



PRE-ORDER: 0676 466 80 60

# LUNCH & DINNER AT HOME

täglich 09:00 - 20:00

## BREAKFAST AT HOME

täglich 9:00 - 15:00

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

### SWEET MORNING

**BLUEBERRY PANCAKES** 7,50  
Heidelbeeren, Bananencreme, Nusskaramell

**FRENCH TOAST** 7,50  
Öfferl's Brioche, Vanillesauce, Sauerkirschröster

**DIE SÜSSE POTATO** (vegan & glutenfrei) 7,90  
Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, Mandeljoghurt, Heidelbeeren, Kokos

### HEALTHY CHOICE

**SKYR GRANOLA JOGHURT** (vegan & glutenfrei) 6,50  
isländisches Soja-Joghurt (viel Protein, wenig Fett), hausgemachtes Granola (Haselnüsse, Mandeln, Goji Beeren, Kokos...), Sauerkirschröster

**CHAI SPICE PORRIDGE** (vegan) 6,90  
Haferflocken, Mandelmilch, 15 verschiedene Gewürze geschmorte Birne, geröstete Mandeln, Kokoschips

**PEANUT BUTTER PORRIDGE** (vegan) 6,90  
Haferflocken, Mandelmilch, Erdnussbutter, karamellisierte Bananencreme, Heidelbeeren

### EGGS & OMELETTES

von glücklichen, freilaufenden Bauernhof-Hühnern aus Herzogenburg

**CREAMY POTATO** (glutenfrei) 6,90  
Erdäpfel cremig & knusprig, pochiertes Ei, sautierter roter Babymangold  
→ mit Speckwürfeln + 1,00

**POACHED EGGS ZUM LÖFFELN**  
2 pochierte Eier, Safranhollandaise, English Muffin Bites  
- FLORENTINA mit rotem Babymangold 8,20  
- BENEDETTO mit Beinschinken 9,20  
- ROYAL mit Lachs 10,20

### RAMASURI MEETS ÖFFERL

**AVOCADOLALA** 11,90  
Vanille-Avocado-Mash, Lachs, pochiertes Ei, eingelegte rote Zwiebel, Lotusblütenchips, Madame Crousto

**BROT UND FREUNDE** (vegan) 6,90  
Madame Crousto, Rainer Roggen, vegane Aufstriche (Süßkartoffel, Rote Rübe, Avocado)

**MARMELADINGER** 5,50  
Öfferl's Brioche, hausgemachte Marmelade

**VITALGENUSS** (vegan) 11,50  
Madame Crousto, Vanille-Avocado-Mash, roter Babymangold, Mango-Chili-Chutney, karamellisierte Cashewkerne, Zitrusdressing  
→ mit pochiertem Ei + 1,00

**FLUFFY SALMON SANDWICH** 11,50  
Salziges Brioche, Räucherlachs, Rucola, Creme Fraiche, Omelette aus 2 Eiern, Zitronenzesten

**RAMASURI SANDWICH** 10,90  
Madame Crousto, Heublumenkäse-Omelette aus 2 Eiern, semi-dried Paradeiser, sautierter roter Babymangold, kandierter Bacon, Kürbiskernöl-Mayo

**FETA OMELETTE SANDWICH** 8,90  
2 Eier, semi-dried Paradeiser, Feta, Avocado, roter Babymangold, Madame Crousto

**SPICY CHORIZO OMELETTE SANDWICH** 10,90  
2 Eier, gebratene spanische Salami, Jalapeño, Avocado, marinierter roter Babymangold, Frühlingszwiebel, Madame Crousto

## LUNCH MENU TAKE OUT

INKL. TAGESSUPPE / 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

+ LEMONADE OF THE DAY GRATIS

## COCKTAILS & LEMONADES

**INGWER-LEMONGRASS-LIMONADE** 0,5l 3,50  
**ZWETSCHKEN-GEWÜRZ LIMONADE** 0,5l 3,50  
**RAMASURI ICE TEA** 0,5l 3,50

**VIOLETTE LAUNE** (Gin, Vollholzer, Apfel, Zwetschke)  
**GRÜNE LAUNE** (Gin, Matcha, Zitrone)  
**HANDCRAFTED MOJITO** (Rum, Assam, Mandel-Minze, Limette)  
**RAMASURI NEGRONI** (Gin, Vermouth, Campari)  
in Flaschen abgefüllt für 1 oder 2 Personen 7,50/12,50

## BREAKFAST DRINKS AT HOME

### WAKE UP CALLS

**ESPRESSO MARTINI SHOT FOR 2** (5 cl) 5,50  
Espresso, Kaffeelikör, Rum, Honig

### FRESH VITAMIN BOMBS

**ORANGENSAFT FRISCH** 0,25 l 4,50  
**KAROTTEN-INGWERSAFT FRISCH** 0,25 l 4,50

### BREAKFAST DRINKS

**CHAI @ HOME** 5 cl 5,50  
15 verschiedene Gewürze, reicht für 3x Chai Latte

**HOT CHOCOLATE @ HOME** 10 cl (vegan) 5,00  
dunkle Schoko, brauner Zucker, Zimt, für 2x Hot Choco

### STARTERS

**KICHERERBSENSUPPE** (vegan) 6,20  
geschmorte Cumin-Zwiebel

**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

### SALATE & IN-BETWEENS

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

**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 TOMATEN GNOCCHI** (veggie) 14,50  
Petersilwurzel-Basilikum Püree, schwarzes Olivenpesto, Grana knusprige Kapernblüten, semi dried Paradeiser, kleiner Salat

**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

### 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

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

Preise in € inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten