

BREAKFAST

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

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

HOMEMADE EXTRAS

MARMELADE DER SAISON	1,80
VEGANE SCHOKOCREME	2,00

SWEET MORNING

BLUEBERRY PANCAKES	8,20
Heidelbeeren, Bananencreme, Nusskaramell	
FRENCH TOAST	8,20
Öfferl's Brioche, Vanillesauce, frische Erdbeeren	
DIE SÜSSE POTATO (vegan & glutenfrei)	8,90
Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, Mandeljoghurt, Heidelbeeren, Kokos	

HEALTHY CHOICE

SKYR GRANOLA JOGHURT (vegan & glutenfrei)	7,20
isländisches Soja-Joghurt (viel Protein, wenig Fett), hausgemachtes Granola (Haselnüsse, Mandeln, Goji Beeren, Kokos...), frische Erdbeeren	
HOLUNDERBEEREN PORRIDGE (vegan)	7,50
Haferflocken, Mandelmilch, Holunderbeeren, geröstete Pistazien, frische Beeren, Kokoschips	

EGGS & OMELETTES

von glücklichen, freilaufenden Bauernhof-Hühnern aus Herzogenburg

EIERSPEIS / SPIEGELEI	6,50
2 Eier, Schnittlauch, Rainer Roggen	
PORTOBELLO EIERSPEIS (glutenfrei)	8,90
2 Eier, Portobello Pilze, Kräuter, mariniertes roter Babymangold	
HAM OR BACON & EGGS	7,50
2 Eier, Schnittlauch, Rainer Roggen	
HEUBLUMENKÄSEOMELETTE	7,90
2 Eier, Jungzwiebel, Schnittlauch, Rainer Roggen	
MEDITERRANES OMELETTE	8,50
2 Eier, semi-dried Paradeiser, Jungzwiebel, Oliven, Feta, Rainer Roggen	

SPICY CHORIZO OMELETTE	11,20
2 Eier, gebratene spanische Salami, Jalapeño, roter Paprika, halbe Avocado, mariniertes roter Babymangold, Frühlingzwiebel, Rainer Roggen	

POACHED EGGS	
2 pochierte Eier, Safran hollandaise, English Muffin	
- FLORENTINA mit rotem Babymangold	11,20
- BENEDETTO D.C. mit Beinschinken	11,90
- ROYAL mit Lachs	12,50

WAKE UP CALLS

MINI GIN TONIC	4,50
Tanqueray Gin	
ESPRESSO MARTINI SHOT	4,50
Espresso, Kaffeelikör, Rum, Honig	

FRESH VITAMIN BOMBS

ORANGENSAFT 1/8 l	3,50
KAROTTEN-INGWERSAFT 1/8 l	3,50
GESUNDER INGWER SHOT	2,00

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	12,90
Eierspeis, Gemüsesticks, Avocado, fermentierte Radieschen, Granolajoghurt, Kräuterfrischkäse, Rote-Rüben-Aufstrich, Butter, Rainer Roggen	
MARMELADINGER	6,50
Öfferl's Brioche, Butter, hausgemachte Marmelade	

RAMASURI MEETS ÖFFERL

VITALGENUSS (vegan)	11,50
Madame Crousto, Vanille-Avocado-Mash, roter Babymangold, Mango-Chili-Chutney, karamellisierte Cashewkerne, Zitrusdressing	
→ mit pochiertem Ei	+ 1,80
CHEESY EGG SANDWICH (veggie)	8,90
salziges Brioche, Eierspeis aus 2 Eiern, aged English-Cheddar, karamellisierte Zwiebel	
FLUFFY SALMON	11,90
salziges Brioche, Eierspeis aus 2 Eiern, Creme Fraiche, Rucola, Lachs, Schnittlauch	
RAMASURI SANDWICH	11,90
Madame Crousto, Heublumenkäse-Eierspeis aus 2 Eiern, semi-dried Paradeiser, sautierter roter Babymangold, kandierter Bacon, Kürbiskernöl-Mayo	

LUNCH MENU

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

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan)	10,50
Quinoa, Thai Basilikum, Limette, Chili, Zitronengras, Ingwer, Koriander	
DAS BACKHENDL	11,50
Steirische ausgelöste Maishühnerkeule vom Kriegler in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat	
GEBRATENER LACHS (100g)	12,50
Mango, rote Papaya, Sojasprossen, Erbsenschoten, Erdnüsse, 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, inkl. kurzer Siesta

