



PRE-ORDER: 0676 466 80 60
LUNCH & DINNER AT HOME

täglich 09:00 - 22:00

BREAKFAST AT HOME

täglich 9:00 - 15:00

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

SWEET MORNING

BLUEBERRY PANCAKES Heidelbeeren, Bananencreme, Nusskaramell	7,90
FRENCH TOAST Öfferl's Brioche, Vanillesauce, Zwetschken-Zimt Röster	7,90
DIE SÜSSE POTATO (vegan & glutenfrei) Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, Mandeljoghurt, Heidelbeeren, Kokos	7,90

HEALTHY CHOICE

SKYR GRANOLA JOGHURT (vegan & glutenfrei) isländisches Soja-Joghurt (viel Protein, wenig Fett), hausgemachtes Granola (Haselnüsse, Mandeln, Goji Beeren, Kokos...), Zwetschken-Zimt Röster	7,50
--	-------------

CHAI SPICE PORRIDGE (vegan) Haferflocken, Mandelmilch, 15 verschiedene Gewürze geschmorte Birne, geröstete Mandeln, Kokoschips	7,50
--	-------------

EGGS & OMELETTES

von glücklichen, freilaufenden Bauernhof-Hühnern aus Herzogenburg

CREAMY POTATO (glutenfrei) Erdäpfel cremig & knusprig, pochiertes Ei, sautierter roter Babymangold → mit Speckwürfeln	6,90 + 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 Vanille-Avocado-Mash, Lachs, pochiertes Ei, eingelegte rote Zwiebel, Lotusblütenchips, Madame Crousto	11,90
BROT UND FREUNDE (vegan) Madame Crousto, Rainer Roggen, vegane Aufstriche (Süßkartoffel, Rote Rübe, Erbsenmash)	6,90

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

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

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

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

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

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

LUNCH MENU TAKE OUT

INKL. TAGESSUPPE / SALAT
MO-FR 11:30-14:30

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan) geröstete Karfiolcreme, Limette, Chili, Zitronengras, Ingwer, Koriander, crispy Quinoa	10,50
---	--------------

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

GEBRATENER LACHS (100g) Süßkartoffelpüree, Pak Choi, Sojasauce	12,50
--	--------------

+ 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

STARTERS

CREMIGE TOPINAMBURSUPPE (vegan) geschmorte Zwetschke	6,20
--	-------------

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

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

SALATE & IN-BETWEENS

RAMASURI WINTERSALAT (veggie) Burrata, in Orangensaft geschmorter Fenchel, knusprige Maroni, Rucola, Vogerlsalat, Babymangold, Grapefruit Dressing	12,90
--	--------------

BACKHENDLSALAT das Ramasuri Backhendl, Vogerlsalat, fermentierte Radieschen, Cherrytomaten, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren	12,90
--	--------------

BAKED SWEETPOTATO (vegan) Erbsenmash, knusprige & geräucherte Kichererbsen, Rotkraut-Gewürzcreme, sautierter roter Babymangold → mit Feta (veggie)	11,90 12,50
---	------------------------------

MAINS

CREMIGE POLENTA & PILZE (vegan + glutenfrei) Kräuterseitlinge, braune Champignons, Miso-Perlwiebel	13,90
--	--------------

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan+glutenfrei) geröstete Karfiolcreme, Limette, Chili, Zitronengras, Ingwer, Koriander, crispy Quinoa → mit Erdnuss-Hühnerspießen (3 Stk)	13,90 17,90
---	------------------------------

HOMEMADE SALBEI GNOCCHI (veggie) Nussbutter, Tomaten Chutney, crispy Salbei, Grana kleiner Salat	14,50
--	--------------

WINTERLICHES HIRSCHRAGOUT winterliche Gewürze, Preiselbeeren, cremige Polenta Grünkohl	16,90
--	--------------

BBQ PULLED CHICKEN steirisches Huhn, Rauch, salziges Brioche, Ramasuri-Mayo, Frühlingszwiebel, roter Apfel-Coleslaw, Vogerlsalat, Ramasuri Pommes	15,50
---	--------------

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

BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER Petersilwurzpüree, kalt gerührte Cranberries, Erdäpfelknusper, frischer Kren	16,90
--	--------------

DESSERTS

SCHOKOMOUSSE mit hausgemachtem Granola & Heidelbeeren	5,50
---	-------------

CHEESECAKE mit Zwetschken-Zimt Röster	5,50
---	-------------

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

BREAKFAST DRINKS AT HOME

WAKE UP CALLS

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

FRESH VITAMIN BOMBS

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

BREAKFAST DRINKS

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

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

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

Preise in € inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten