



BREAKFAST

HOMEMADE EXTRAS

WACHAUER MARILLENMARMELADE	1,80
VEGANE SCHOKOCREME	2,00

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	8,20
FRENCH TOAST Öfferl's Brioche, Vanillesauce, Beerenröster	8,20
DIE SÜSSE POTATO (vegan) Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, Mandeljoghurt, Heidelbeeren, Kokos	8,90

HEALTHY CHOICE

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

CHAI-PORRIDGE (vegan) Haferflocken, Mandelmilch, homemade Chai mit 20 Gewürzen, geröstete Mandeln, Kokosraspel, eingelegte Birnen	7,50
---	-------------

EGGS & OMELETTES

von glücklichen, freilaufenden Bauernhof-Hühnern aus Gänserndorf

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 spanische Salami, Jalapeño, roter Paprika, halbe Avocado, mariniertes Babyspinat, Frühlingszwiebel, Rainer Roggen	10,20
--	--------------

POACHED EGGS 2 pochierte Eier, Safranhollandaise, English Muffin	
- FLORENTINA mit Babyspinat	11,20
- BENEDICT mit Beinschinken	11,90
- ROYAL mit Lachs	12,50

WAKE UP CALLS

MINI GIN TONIC Tanqueray Gin	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
GESUNDER INGWER SHOT	2,00

COMBOS

RAMASURI Beinschinken vom Hödl, Heublumenkäse, Chai-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	12,90
--	--------------

MARMELADINGER Öfferl's Brioche, Butter, hausgemachte Marmelade	6,50
--	-------------

RAMASURI MEETS ÖFFERL

VITALGENUSS (vegan) Madame Crousto, Vanille-Avocado-Mash, Babyspinat, Mango-Chili-Chutney, karamellierte Cashewkerne, Zitrusdressing	11,50
--	--------------

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 Babyspinat, kandierter Bacon, Kürbiskernöl-Mayo	11,90
--	--------------

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
--	--------------

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

GEBRATENER LACHS (120g) Süßkartoffel-Limetten Püree, Pak Choi, Sesam	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 Siesta

STARTERS

KÜRBISSUPPE (vegan) Hokkaido-, Butternuss- & Muskatkürbis, Kürbis-Chutney, Spaghetti-Kürbis, crispy Papadam	6,50
---	-------------

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

BAKED SWEETPOTATO (veggie/vegan) Feta, Baba Ganoush, sautierter Babyspinat, Lotusblütenchips	8,90
--	-------------

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

MIDS

RAMASURI HERBSTSALAT (veggie) Burrata, geschmorter Kürbis, Birnen, Weintrauben, Cranberries, Mandeln, Rucola, Vogelsalat, Babyspinat, Radieschen	12,90
--	--------------

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

BBQ PULLED CHICKEN Huhn vom Kriegler, Rauch, salziges Brioche, Ramasuri-Mayo, Frühlingszwiebel, roter Apfel-Coleslaw, Vogelsalat, Ramasuri Pommes	14,90
---	--------------

MAINS

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan) Quinoa, Pak Choi, Thai Basilikum, Limette, Chili, Zitronengras, Cashewnüsse, Sesam, Koriander → mit Hühnerspießen (2 Stk)	13,90 17,90
---	------------------------------

HOMEMADE SALBEI GNOCCHI (veggie) Nussbutter, Tomatenchutney, crispy Salbei, Grana → Jenny Combo (inkl. Sauerteigbrot + Salat)	14,50 + 4,50
--	-------------------------------

AB INS BEET (superveggie) getreidiges Soufflé, gepuffter Quinoa, gebrannte rote Beete, Herbst- & Chioggarübe roh, geschmorte Zwiebel & Lauch, Zwiebelmarmelade, + der beste Gemüsesud der Stadt	14,50
---	--------------

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

BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER	15,90
Buchweizen-Risotto, Zucchini, Sellerie, Purple Haze Karotte, Brombeer, Nussbutter-Schaum	

DESSERTS

EINMAL ALLES MIT LÖFFEL Sacher-Crumble, weiße Luftschoko, Birne, Kürbis, Macadamia, karamellierter Amaranth, Vanille-Whiskey-Schaum, Kürbiskernöl	7,50
---	-------------

