

HOMEMADE EXTRAS

MARMELADE DER SAISON	1,90
VEGANE SCHOKOCREME	2,10

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 Heidelbeeren, Bananencreme, Nusskaramell	8,90
FRENCH TOAST Öfferl's Brioche, Vanillesauce, Himbeerragout	8,90
DIE SÜSSE POTATO (vegan & glutenfrei) Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, Mandeljoghurt, Heidelbeeren, Kokos	8,90
MARMELADINGER Öfferl's Brioche, Butter, hausgemachte Marmelade	6,50

HEALTHY CHOICE

SKYR GRANOLA JOGHURT (vegan + glutenfrei) isländisches Soja-Joghurt (viel Protein, wenig Fett), hausgemachtes Granola (Haselnüsse, Mandeln, Goji Beeren, Kokos...), Himbeerragout	8,20
PASSIONSFRUCHT PORRIDGE (vegan) Haferflocken, Mandelmilch, Passionsfrucht, Himbeere, gepuffter Reis, Kokoschips	8,20

COMBOS

RAMASURI Beinschinken & Walnussalami vom Hödl, Eierspeis, Heublumenkäse, Passionsfrucht Porridge, Butter, Kräuterfrischkäse, Madame Crousto, Rainer Roggen	13,90
VEGENARRISCH Eierspeis, Gemüsesticks, Avocado, fermentierte Radieschen, Skyr Granolajoghurt, Kräuterfrischkäse, Rote-Rüben-Aufstrich, Butter, Rainer Roggen	13,90

EGGS & OMELETTES

von glücklichen, freilaufenden Bauernhof-Hühnern aus Herzogenburg

EIERSPEIS / SPIEGELEI 2 Eier, Schnittlauch, Rainer Roggen	7, 10
HAM OR BACON & EGGS 2 Eier, Schnittlauch, Rainer Roggen	7,90
HEUBLUMENKÄSEOMELETTE 2 Eier, Jungzwiebel, Schnittlauch, Rainer Roggen	8,90
MEDITERRANES OMELETTE 2 Eier, semi-dried Paradeiser, Jungzwiebel, Oliven, Feta, Rainer Roggen	8,90
SPICY CHORIZO OMELETTE 2 Eier, gebratene spanische Salami, Jalapeños, roter Paprika, halbe Avocado, marinierter roter Babymangold, Frühlingszwiebel, Rainer Roggen → mit Feta	12,50 + 1,00
POACHED EGGS 2 pochierte Eier, Safranhollandaise, English Muffin	
- FLORENTINA mit rotem Babymangold	11,50
- BENEDETTO mit Beinschinken	12,50
- ROYAL mit Lachs	12,90
AVOCADOLALA Vanille-Avocado-Mash, Lachs, pochiertes Ei, eingelegte rote Zwiebel, Lotuswurzelchips, Madame Crousto	13,50

WAKE UP CALLS

MINI GIN TONIC	5,50
ESPRESSO MARTINI SHOT Espresso, Kaffeelikör, Rum, Honig	4,80

FRESH VITAMIN BOMBS

ORANGENSAFT 1/8 l	3,90
KAROTTEN-INGWERSAFT 1/8 l	3,90
GESUNDER INGWER SHOT 4cl	3,50

RAMASURI MEETS ÖFFERL

VITALGENUSS (vegan) Madame Crousto, Vanille-Avocado-Mash, roter Babymangold, Mango-Chili-Chutney, karamellierte Cashewkerne, Zitrusdressing → mit pochiertem Ei	12,50 + 1,80
VEGANS DON'T BITE (vegan) Rainer Roggen, Rote Rüben Hummus, Erbsenmash, schwarzer Sesam, crispy Chickpeas, Babymangold → mit pochiertem Ei → mit Feta	10,50 + 1,80 + 1,00
BROT UND FREUNDE (vegan) Madame Crousto, Rainer Roggen, vegane Aufstriche (Süßkartoffel, Rote Rübe, Erbsenmash)	7,90
CHEESY EGG SANDWICH (veggie) salziges Brioche, Eierspeis aus 2 Eiern, aged English-Cheddar, karamellierte Zwiebel	8,90
FLUFFY SALMON salziges Brioche, Eierspeis aus 2 Eiern, Creme Fraiche, Rucola, Lachs	13,50
RAMASURI SANDWICH Madame Crousto, Heublumenkäse-Eierspeis aus 2 Eiern, semi-dried Paradeiser, sautierter roter Babymangold, kandierter Bacon, Kürbiskernöl-Mayo	12,90

