

HOMEMADE EXTRAS	
MARMELADE DER SAISON	1,80
VEGANE SCHOKOCREME	2,00

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

HEALTHY CHOICE

SKYR GRANOLA JOGHURT (vegan & glutenfrei)	7,90
isländisches Soja-Joghurt (viel Protein, wenig Fett), hausgemachtes Granola (Haselnüsse, Mandeln, Goji Beeren, Kokos...), frische Erdbeeren	
PASSIONSFRUCHT PORRIDGE (vegan)	7,90
Haferflocken, Mandelmilch, Passionsfrucht, Himbeere, gepuffter Reis, 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	
HEUBLUMENKÄSEOMELETTE	7,90
2 Eier, Jungzwiebel, Schnittlauch, Rainer Roggen	
MEDITERRANES OMELETTE	8,90
2 Eier, semi-dried Paradeiser, Jungzwiebel, Oliven, Feta, Rainer Roggen	
SPICY CHORIZO OMELETTE	11,90
2 Eier, gebratene spanische Salami, Jalapeños, roter Paprika, halbe Avocado, mariniertes roter Babymangold, Frühlingszwiebel, Rainer Roggen	
→ mit Feta	+ 1,00
POACHED EGGS	
2 pochierte Eier, Safranholldaise, English Muffin	
- FLORENTINA mit rotem Babymangold	11,20
- BENEDETTO mit Beinschinken	11,90
- ROYAL mit Lachs	12,50
AVOCADOLALA	13,50
Vanille-Avocado-Mash, Lachs, pochiertes Ei, eingelegte rote Zwiebel, Lotusblütenchips, Madame Crousto	

WAKE UP CALLS

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

FRESH VITAMIN BOMBS

ORANGENSAFT 1/8 l	3,60
KAROTTEN-INGWERSAFT 1/8 l	3,60
GESUNDER INGWER SHOT 4cl	2,90

COMBOS

RAMASURI	13,50
Beinschinken & Walnussalami vom Hödl, Eierspeis, Heublumenkäse, Passionsfrucht-Porridge, Butter, Kräuterfrischkäse, Madame Crousto, Rainer Roggen	
VEGENARRISCH	13,50
Eierspeis, Gemügesticks, 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, Erbsenmash)	
MARMELADINGER	6,50
Öfferl's Brioche, Butter, hausgemachte Marmelade	
RAMASURI MEETS ÖFFERL	
VITALGENUSS (vegan)	11,90
Madame Crousto, Vanille-Avocado-Mash, roter Babymangold, Mango-Chili-Chutney, karamellisierte Cashewkerne, Zitrusdressing	
→ mit pochiertem Ei	+ 1,80
VEGANS DON'T BITE (vegan)	9,50
Rainer Roggen, Rote Rüben Hummus, Erbsenmash, schwarzer Sesam, crispy Chickpeas, Babymangold	
→ mit pochiertem Ei	+ 1,80
→ mit Feta	+ 1,00
CHEESY EGG SANDWICH (veggie)	8,90
salziges Brioche, Eierspeis aus 2 Eiern, aged English-Cheddar, karamellisierte Zwiebel	
FLUFFY SALMON	12,90
salziges Brioche, Eierspeis aus 2 Eiern, Creme Fraiche, Rucola, Lachs	
RAMASURI SANDWICH	12,90
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 & gf)	10,90
halbe Melanzani, Quinoa, Thai Basilikum, Limette, Chili, Zitronengras, Ingwer, Koriander	
DAS BACKHENDL	11,90
Steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat	
GEBRATENER LACHS (100g)	12,90
Mango, rote Papaya, Sojasprossen, Erbsenschoten, Limetten-Sesam-Dressing	

RAMASURI BAR SNACKS

RAMASURI POMMES MIT DIP (zur Auswahl)	4,90
frag unser Serviceteam nach den aktuellen Dips	
HAUSGERÖSTETE NÜSSE (bis 24:00)	4,20
MARINIERTE OLIVEN (bis 24:00)	4,50