CHEESECAKE mit Beerenröster	5,50
---------------------------------------	-------------

KARAMELLISIERTES KAOS Nusschmarren mit eingelegten Birnen	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



BREAKFAST

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

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

HOMEMADE EXTRAS

WACHAU APRICOT JAM	1,80
VEGAN CHOCO CREAM	2,00

SWEET MORNING

BLUEBERRY PANCAKES 8,20
blueberries, caramelised banana cream, nut caramel

FRENCH TOAST 8,20
Öfferl's brioche bun, vanilla sauce, berry ragout

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

HEALTHY CHOICE

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

CHAI PORRIDGE (vegan) 7,50
oatmeal, almond milk, homemade Chai with 20 different spices, toasted almonds, coconut flakes, pickled pears

EGGS & OMELETTES

we get our free-range eggs from a local farmer where chickens enjoy their lives

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 sausage, fresh jalapeño chili, red bell peppers, avocado, marinated baby spinach, spring onions, rye bread

POACHED EGGS
2 poached eggs, saffron hollandaise, English muffin
- FLORENTINA with baby spinach 11,20
- BENEDICT mit Hödl's Viennese Ham 11,90
- ROYAL with salmon 12,50

WAKE UP CALLS

MINI GIN TONIC 4,50
Tanqueray gin

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
HEALTHY GINGER SHOT 2,00

COMBOS

RAMASURI 12,90
Hödl's Viennese ham, mature hay flower alpine cheese, chai 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 12,90
scrambled egg, vegetable sticks, avocado, fermented radishes, granola yoghurt, herbal cream cheese, beetroot spread, butter, rye bread

MARMELADINGER 6,50
Öfferl's brioche bun, butter, homemade apricot jam

RAMASURI MEETS ÖFFERL

VITALGENUSS (vegan) 11,50
Öfferl's sourdough bread, mashed avocado, baby spinach, 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 11,90
sourdough bread, 2 scrambled eggs, hay flower-cheese, semi-dried tomatoes, sautéed baby spinach 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

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

SALMON FILET (120gr) 12,50
sweetpotato lime puree, pak choi, sesame seeds

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 siesta

STARTERS

PUMPKIN SOUP (vegan) 6,50
hokkaido-, buternut- & musquee pumpkin, pumpkin chutney & spaghetti, crispy Papadam

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

BAKED SWEETPOTATO (veggie/vegan) 8,90
feta cheese, baba ganoush, sautéed baby spinach, lotus chips

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

MIDS

RAMASURI AUTUMN SALAD (veggie) 12,90
burrata, braised pumpkin, pears, grapes, cranberries, almonds, rucola, corn salad, baby spinach, radishes

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

BBQ PULLED CHICKEN 14,90
Styrian chicken, smoke, salty brioche, Ramasuri mayo, spring onions, red apple coleslaw, corn salad, homemade fries

MAINS

SPICY LIME BASIL EGGPLANT (vegan) 13,90
quinoa, pak choi, lime, thai basil, chili, coriander, lemongrass, ginger, cashew nuts, sesame seeds
→ with grilled chicken skewers (2 pcs) 17,90

HOMEMADE SAGE GNOCCHI (veggie) 14,50
brown butter, tomato chutney, crispy sage, grana
→ Jenny combo (sourdough bread + salad) + 4,50

BEETER CHOICE (superveggie) 14,50
grain soufflée, puffed quinoa, flamed beetroot, raw autumn & Chiogga beets, braised onion & leek, red onion jam,
+ the best vegetable fond in the city

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

WELS CATFISH MEATBALLS  15,90
buckwheat risotto, courgette, celery purple haze carrot, blackberry brown nut butter foam

DESSERTS

EAT ME WITH A SPOON 7,50
chocolate cake crumble, white chocolate, pear, pumpkin, macadamia nuts, caramelised amaranth, vanilla foam, pumpkinseed oil

CHEESECAKE 5,50
with berry ragout

CARAMELISED CHAOS 7,90
Austrian semolina pancake, nut caramel, pickled pears

→ 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