STARTERS

GAZPACHO (vegan)	6,20
Basilikum, Stangensellerie, Noan Olivenöl	
DER SÜSSE KAIF (veggie)	8,90
gegrillter Karfiol, cremige Belugalinsen, Karotten, Mandel-Knuspercreme, Schalottenschaum	
BEEF TRARAR À LA RAMASURI (100g)	13,90
handgehacktes Hödl-Weiderind, Dijon-Senf, Sauerrahm Zitronenzeste, Madame Crousto, Ramasuri Pommes	

BUNTE TOMATEN & WASSERMELONE (veggie)	11,20
Zitronensaft, Zitronenmelisse & Zitronenzeste, Feta	
→ ohne Feta (vegan)	10,20

SALATE & SNACKS

THAI MAI MANGO PAPAYA SALAT (vegan)	12,90
Mango, rote Papaya, Sojasprossen, Erbsenschoten, geröstete Erdnüsse, Sesam, Chili, Limetten-Sesam-Dressing	
→ mit Hühnerspießen (2 Stk)	16,90
→ mit gebratenem Lachs (160g)	18,90

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

BACKHENDLSALAT	11,90
das Ramasuri Backhendl, Vogersalat, fermentierte Radieschen, Cherrytomaten, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren	

BAKED SWEETPOTATO (veggie)	11,50
Feta, Baba Ganoush, sautierter Babymangold, Lotuschips	
→ ohne Feta (vegan)	10,50

MAINS

EIERSCHWAMMERLRAGOUT (veggie)	13,90
hausgemachte Semmelknödel, Zitronenzeste, frischer Kren, Petersilöl	

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

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

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

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

BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER 	15,90
Avocado-Tomaten-Basilikum-Mash, Chili-Sesam-Gurken, gegrillte Limette	

DESSERTS

SCHOKOMOUSSE	5,50
mit hausgemachtem Granola & frischen Beeren	

CHEESECAKE	5,50
mit marinierten Erdbeeren	

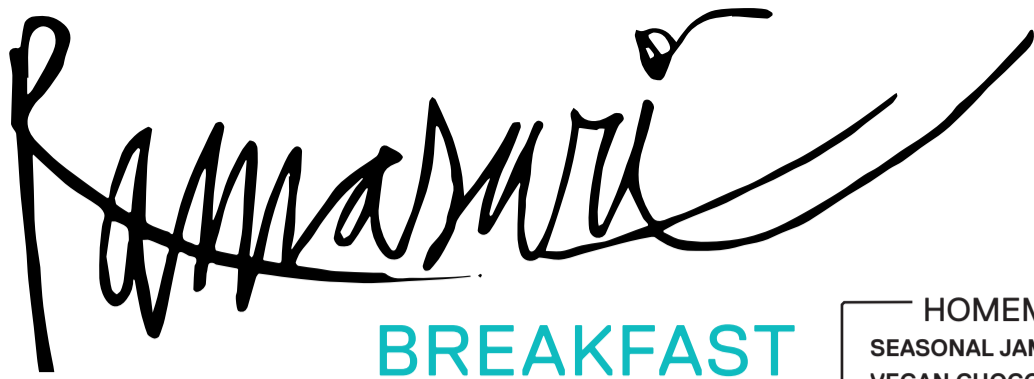
MANGO KOKOS MILCHREIS (kalt, vegan & glutenfrei)	5,50
Mango-Chutney, gepuffter Amaranth	

KARAMELLISIERTES KAOS	7,90
Nusschmarren mit eingelegten Marillen	

→ 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)

HOMEMADE EXTRAS

SEASONAL JAM	1,80
VEGAN CHOCO CREAM	2,00

SWEET MORNING

BLUEBERRY PANCAKES blueberries, caramelised banana cream, nut caramel	8,20
FRENCH TOAST Öfferl's brioche bun, vanilla sauce, strawberries	8,20
THE SWEET POTATO (vegan & glutenfree) sweetpotato, peanutbutter, banana cream, homemade granola, almond yoghurt, blueberries, coconut	8,90

HEALTHY CHOICE

SKYR GRANOLA YOGURT (vegan) icelandic soy yoghurt, homemade granola (hazelnuts, almonds, goji berries, coconut flakes, seeds, cashew nuts...), strawberries	7,20
ELDERBERRY PORRIDGE (vegan) oatmeal, almond milk, elderberries, toasted pistachios, fresh berries, coconut flakes	7,50

EGGS & OMELETTES

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

SCRAMBLED EGGS / FRIED EGGS 2 eggs, chives, rye bread	6,50
PORTOBELLO SCRAMBLE (glutenfree) 2 eggs, portobello mushrooms, fresh herbs, marinated red chard	8,90
HAM OR BACON & EGGS 2 eggs, chives, rye bread	7,50
HAYFLOWER CHEESE OMELETTE 2 eggs, cheese, spring onions, chives, rye bread	7,90
OPEN MEDITERRANEAN OMELETTE 2 eggs, semi-dried tomatoes, olives, spring onions, feta cheese, rye bread	8,50
SPICY CHORIZO OMELETTE 2 eggs, chorizo sausage, fresh jalapeño chili, red bell peppers, avocado, marinated baby spinach, spring onions, rye bread	10,20
POACHED EGGS 2 poached eggs, saffron hollandaise, English muffin	
- FLORENTINA with red baby chard leaves	11,20
- BENEDETTO D.C. w. Hödl's Viennese Ham	11,90
- ROYAL with smoked salmon	12,50

WAKE UP CALLS

MINI GIN TONIC Tanqueray gin	4,50
ESPRESSO MARTINI SHOT espresso, coffee liqueur, rum, honey	4,50

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 Hödl's Viennese ham, mature hay flower alpine cheese, elderberry porridge, herbal cream cheese, butter, scrambled egg, sourdough & rye bread	12,90
AVOCADOLALA mashed avocado with vanilla, smoked salmon, crispy lotus chips, poached egg, pickled red onions, sourdough bread	13,50
VEGENARRISCH scrambled egg, vegetable sticks, avocado, fermented radishes, granola yoghurt, herbal cream cheese, beetroot spread, butter, rye bread	12,90
MARMELADINGER Öfferl's brioche bun, butter, homemade jam	6,50

RAMASURI MEETS ÖFFERL

VITALGENUSS (vegan) Öfferl's sourdough bread, mashed avocado, red baby chard leaves, mango-chili chutney, caramelised cashew nuts, lemon dressing → with poached egg	11,50 + 1,80
CHEESY EGG SANDWICH (veggie) Öfferl's salty brioche, 2 scrambled eggs, aged English cheddar, caramelised onions	8,90
FLUFFY SALMON Öfferl's salty brioche, 2 scrambled eggs, creme fraiche, rucola, smoked salmon, chives	11,90
RAMASURI SANDWICH sourdough bread, 2 scrambled eggs, hay flower-cheese, semi-dried tomatoes, sautéed red baby chard caramelised bacon, pumpkin seed oil mayo	11,90

LUNCH MENU

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

SPICY LIME BASIL EGGPLANT (vegan) quinoa, lime leaves, thai basil, chili, ginger, coriander	10,50
BACKHENDL (FRIED CHICKEN) Styrian boned chicken, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad	11,50
SALMON FILET (100gr) semi ripe mango, red papaya, soy sprouts, peanuts, green pea pods, sesame seeds, lime-sesame dressing	12,50

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 11:30 - 22:00, incl. short siesta

STARTERS

GAZPACHO (vegan) basil, celery, Noan olive oil	6,20
SWEET KAIF (veggie) grilled cauliflower, creamy beluga lentils, carrots, crispy almond cream, shallot foam	8,90
BEEF TRARAR À LA RAMASURI (100gr) hand-chopped free-range beef, Dijon mustard lemon, homemade fries, toasted sourdough bread	13,90

COLORFUL TOMATOES & WATERMELON (veggie) lemon juice, lemon balm melissa & lemon zest, feta → without feta (vegan)	11,20 10,20
--	------------------------------

SALADS & SNACKS

THAI MAI MANGO PAPAYA SALAD (vegan) mango, red papaya, soy sprouts, green pea pods, toasted peanuts, sesame seeds, chili, lime-sesame dressing → with grilled chicken skewers (2 pcs) → with salmon filet (160 gr)	12,90 16,90 18,90
--	--

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

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

BAKED SWEETPOTATO (veggie/vegan) feta cheese, baba ganoush, baby chard, lotus chips → without feta (vegan)	11,50 10,50
---	------------------------------

MAINS

CHANTERELLE RAGOUT (veggie) homemade bread dumplings, lemon zest, fresh horseradish, parsley oil	13,90
--	--------------

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

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

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

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

WELS CATFISH MEATBALLS  avocado-tomato-basil mash, chili-sesame cucumbers, grilled lime	15,90
--	--------------

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE homemade granola, blueberries	6,50
--	-------------

CHEESECAKE with fresh strawberries	5,50
--	-------------

MANGO COCONUT MILK RICE (cold, vegan & glutenfree) mango chutney, puffed amaranth	5,50
---	-------------

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

→ 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