



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** 8,50
Heidelbeeren, Bananencreme, Nusskaramell
- FRENCH TOAST** 8,50
Öfferl's Brioche, Vanillesauce, Sauerkirschröster
- DIE SÜSSE POTATO** (vegan & glutenfrei) 8,90
Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, Mandeljoghurt, Heidelbeeren, Kokos

HEALTHY CHOICE

- SKYR GRANOLA JOGHURT** (vegan & glutenfrei) 7,50
isländisches Soja-Joghurt (viel Protein, wenig Fett), hausgemachtes Granola (Haselnüsse, Mandeln, Goji Beeren, Kokos...), Sauerkirschröster
- CHAI SPICE PORRIDGE** (vegan) 7,90
Haferflocken, Mandelmilch, 15 verschiedene Gewürze geschmorte Birne, geröstete Mandeln, Kokoschips

EGGS & OMELETTES

von glücklichen, freilaufenden Bauernhof-Hühnern aus Herzogenburg

- EIERSPEIS / SPIEGELEI** 6,50
2 Eier, Schnittlauch, Rainer Roggen
- HAM OR BACON & EGGS** 7,50
2 Eier, Schnittlauch, Rainer Roggen
- PORTOBELLO EIERSPEIS** (glutenfrei) 8,90
2 Eier, Portobello Pilze, Kräuter, mariniertes roter Babymangold
- CREAMY POTATO** (glutenfrei) 7,90
Erdäpfel cremig & knusprig, pochiertes Ei, sautierter roter Babymangold
→ mit Speckwürfeln + 1,00
- 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, Frühlingszwiebel, Rainer Roggen
→ mit Feta + 1,00
- POACHED EGGS**
2 pochierte Eier, Safranhollandaise, English Muffin
- FLORENTINA mit rotem Babymangold 11,20
- BENEDETTO mit Beinschinken 11,90
- ROYAL mit Lachs 12,50

WAKE UP CALLS

- MINI GIN TONIC** 4,50
- 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** 4cl 2,50

COMBOS

- RAMASURI** 13,50
Beinschinken & Walsnussalami vom Hödl, Eierspeis, Heublumenkäse, Chai Spice-Porridge, Butter, Kräuterfrischkäse, 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, Skyr Granolajoghurt, Kräuterfrischkäse, Rote-Rüben-Aufstrich, Butter, Rainer Roggen
- BROT UND FREUNDE** (vegan) 7,90
Madame Crousto, Rainer Roggen, vegane Aufstriche (Süßkartoffel, Rote Rübe, Avocado)
- 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, karamellierte Cashewkerne, Zitrusdressing
→ mit pochiertem Ei + 1,80
- CHEESY EGG SANDWICH** (veggie) 8,90
salziges Brioche, Eierspeis aus 2 Eiern, aged English-Cheddar, karamellierte Zwiebel
- FLUFFY SALMON** 12,90
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 TAGESSUPPE 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
Braune-Butter-Erdäpfelpüree, Pak Choi, Sojasauce

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

- KARTOFFEL LAUCH SUPPE** (vegan) 6,20
Curry Kartoffelchips
→ mit Speckwürfeln 7,20
- DER SÜSSE KAIF** (veggie) 8,90
gegrillter Karfiol, cremige Belugalinsen, Karotten, Mandel-Knuspercreme, Schalottenschaum
- SKINNY BEET ROOT** (vegan) 8,90
Rote Rübe sous vide gegart, hauchdünn aufgeschnitten, Wildkräutersalate, Noan Olivenöl, Brotchips, Walnuss Dressing
→ mit Feta (veggie) 9,90
- BEEF TRARAR À LA RAMASURI** (100g) 13,90
handgehacktes Hödl-Weiderind, Dijon-Senf, Sauerrahm Zitronenzeste, Madame Crousto, Ramasuri Pommes

SALATE & IN-BETWEENS

- RAMASURI HERBSTSALAT** (veggie) 12,90
Burrata, geschmorter Kürbis, Trauben, Mandeln, Cranberries Rucola, Vogerlsalat, Babymangold, Walnuss Dressing
- BACKHENDLSALAT** 12,90
das Ramasuri Backhendl, Vogerlsalat, fermentierte Radieschen, Cherrytomaten, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren
- BAKED SWEETPOTATO** (vegan) 11,50
Avocado, Baba Ganoush, sautierter Babymangold, Lotuschips, Jungzwiebel
→ mit Feta (veggie) 12,50

MAINS

- HOKKAIDO CHICKPEA CURRY** (vegan) 13,90
Hokkaido Kürbis, Kichererbsen, Gewürze, Limettenblätter Chili, Korianderpesto, Kokos-Reis, crispy Papadam
→ mit Erdnuss-Hühnerspießen (3 Stk) 17,90
→ mit glasiertem Schweinebauch 16,90
- SPICY LIME BASIL MELANZANI** (vegan) 13,90
Quinoa, Pak Choi, Thai Basilikum, Limette, Chili, Zitronengras, Cashewnüsse, Sesam, Koriander
→ mit Erdnuss-Hühnerspießen (3 Stk) 17,90
- HOMEMADE SPINAT GNOCCHI** (veggie) 14,50
Nussbutter, Kürbiskerne & -öl, Hokkaidopüree, Feta
→ Jenny Combo (inkl. Sauerteigbrot + Salat) + 4,50
- BBQ PULLED CHICKEN** 15,50
steirisches Huhn, Rauch, salziges Brioche, Ramasuri-Mayo, Frühlingszwiebel, roter Apfel-Coleslaw, Vogerlsalat, Ramasuri Pommes

- DAS BACKHENDL** 15,50
Steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat, Preiselbeeren
- BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER**  16,90
Braune-Butter-Erdäpfelpüree, Senfgurkerl, fermentierte Radieschen, Kren, Röstzwiebel
- KALBSRAHMGULASCH (AB 16:00)** 17,90
Sauerrahmockerl, Schnittlauch, Zitronenzeste

DESSERTS

- SCHOKOMOUSSE** 5,50
mit hausgemachtem Granola & Heidelbeeren
- CHEESECAKE** 5,50
mit Sauerkirschröster
- MANGO KOKOS MILCHREIS** (kalt, vegan & glutenfrei) 5,50
Mango-Chutney, gepuffter Amaranth
- KARAMELLISIERTES KAOS** 7,90
Nusschmarren mit geschmorten Birnen

→ 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	8,50
blueberries, caramelised banana cream, nut caramel	
FRENCH TOAST	8,50
Öfferl's brioche bun, vanilla sauce, sour cherry ragout	
THE SWEET POTATO (vegan & glutenfree)	8,90
sweetpotato, peanutbutter, banana cream, homemade granola, almond yoghurt, blueberries, coconut	

HEALTHY CHOICE

SKYR GRANOLA YOGURT (vegan)	7,50
icelandic soy yoghurt, homemade granola (hazelnuts, almonds, goji berries, coconut flakes, seeds, cashew nuts...), sour cherry ragout	
CHAI SPICE PORRIDGE (vegan)	7,90
oatmeal, almond milk, 15 different spices, stewed pears, toasted almonds, coconut flakes	

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	
PORTOBELLO SCRAMBLE (glutenfree)	8,90
2 eggs, portobello mushroom, marinated red chard	
CREAMY POTATO (glutenfree)	7,90
crispy potato, mashed potatoes, poached egg sauted red baby chard	
→ with crispy bacon	+ 1,00
HAYFLOWER CHEESE OMELETTE	7,90
2 eggs, cheese, spring onions, chives, rye bread	
OPEN MEDITERRANEAN OMELETTE	8,50
2 eggs, semi-dried tomatoes, olives, spring onions, feta cheese, rye bread	
SPICY CHORIZO OMELETTE	11,20
2 eggs, chorizo sausage, fresh jalapeño chili, red bell peppers, avocado, marinated baby spinach, spring onions, rye bread	
→ with feta cheese	+ 1,00
POACHED EGGS	
2 poached eggs, saffron hollandaise, English muffin	
- FLORENTINA with red baby chard leaves	11,20
- BENEDETTO with Hödl's Viennese Ham	11,90
- ROYAL with smoked salmon	12,50

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
HEALTHY GINGER SHOT 4cl	2,50

