, spring onions, chives, rye bread

OPEN MEDITERRANEAN OMELETTE 8,50
2 eggs, semi-dried tomatoes, olives, feta cheese, rye bread

SPICY CHORIZO OMELETTE 10,20
2 eggs, chorizo, fresh jalapeño chili, red bell peppers, avocado, marinated baby chard leaves, spring onions, rye bread

EGGS FLORENTINE 11,20
2 poached eggs, baby chard leaves, saffron hollandaise, English muffin

EGGS BENEDICT 11,90
2 poached eggs, Hödl's Viennese ham, saffron hollandaise, English muffin

EGGS ROYAL 12,50
2 poached eggs, salmon, saffron hollandaise, English muffin

WAKE UP CALLS

MINI GIN TONIC 4,50

ESPRESSO MARTINI SHOT 4,50
espresso, coffee liqueur, rum, honey

FRESH VITAMIN BOMBS

FRESH ORANGE JUICE 1/8 l 3,50

FRESH CARROT-GINGER JUICE 1/8 l 3,50

COMBOS

RAMASURI 12,90
Hödl's Viennese ham, mature hay flower alpine cheese, elderberry porridge, herbal cream cheese, butter, scrambled egg, sourdough & rye bread

AVOCADOLALA 13,50
mashed avocado with vanilla, salmon, crispy lotus chips, poached egg, pickled red onions, sourdough bread

VEGENARRISCH 12,10
scrambled egg, vegetable sticks, avocado, fermented radishes, granola yoghurt, herbal cream cheese, beetroot spread, butter, rye bread

RAMASURI MEETS ÖFFERL

VITALGENUSS (vegan) 10,50
Öfferl's sourdough bread, mashed avocado, baby chard leaves, mango-chili chutney, caramelised cashew nuts, lemon dressing

CHEESY EGG SANDWICH (veggie) 8,90
Öfferl's salty brioche, 2 scrambled eggs, aged English cheddar, caramelised onions

FLUFFY SALMON 11,90
Öfferl's salty brioche, 2 scrambled eggs, creme fraiche, rucola, salmon, chives

RAMASURI SANDWICH 11,50
sourdough bread, 2 scrambled eggs, hay flower-cheese, semi-dried tomatoes, sautéed baby chard leaves, caramelised bacon, pumpkin seed oil mayo

LUNCH MENU

WITH SOUP OF THE DAY OR SALAD
MON-FRI 11:30-14:30

SPICY LIME BASIL EGGPLANT (vegan) 10,50
quinoa, lime leaves, thai basil, chili, ginger, coriander

CHANTERELLE RAGOUT (veggie) 10,50
homemade bread dumplings, lemon zest, fresh horseradish, parsley oil

BACKHENDL (FRIED CHICKEN) 11,50
Styrian boned chicken, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad

SALMON FILET (100gr) 12,50
semi ripe mango, red papaya, soy sprouts, peanuts green pea pods, sesame seeds, lime-sesame dressing

RAMASURI BAR SNACKS

HOMEMADE FRIES WITH DIP 4,50

OUR TOASTED MIX OF NUTS (till midnight) 4,20

MARINATED OLIVES (till midnight) 4,50

LUNCH & DINNER

daily from von 11:30 - 22:00, short afternoon siesta

STARTERS

GAZPACHO (vegan) 6,20
basil, celery, Noan olive oil

BEEF TRARAR À LA RAMASURI (100gr) 13,90
hand-chopped free-range beef, Dijon mustard lemon, homemade fries, toasted sourdough bread

SWEET KAIF (veggie) 8,90
grilled cauliflower, creamy beluga lentils, carrots, crispy almond cream, shallot foam

BAKED SWEETPOTATO (veggie) 8,90
feta cheese, baba ganoush, sautéed red baby chard, lotus chips

SANDWICHES & SALADS

THAI MAI MANGO PAPAYA SALAD (vegan) 12,50
mango, red papaya, soy sprouts, green pea pods, toasted peanuts, sesame seeds, chili, lime-sesame dressing
→ with salmon filet (160gr) 17,90

RAMASURI SUMMER SALAD (vegan) 12,90
burrata, tomatoes, apricot chutney, corn salad, rucola, baby chard leaves, basil-apricot dressing

CRISPY CHICKEN SALAD 11,50
fried chicken Ramasuri style, corn salad, fermented radishes, cherry tomatoes, pumpkin seed oil dressing, lingonberries

BBQ PULLED CHICKEN 13,90
Styrian chicken, smoke, salty brioche, Ramasuri mayo, spring onions, red apple coleslaw, corn salad, homemade fries

OPEN ROASTBEEF SANDWICH 14,90
roastbeef, sourdough bread, tomatoes pickles, salad, horseradish, red onions, honey-mustard


MAIN

SPICY LIME BASIL EGGPLANT (vegan) 12,90
quinoa, pak choi, lime, thai basil, chili, coriander, lemongrass, ginger, cashew nuts, sesame seeds
→ with grilled chicken skewers (2 pcs) + 17,90

FLUFFY HOMEMADE SAGE GNOCCHI (veggie) 13,90
brown butter, tomato chutney, crispy sage, grana
→ Jenny combo (incl. sourdough bread + salad) + 4,50

CHANTERELLE RAGOUT 13,90
homemade bread dumplings, lemon zest, fresh horseradish, parsley oil
→ with pulled pork 16,90

BACKHENDL (FRIED CHICKEN) 15,50
Styrian boned chicken thigh, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad, lingonberry jam

WELS CATFISH MEATBALLS  14,90
avocado tomato basil mash, chili sesame cucumbers, grilled lime

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE 6,50
with homemade granola & fresh berries

CHEESECAKE 5,50
with marinated strawberries

CARAMELISED CHAOS 7,90
Austrian semolina pancake, nut caramel, apricots

→ We preferably choose our ingredients from regional and organic producers. ♡

after lunch, our kitchen staff needs a short break for siesta, ask our service staff for the exact time frame