LUNCH MENU

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

GESCHMORTE MELANZANI (vegan & gf) halbe Melanzani aus dem Ofen, Quinoa, Pak Choi, Limette, Chili	11,90
DAS BACKHENDL Steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat	12,90
GEBRATENER LACHS (100g) (glutenfrei) Mango, rote Papaya, Sojasprossen, Erbsenschoten Limetten-Sesam-Dressing	13,50

RAMASURI BAR SNACKS

RAMASURI POMMES MIT DIP (ab 11:30) frag unser Serviceteam nach den aktuellen Dips	5,50
HAUSGERÖSTETE NÜSSE (bis 24:00)	4,90
MARINIERTE OLIVEN (bis 24:00)	4,90

LUNCH & DINNER

täglich von 11:30 - 22:00

STARTERS

GEKÜHLTE SOMMERSUPPE (vegan & gf) gegrillter Pfirsich, Rucola, Noan Olivenöl	6,80
GESCHMORTER KAIF (veggie & gf) Karfiol aus dem Ofen, Petersil-Zitronen Salat, geschmorte Zwiebel, geräucherte Kapern-Sauerrahmcreme	9,50
GEBRATENER OKTOPUS (glutenfrei) gelbe Erbsencreme, karamellierte Zwiebel, Limette	12,90
BEEF TRARAR À LA RAMASURI (100g) handgehacktes Hödl-Weiderind, Dijon-Senf, Sauerrahm, Zitronenzeste, Madame Crousto, Ramasuri Pommes	14,50

SALATE & IN-BETWEENS

RAMASURI SOMMERSALAT (veggie & gf) Burrata, Ochsenherztomaten, Marillen-Chutney, Mandeln, Rucola, Vogerlsalat, Babymangold, Basilikum-Marillen-Dressing	13,90
BACKHENDLSALAT das Ramasuri Backhendl, Vogerlsalat, fermentierte Radieschen, Cherrytomaten, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren	13,90
THAI MAI MANGO PAPAYA SALAT (vegan & gf) Mango, rote Papaya, Sojasprossen, Erbsenschoten, geröstete Erdnüsse, Sesam, Chili, Limetten-Sesam-Dressing → mit Erdnuss-Hühnerspießen (3 Stk) → mit gebratenem Lachs (160 g)	13,90 17,90 18,90
BAKED SWEETPOTATO (vegan & gf) Erbsenmash, knusprige & geräucherte Kichererbsen, mariniertes Rotkraut, sautierter roter Babymangold → mit Feta	12,90 + 1,00

MAINS

GESCHMORTE MELANZANI (vegan & glutenfrei) ganze Melanzani aus dem Ofen, Quinoa, Pak Choi, Sud aus Limette, Chili, Zitronengras, Tamari-Sojasauce & Ingwer, crispy Quinoa, frischer Thai Basilikum & Koriander → mit Erdnuss-Hühnerspießen (3 Stk)	14,50 18,50
HOMEMADE TOMATEN GNOCCHI (veggie) Petersilwurzel-Basilikum Püree, schwarzes Olivenpesto, knusprige Kapernblüten, semi-dried Paradeiser, Grana → Jenny Combo (inkl. Sauerteigbrot + Salat)	14,90 + 4,50
BBQ PULLED CHICKEN steirisches Huhn, Rauch, salziges Brioche, Ramasuri-Mayo, Frühlingszwiebel, Rotkraut, Vogerlsalat, Ramasuri Pommes & Dip	15,90
DAS BACKHENDL steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat, Preiselbeeren	15,90
BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER Avocado-Tomaten-Basilikum Mash, Chili, gegrillte Limette, marinierte Sesam-Gurken	16,90