LUNCH & DINNER

täglich von 11:30 - 21:00

STARTERS

GEKÜHLTE SOMMERSUPPE (vegan)	6,50
gegrillter Pfirsich, Rucola, Noan Olivenöl	
GESCHMORTER KAIF (veggie)	9,50
Karfiol aus dem Ofen, Petersil-Zitronen Salat, geschmorte Zwiebel, geräucherte Kapern-Sauerrahmcreme	
BEEF TRARAR À LA RAMASURI (100g)	13,90
handgehacktes Hödl-Weiderind, Dijon-Senf, Sauerrahm, Zitronenzeste, Madame Crousto, Ramasuri Pommes	

SALATE & IN-BETWEENS

GARNELEN & SALAT GEGRILLT	16,90
Römersalat, Black Tiger Garnelen, Parmesan Crumble, Paprika Aioli, Madame Crousto	
RAMASURI SOMMERSALAT (veggie)	13,90
Burrata, Ochsenherztomaten, Marillen-Chutney, Mandeln, Rucola, Vogerlsalat, Babymangold, Basilikum-Marillen-Dressing	
BACKHENDLSALAT	13,90
das Ramasuri Backhendl, Vogerlsalat, fermentierte Radieschen, Cherrytomaten, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren	
THAI MAI MANGO PAPAYA SALAT (vegan)	13,90
Mango, rote Papaya, Sojasprossen, Erbsenschoten, geröstete Erdnüsse, Sesam, Chili, Limetten-Sesam-Dressing	
→ mit Erdnuss-Hühnerspießen (3 Stk)	17,90
→ mit gebratenem Lachs (160 g)	18,90
BAKED SWEETPOTATO (vegan)	11,90
Erbsenmash, knusprige & geräucherte Kichererbsen, Rotkraut, mariniertes roter Babymangold	
→ mit Feta	+ 1,00

MAINS

SPICY LIME MELANZANI (vegan + glutenfrei)	13,90
ganze Melanzani, Quinoa, Thai Basilikum, Limette, Chili, Zitronengras, Cashewnüsse, Pak Choi, Sesam, Koriander	
→ mit Erdnuss-Hühnerspießen (3 Stk)	17,90
HOMEMADE TOMATEN GNOCCHI (veggie)	14,50
Petersilwurzel-Basilikum Püree, schwarzes Olivenpesto, knusprige Kapernblüten, semi-dried Paradeiser, Grana	
→ Jenny Combo (inkl. Sauerteigbrot + Salat)	+ 4,50
BBQ PULLED CHICKEN	15,90
steirisches Huhn, Rauch, salziges Brioche, Ramasuri-Mayo, Frühlingszwiebel, Rotkraut, Vogerlsalat, Ramasuri Pommes & Dip	
DAS BACKHENDL	15,90
Steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat, Preiselbeeren	
BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER 	16,90
Avocado-Tomaten Mash, Chili, gegrillte Limette, marinierte Sesam-Gurken	

