



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

<b>BLUEBERRY PANCAKES</b>	<b>8,90</b>
Heidelbeeren, Bananencreme, Nusskaramell	
<b>FRENCH TOAST</b>	<b>8,90</b>
Öfferl's Brioche, Vanillesauce, Zwetschken-Zimt Röster	
<b>DIE SÜSSE POTATO</b> (vegan & glutenfrei)	<b>8,90</b>
Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, Mandeljoghurt, Heidelbeeren, Kokos	

### HEALTHY CHOICE

<b>SKYR GRANOLA JOGHURT</b> (vegan + glutenfrei)	<b>8,20</b>
isländisches Soja-Joghurt (viel Protein, wenig Fett), hausgemachtes Granola (Haselnüsse, Mandeln, Goji Beeren, Kokos...), Zwetschken-Zimt Röster	
<b>CHAI SPICE PORRIDGE</b> (vegan)	<b>8,20</b>
Haferflocken, Mandelmilch, 15 verschiedene Gewürze geschmorte Birne, geröstete Mandeln, Kokoschips	

### EGGS & OMELETTES

von glücklichen, freilaufenden Bauernhof-Hühnern aus Herzogenburg

<b>EIERSPEIS / SPIEGELEI</b>	<b>6,50</b>
<b>HAM OR BACON &amp; EGGS</b>	<b>7,50</b>
2 Eier, Schnittlauch, Rainer Roggen	
<b>CREAMY POTATO</b> (glutenfrei)	<b>8,10</b>
Erdäpfel cremig & knusprig, pochiertes Ei, sautierter roter Babymangold	
→ mit Speckwürfeln	+ 1,00
<b>HEUBLUMENKÄSEOMELETTE</b>	<b>8,10</b>
2 Eier, Jungzwiebel, Schnittlauch, Rainer Roggen	
<b>MEDITERRANES OMELETTE</b>	<b>8,90</b>
2 Eier, semi-dried Paradeiser, Jungzwiebel, Oliven, Feta, Rainer Roggen	
<b>SPICY CHORIZO OMELETTE</b> 🐷	<b>11,90</b>
2 Eier, gebratene spanische Salami, Jalapeños, roter Paprika, halbe Avocado, marinierter roter Babymangold, Frühlingszwiebel, Rainer Roggen	
→ mit Feta	+ 1,00
<b>POACHED EGGS</b>	
2 pochierte Eier, Safranholldaise, English Muffin	
- FLORENTINA mit rotem Babymangold	<b>11,20</b>
- BENEDETTO mit Beinschinken	<b>11,90</b>
- ROYAL mit Lachs	<b>12,50</b>
<b>AVOCADOLALA</b>	<b>13,50</b>
Vanille-Avocado-Mash, Lachs, pochiertes Ei, eingelegte rote Zwiebel, Lotusblütenchips, Madame Crousto	

### WAKE UP CALLS

<b>MINI GIN TONIC</b>	<b>4,50</b>
<b>ESPRESSO MARTINI SHOT</b>	<b>4,50</b>
Espresso, Kaffeelikör, Rum, Honig	

### FRESH VITAMIN BOMBS

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

### COMBOS

<b>RAMASURI</b>	<b>13,50</b>
Beinschinken & Walnussalami vom Hödl, Eierspeis, Heublumenkäse, Chai Spice Porridge, Butter, Kräuterfrischkäse, Madame Crousto, Rainer Roggen	

<b>VEGENARRISCH</b>	<b>13,50</b>
Eierspeis, Gemüsesticks, Avocado, fermentierte Radieschen, Skyr Granolajoghurt, Kräuterfrischkäse, Rote-Rüben-Aufstrich, Butter, Rainer Roggen	

<b>BROT UND FREUNDE</b> (vegan)	<b>7,90</b>
Madame Crousto, Rainer Roggen, vegane Aufstriche (Süßkartoffel, Rote Rübe, Erbsenmash)	

<b>MARMELADINGER</b>	<b>6,50</b>
Öfferl's Brioche, Butter, hausgemachte Marmelade	

### RAMASURI MEETS ÖFFERL

<b>VITALGENUSS</b> (vegan)	<b>11,90</b>
Madame Crousto, Vanille-Avocado-Mash, roter Babymangold, Mango-Chili-Chutney, karamellierte Cashewkerne, Zitrusdressing	
→ mit pochiertem Ei	+ 1,80

<b>VEGANS DON'T BITE</b> (vegan)	<b>9,50</b>
Rainer Roggen, Rote Rüben Hummus, Erbsenmash, schwarzer Sesam, crispy Chickpeas, Babymangold	
→ mit pochiertem Ei	+ 1,80
→ mit Feta	+ 1,00

<b>CHEESY EGG SANDWICH</b> (veggie)	<b>8,90</b>
salziges Brioche, Eierspeis aus 2 Eiern, aged English-Cheddar, karamellierte Zwiebel	