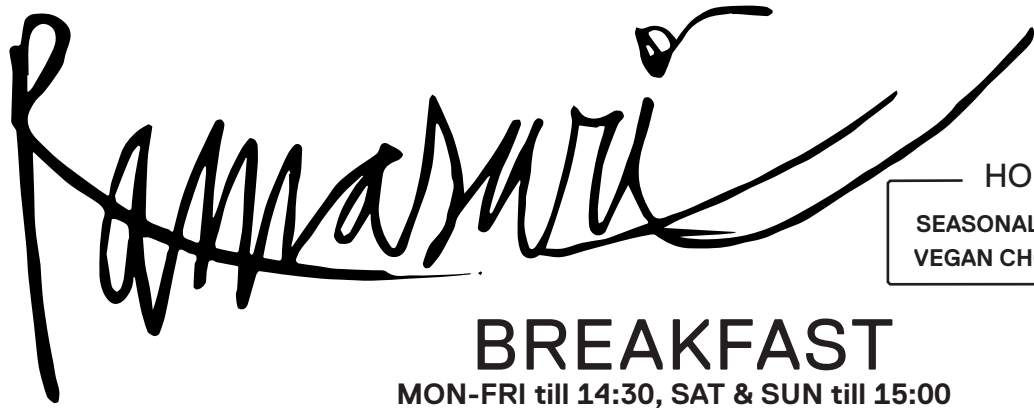
DESSERTS

SCHOKOMOUSSE (glutenfrei) mit hausgemachtem Granola & frischen Beeren	5,90
CHEESECAKE mit Himbeerragout	5,90
MANGO KOKOS MILCHREIS (kalt, vegan + glutenfrei) Mango-Chutney, gepuffter Amaranth	5,90
RAMA x CATALANA (glutenfrei) karamellierte Vanillecreme, Marillenragout	5,90

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 blueberries, caramelised banana cream, nut caramel	8,90
FRENCH TOAST Öfferl's brioche bun, vanilla sauce, raspberry ragout	8,90
THE SWEET POTATO (vegan & glutenfree) sweetpotato, peanut butter, banana cream, homemade granola, almond yoghurt, blueberries, coconut	8,90
MARMELADINGER Öfferl's brioche bun, butter, homemade jam	6,50

HEALTHY CHOICE

SKYR GRANOLA YOGHURT (vegan + glutenfree) icelandic soy yoghurt, homemade granola (hazelnuts, almonds, goji berries, coconut flakes, seeds, cashew nuts...), raspberry ragout	8,20
PASSION FRUIT PORRIDGE (vegan) oatmeal, almond milk, passion fruit, raspberry, puffed rice, coconut flakes	8,20

COMBOS

RAMASURI Hödl's Viennese ham & walnut salami, butter, mature hay flower alpine cheese, passion fruit porridge, herbal cream cheese, scrambled egg, sourdough & rye bread	13,90
VEGENARRISCH scrambled egg, vegetable sticks, avocado, fermented radishes, skyr granola yoghurt, herbal cream cheese, beetroot spread, butter, rye bread	13,90

EGGS & OMELETTES

we get our free-range eggs from a local farmer where chickens enjoy their lives

SCRAMBLED EGGS / FRIED EGGS 2 eggs, chives, rye bread	7,10
HAM OR BACON & EGGS 2 eggs, chives, rye bread	7,90
HAYFLOWER CHEESE OMELETTE 2 eggs, spring onions, chives, rye bread	8,90
OPEN MEDITERRANEAN OMELETTE 2 eggs, semi-dried tomatoes, olives, spring onions, feta cheese, rye bread	8,90
SPICY CHORIZO OMELETTE 🌶️ 2 eggs, chorizo sausage, fresh jalapeño chili, red bell peppers, avocado, marinated red baby chard, spring onions, rye bread → with feta cheese	12,50 + 1,00
POACHED EGGS 2 poached eggs, saffron hollandaise, English muffin	
- FLORENTINA with red baby chard	11,50
- BENEDETTO with Hödl's Viennese ham	12,50
- ROYAL with smoked salmon	12,90
AVOCADOLALA mashed avocado with vanilla, smoked salmon, crispy lotus chips, poached egg, pickled red onions, sourdough bread	13,50