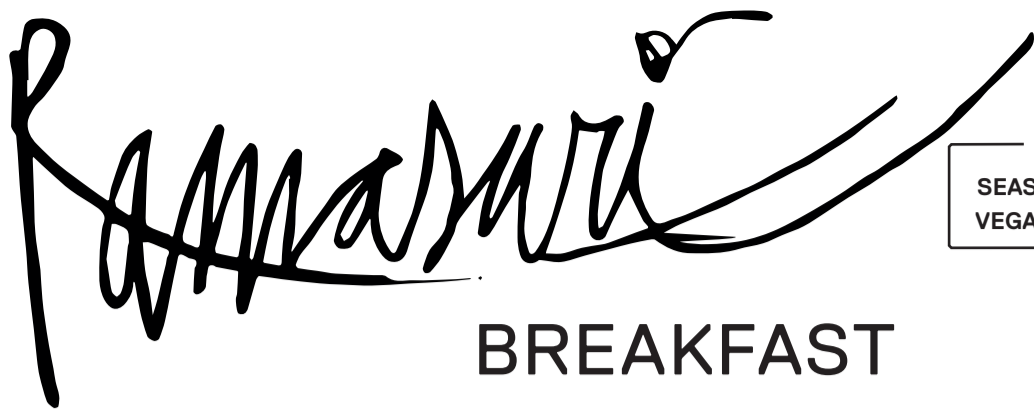
DESSERTS

SCHOKOMOUSSE	5,50
mit hausgemachtem Granola & frischen Beeren	
CHEESECAKE	5,50
mit Himbeerragout	
MANGO KOKOS MILCHREIS (kalt, vegan & glutenfrei)	5,50
Mango-Chutney, gepuffter Amaranth	
RAMA x CATALANA	5,50
karamellisierte Vanillecreme, Pfirsich, Minze	

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

Unsere Servicemitarbeiter*innen geben dir gerne Auskunft über die Allergene in den einzelnen Speisen

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** 8,90
blueberries, caramelised banana cream, nut caramel
- FRENCH TOAST** 8,90
Öfferl's brioche bun, vanilla sauce, raspberry ragout
- THE SWEET POTATO** (vegan & glutenfree) 8,90
sweetpotato, peanut butter, banana cream, homemade granola, almond yoghurt, blueberries, coconut

HEALTHY CHOICE

- SKYR GRANOLA YOGHURT** (vegan & glutenfree) 7,90
icelandic soy yoghurt, homemade granola (hazelnuts, almonds, goji berries, coconut flakes, seeds, cashew nuts...), fresh strawberries
- PASSION FRUIT PORRIDGE** (vegan) 7,90
oatmeal, almond milk, passion fruit, raspberry, puffed rice, 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
- HAYFLOWER CHEESE OMELETTE** 7,90
2 eggs, spring onions, chives, rye bread
- OPEN MEDITERRANEAN OMELETTE** 8,90
2 eggs, semi-dried tomatoes, olives, spring onions, feta cheese, rye bread
- SPICY CHORIZO OMELETTE** 11,90
2 eggs, chorizo sausage, fresh jalapeño chili, red bell peppers, avocado, marinated red baby chard, spring onions, rye bread
→ with feta cheese + 1,00
- POACHED EGGS** 13,50
2 poached eggs, saffron hollandaise, English muffin
- FLORENTINA with red baby chard 11,20
- BENEDETTO mit Hödl's Viennese ham 11,90
- ROYAL mit smoked salmon 12,50

WAKE UP CALLS

- MINI GIN TONIC** 4,50
- ESPRESSO MARTINI SHOT** 4,50
espresso, coffe liqueur, rum, honey

FRESH VITAMIN BOMBS

- FRESH ORANGE JUICE** 1/8 l 3,60
- FRESH CARROT & GINGER JUICE** 1/8 l 3,60
- HEALTHY GINGER SHOT** 4cl 2,90

HOMEMADE EXTRAS

- SEASONAL JAM 1,80
- VEGAN CHOCO CREAM 2,00

COMBOS

- RAMASURI** 13,50
Hödl's Viennese ham & walnut salami, butter, mature hay flower alpine cheese, passion fruit porridge, herbal cream cheese, scrambled egg, sourdough & rye bread
- VEGENARRISCH** 13,50
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, mashed peas)

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

RAMASURI MEETS ÖFFERL

- VITALGENUSS** (vegan) 11,90
Öfferl's sourdough bread, mashed avocado, red baby chard leafs, mango-chili chutney, caramelised cashew nuts, lemon dressing
→ with poached egg + 1,80
- VEGANS DON'T BITE** (vegan) 9,50
rye bread, beet root hummus, mashed peas, black sesame seeds, crispy chickpeas, baby chard
→ with poached egg + 1,80
→ with feta cheese + 1,00