<b>FLUFFY SALMON</b>	<b>12,90</b>
salziges Brioche, Eierspeis aus 2 Eiern, Creme Fraiche, Rucola, Lachs	

<b>RAMASURI SANDWICH</b>	<b>12,90</b>
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

<b>GESCHMORTE MELANZANI</b> (vegan & gf)	<b>10,90</b>
halbe Melanzani aus dem Ofen, geröstete Karfiolcreme, Pak Choi, Limette, Chili, crispy Quinoa	
<b>DAS BACKHENDL</b>	<b>11,90</b>
Steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat	
<b>GEBRATENER LACHS</b> (100g)	<b>12,90</b>
Süßkartoffel Limetten Püree, Pak Choi, Sesam	

### RAMASURI BAR SNACKS

<b>RAMASURI POMMES MIT DIP</b> (ab 11:30)	<b>4,90</b>
frag unser Serviceteam nach den aktuellen Dips	
<b>HAUSGERÖSTETE NÜSSE</b> (bis 24:00)	<b>4,20</b>
<b>MARINIERTE OLIVEN</b> (bis 24:00)	<b>4,50</b>

## LUNCH & DINNER

täglich von 11:30 - 22:00

### STARTERS

<b>CREMIGE TOPINAMBURSUPPE</b> (vegan & gf)	<b>6,80</b>
geschmorte Kaffee-Zwetschke	

<b>DER SÜSSE KAIF</b> (veggie & glutenfrei)	<b>9,50</b>
gegrillter Karfiol, cremige Belugalinsen, Karotten, Mandel-Knuspercreme	

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

### SALATE & IN-BETWEENS

<b>RAMASURI WINTERSALAT</b> (veggie & gf)	<b>13,90</b>
Burrata, in Orangensaft geschmorter Fenchel, knusprige Maroni, Rucola, Vogerlsalat, Babymangold, Grapefruit Dressing	

<b>BACKHENDLSALAT</b>	<b>13,90</b>
das Ramasuri Backhendl, Vogerlsalat, fermentierte Radieschen, Cherrytomaten, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren	

<b>WINTER BAKED SWEETPOTATO</b> (vegan & gf)	<b>11,90</b>
Erbsenmash, knusprige & geräucherte Kichererbsen, Rotkraut-Gewürzcreme, sautierter roter Babymangold	
→ mit Feta	+ 1,00

### MAINS

<b>CREMIGE POLENTA &amp; PILZE</b> (vegan + glutenfrei)	<b>13,90</b>
Kräuterseitlinge, braune Champignons, Miso-Perlzwiebel	

<b>GESCHMORTE MELANZANI</b> (vegan + glutenfrei)	<b>13,90</b>
ganze Melanzani aus dem Ofen, geröstete Karfiolcreme, Pak Choi, Limette, Chili, Zitronengras, Ingwer, crispy Quinoa	
→ mit Erdnuss-Hühnerspießen (3 Stk)	<b>17,90</b>

<b>HOMEMADE SALBEI GNOCCHI</b> (veggie)	<b>14,50</b>
Nussbutter, Tomaten Chutney, crispy Salbei, Grana	
→ Jenny Combo (inkl. Sauerteigbrot + Salat)	+ 4,50

<b>WINTERLICHES HIRSCHRAGOUT</b>	
winterliche Gewürze, Preiselbeeren, Grünkohl	
→ mit cremiger Polenta	<b>17,90</b>
→ mit homemade Salbei Gnocchi	<b>18,90</b>

<b>BBQ PULLED CHICKEN</b>	<b>15,90</b>
steirisches Huhn, Rauch, salziges Brioche, Ramasuri-Mayo, Frühlingszwiebel, Rotkraut, Vogerlsalat, Ramasuri Pommes & Dip	

<b>DAS BACKHENDL</b>	<b>15,90</b>
steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat, Preiselbeeren	

<b>BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER</b> 🍷	<b>16,90</b>
Petersilwurzelpüree, kalt gerührte Cranberries, Erdäpfelknusper, frischer Kren	