COMBOS

RAMASURI	13,50
Hödl's Viennese ham & walnut salami, butter, mature hay flower alpine cheese, chai spice porridge, herbal cream cheese, scrambled egg, sourdough & rye bread	
AVOCADOLALA	13,50
mashed avocado with vanilla, smoked salmon, crispy lotus chips, poached egg, pickled red onions, sourdough bread	
VEGENARRISCH	12,90
scrambled egg, vegetable sticks, avocado, fermented radishes, skyr granola yoghurt, herbal cream cheese, beetroot spread, butter, rye bread	
BREAD AND FRIENDS (vegan)	7,90
sourdough bread, rye bread, vegan bread spreads (sweetpotato, beetroot, avocado)	
MARMELADINGER	6,50
Öfferl's brioche bun, butter, homemade jam	

RAMASURI MEETS ÖFFERL

VITALGENUSS (vegan)	11,50
Öfferl's sourdough bread, mashed avocado, red baby chard leaves, mango-chili chutney, caramelised cashew nuts, lemon dressing	
→ with poached egg	+ 1,80
CHEESY EGG SANDWICH (veggie)	8,90
Öfferl's salty brioche, 2 scrambled eggs, aged English cheddar, caramelised onions	
FLUFFY SALMON	12,90
Öfferl's salty brioche, 2 scrambled eggs, creme fraiche, rucola, smoked salmon, chives	
RAMASURI SANDWICH	11,90
sourdough bread, 2 scrambled eggs, hay flower-cheese, semi-dried tomatoes, sautéed red baby chard 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 (100gr)	12,50
brown butter potato mash, pak choi, soy sauce	

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

POTATO LEEK SOUP (vegan)	6,20
curry flavoured potato chips	
→ with crispy bacon	7,20
SWEET KAIF (veggie)	8,90
grilled cauliflower, creamy beluga lentils, carrots, crispy almond cream, shallot foam	
SKINNY BEET ROOT (vegan)	8,90
sous vide beet root thinly sliced, edible wild herb salad, Noan olive oil, bread chips, walnut dressing	
→ with feta (veggie)	9,90
BEEF TRARAR À LA RAMASURI (100gr)	13,90
hand-chopped free-range beef, Dijon mustard lemon, homemade fries, toasted sourdough bread	

SALADS & IN-BETWEENS

RAMASURI AUTUMN SALAD (veggie)	12,90
burrata, braised pumpkin, grapes, almonds, cranberries, corn salad, rucola, baby chard leaves, walnut dressing	
CRISPY CHICKEN SALAD	11,50
fried chicken Ramasuri style, corn salad, fermented radishes, cherry tomatoes, pumpkin seed oil dressing, lingonberries	
BAKED SWEETPOTATO (vegan)	11,50
avocado, baba ganoush, baby chard, lotus chips, spring onions	
→ with feta (veggie)	12,50

MAINS

HOKKAIDO CHICKPEA CURRY (vegan)	13,90
Hokkaido pumpkin, chickpeas, spices, lime leaves chili, coriander pesto, coconut rice, crispy poppadom	
→ with grilled satay chicken skewers (3 pcs)	17,90
→ with glazed pork belly	16,90
SPICY LIME BASIL EGGPLANT (vegan)	13,90
quinoa, pak choi, lime, thai basil, chili, coriander, lemongrass, ginger, cashew nuts, sesame seeds	
→ with grilled satay chicken skewers (3 pcs)	17,90
HOMEMADE SPINACH GNOCCHI (veggie)	14,50
brown butter, pumpkinseeds & oil, pumpkin mash, feta	
→ Jenny combo (sourdough bread + salad)	+ 4,50
BBQ PULLED CHICKEN	15,50
Styrian chicken, smoke, salty brioche, Ramasuri mayo, spring onions, red apple coleslaw, corn salad, homemade fries	

BACKHENDL (FRIED CHICKEN)	15,50
Styrian boned chicken thigh, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad, lingonberry jam	
WELS CATFISH MEATBALLS 	16,90
brown butter potato mash, pickled cucumbers, fermented radishes, horseradish, fried onion rings	
VEAL GOULASH (AFTER 16:00)	17,90
sour cream dumplings, chives, lemon zest	

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE	5,50
homemade granola, blueberries	
CHEESECAKE	5,50
with sour cherry ragout	
MANGO COCONUT MILK RICE (cold, vegan & glutenfree)	5,50
mango chutney, puffed amaranth	
CARAMELISED CHAOS	7,90
Austrian semolina pancake, nut caramel, braised 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