- 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

- RAMASURI SANDWICH** 12,90
sourdough bread, 2 scrambled eggs, hay flower-cheese, semi-dried tomatoes, sautéed red baby chard caramelised bacon, pumpkin seed oil mayo

LUNCH MENU

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

- SPICY LIME BASIL MELANZANI** (vegan) 10,90
eggplant half, quinoa, thai basil, lime, chili, lemongrass, ginger, coriander
- BACKHENDL (FRIED CHICKEN)** 11,90
Styrian boned chicken, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad
- SALMON FILET** (100g) 12,90
mango, red papaya, soy sprouts, green pea pods, peanuts, lime-sesame-dressing

RAMASURI BAR SNACKS

- HOMEMADE FRIES WITH DIP** (1 to choose) 4,90
please ask our service staff for our dip options
- OUR TOASTED MIX OF NUTS** (till midnight) 4,20
- MARINATED OLIVES** (till midnight) 4,50

LUNCH & DINNER

daily von 11:30 - 21:00

STARTERS

- CHILLED SUMMER SOUP** (vegan) 6,50
braised peach, rucola, Noan olive oil
- BRAISED KAIF** (veggie) 9,50
cauliflower out of the oven, parsley-lemon salad, braised onions, caper-cream
- BEEF TRARAR À LA RAMASURI** (100g) 13,90
hand-chopped free-range beef, Dijon mustard lemon, homemade fries, toasted sourdough bread

SALADS & IN-BETWEENS

- GRILLED LETTUCE & PRAWNS** 16,90
lettuce hearts, black tiger prawns, grana crumble, paprika aioli, sourdough bread
- RAMASURI SUMMER SALAD** (veggie) 13,90
burrata, oxheart tomatoes, apricot-chutney, almonds, rucola, corn salad, baby chard leafs, basil-apricot-dressing

- CRISPY CHICKEN SALAD** 13,90
fried chicken Ramasuri style, corn salad, fermented radishes, cherry tomatoes, pumpkin seed oil dressing, lingonberries

- THAI MAI MANGO PAPAYA SALAD** (vegan) 13,90
mango, red papaya, soy sprouts, green pea pods, toasted peanuts, sesame seeds, chili, lime-sesame-dressing
→ with grilled satay chicken skewers (3 pcs) 17 17,90
→ with grilled salmon filet (160 g) 18,90

- BAKED SWEETPOTATO** (vegan) 11,90
mashed peas, crispy & smoked chickpeas, red cabbage, marinated red baby chard
→ with feta cheese + 1,00


MAINS

- SPICY LIME MELANZANI** (vegan + glutenfree) 13,90
whole eggplant, quinoa, thai basil, lime, chili, coriander lemongrass, cashew nuts, pak choi, sesame seeds
→ with grilled satay chicken skewers (3 pcs) 17,90

- HOMEMADE TOMATO GNOCCHI** (veggie) 14,50
parsley root-basil mash, black olive pesto, crispy capers, semi-dried tomatoes, grana
→ Jenny Combo (sourdough bread + salad) + 4,50

- BBQ PULLED CHICKEN** 15,90
Styrian chicken, smoke, salty brioche, Ramasuri mayo, spring onions, red cabbage, corn salad, homemade fries

- BACKHENDL (FRIED CHICKEN)** 15,90
Styrian boned chicken thigh, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad, lingonberry jam

- WELS CATFISH MEATBALLS**  16,90
avocado-tomato mash, chili, grilled lime, marinated sesame-cucumbers

DESSERTS

- CHOCOLATE MOUSSE** 5,50
with homemade granola & fresh berries

- CHEESECAKE** 5,50
with raspberry ragout

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

- RAMA x CATALANA** 5,50
caramelised vanilla cream, peach, mint

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

Our staff happily informs you about allergens in our different products

All prices are in € and include VAT