### DESSERTS

<b>SCHOKOMOUSSE</b>	<b>5,50</b>
mit hausgemachtem Granola & frischen Beeren	

<b>CHEESECAKE</b>	<b>5,50</b>
mit Zwetschken-Zimt Röster	

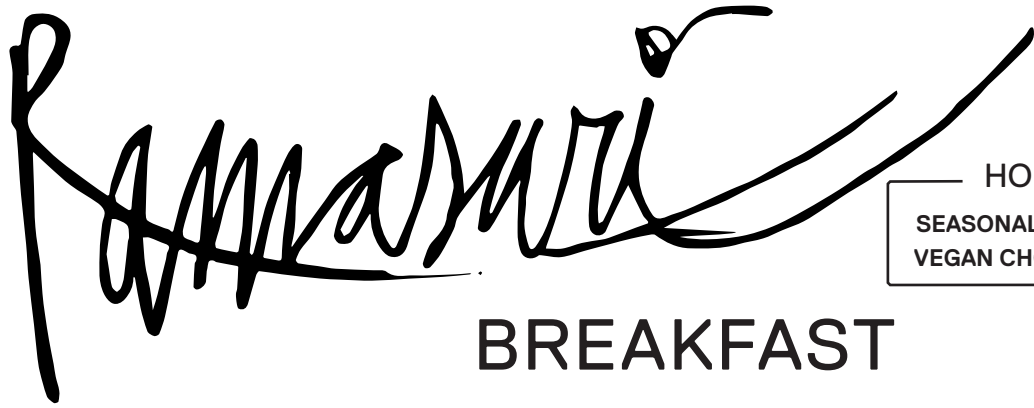
<b>MANGO KOKOS MILCHCREIS</b> (kalt, vegan + glutenfrei)	<b>5,50</b>
Mango-Chutney, gepuffter Amaranth	

<b>KARAMELLISIERTES KAOS</b>	<b>7,90</b>
Nusschmarren, Mandelkaramell, geschmorte Birne	

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



HOMEMADE EXTRAS	
SEASONAL JAM	1,80
VEGAN CHOCO CREAM	2,00

# 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, cinnamon plums
- 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) 8,20  
icelandic soy yoghurt, homemade granola (hazelnuts, almonds, goji berries, coconut flakes, seeds, cashew nuts...), cinnamon plums
- CHAI SPICE PORRIDGE** (vegan) 8,20  
oatmeal, almond milk, 15 different spices, stewed pears, 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
- HAM OR BACON & EGGS** 7,50  
2 eggs, chives, rye bread
- CREAMY POTATO** (glutenfree) 8,10  
crispy potato, mashed potatoes, poached egg, sauted red baby chard  
→ with **crispy bacon** + 1,00
- HAYFLOWER CHEESE OMELETTE** 8,10  
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**  
2 poached eggs, saffron hollandaise, English muffin
- **FLORENTINA** with red baby chard 11,20
- **BENEDETTO** with Hödl's Viennese ham 11,90
- **ROYAL** with smoked salmon 12,50
- AVOCADOLALA** 13,50  
mashed avocado with vanilla, smoked salmon, crispy lotus chips, poached egg, pickled red onions, sourdough bread

## 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

## 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
- 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 leaves, 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

WITH SOUP OF THE DAY OR SALAD  
MO-FR 11:30-14:30

- SPICY LIME BASIL MELANZANI** (vegan) 10,90  
oven baked eggplant half, roasted cauliflower cream, pak choi, lime, chili, crispy quinoa
- BACKHENDL (FRIED CHICKEN)** 11,90  
Styrian boned chicken, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad
- SALMON FILET** (100g) 12,90  
sweet potato lime puree, pak choi, sesame

## 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 - 22:00

## STARTERS

- CREAMY TOMPINAMBOUR SOUP** (vegan & gf) 6,80  
braised coffee plums
- THE SWEET KAIF** (veggie & glutenfree) 9,50  
grilled cauliflower, creamy beluga lentils, carrots, crispy almond 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

- RAMASURI WINTER SALAD** (veggie & gf) 13,90  
burrata, fennel braised in orange juice, crispy chestnuts, corn salad, rucola, baby chard leaves, grapefruit dressing
- CRISPY CHICKEN SALAD** 13,90  
fried chicken Ramasuri style, corn salad, fermented radishes, cherry tomatoes, pumpkin seed oil dressing, lingonberries
- WINTER BAKED SWEETPOTATO** (vegan & gf) 11,90  
mashed peas, crispy & smoked chickpeas, spiced red cabbage cream, sauteed red baby chard  
→ with **feta cheese** + 1,00

## MAINS

- CREAMY POLENTA & MUSHROOMS** (vegan + gf) 13,90  
king oyster mushrooms, brown wood mushrooms, miso pearl onions
- BRAISED MELANZANI** (vegan + glutenfree) 13,90  
whole oven baked eggplant, roasted cauliflower cream, pak choi, lime, chili, lemongrass, ginger, crispy quinoa  
→ with **grilled satay chicken skewers** (3 pcs) 17,90
- HOMEMADE SAGE GNOCCHI** (veggie) 14,50  
brown butter, tomato chutney, crispy sage, grana  
→ **Jenny Combo** (sourdough bread + salad) + 4,50
- WINTER VENISON RAGOUT**  
winter spices, lingonberries, kale  
→ with **creamy polenta** 17,90  
→ with **homemade sage gnocchi** 18,90
- 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  
parsley root puree, crispy potato flakes, cold stirred cranberries, fresh horseradish

## 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
- CARAMELIZED CHAOS** 7,90  
Austrian semolina pancakes, nut caramel, stewed pears

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