WAKE UP CALLS

MINI GIN TONIC	5,50
ESPRESSO MARTINI SHOT espresso, coffee liqueur, rum, honey	4,80

FRESH VITAMIN BOMBS

FRESH ORANGE JUICE 1/8 l	3,90
FRESH CARROT & GINGER JUICE 1/8 l	3,90
HEALTHY GINGER SHOT 4cl	3,50

RAMASURI MEETS ÖFFERL

VITALGENUSS (vegan) Öfferl's sourdough bread, mashed avocado, red baby chard leafs, mango-chili chutney, caramelised cashew nuts, lemon dressing → with poached egg	12,50 + 1,80
VEGANS DON'T BITE (vegan) rye bread, beet root hummus, mashed peas, black sesame seeds, crispy chickpeas, baby chard → with poached egg → with feta cheese	10,50 + 1,80 + 1,00
BREAD AND FRIENDS (vegan) sourdough bread, rye bread, vegan bread spreads (sweetpotato, beetroot, mashed peas)	7,90
CHEESY EGG SANDWICH (veggie) Öfferl's salty brioche, 2 scrambled eggs, aged English cheddar, caramelised onions	8,90
FLUFFY SALMON Öfferl's salty brioche, 2 scrambled eggs, creme fraiche, rucola, smoked salmon	13,50
RAMASURI SANDWICH sourdough bread, 2 scrambled eggs, hay flower-cheese, semi-dried tomatoes, sautéed red baby chard caramelised bacon, pumpkin seed oil mayo	12,90

LUNCH MENU

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

BRAISED MELANZANI (vegan + gf) oven baked eggplant half, quinoa, pak choi, lime, chili, crispy quinoa	11,90
BACKHENDL (FRIED CHICKEN) Styrian boned chicken, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad	12,90
SALMON FILET (100g) (glutenfree) mango, red papaya, soy sprouts, green pea pods, peanuts, lime-sesame-dressing	13,50

RAMASURI BAR SNACKS

HOMEMADE FRIES WITH DIP (1 to choose) please ask our service staff for our dip options	5,50
OUR TOASTED MIX OF NUTS (till midnight)	4,90
MARINATED OLIVES (till midnight)	4,90

LUNCH & DINNER

daily von 11:30 - 22:00

STARTERS

CHILLED SUMMER SOUP (vegan & gf) braised peach, rucola, Noan olive oil	6,80
BRAISED KAIF (veggie & gf) cauliflower out of the oven, parsley-lemon salad, braised onions, caper-cream	9,50
ROASTED OCTOPUS (glutenfree) yellow fava bean puree, caramelised onions, lime	12,90
BEEF TRARAR À LA RAMASURI (100g) hand-chopped free-range beef, Dijon mustard lemon, homemade fries, toasted sourdough bread	14,50

SALADS & IN-BETWEENS

RAMASURI SUMMER SALAD (veggie & gf) burrata, oxheart tomatoes, apricot-chutney, almonds, rucola, corn salad, baby chard leafs, basil-apricot-dressing	13,90
CRISPY CHICKEN SALAD fried chicken Ramasuri style, corn salad, fermented radishes, cherry tomatoes, pumpkin seed oil dressing, lingonberries	13,90
THAI MAI MANGO PAPAYA SALAD (vegan & gf) mango, red papaya, soy sprouts, green pea pods, toasted peanuts, sesame seeds, chili, lime-sesame-dressing → with grilled satay chicken skewers (3 pcs) → with grilled salmon filet (160 g)	13,90 17,90 18,90
BAKED SWEETPOTATO (vegan & gf) mashed peas, crispy & smoked chickpeas, marinated red cabbage, sautéed red baby chard → with feta cheese	12,90 + 1,00

MAINS

BRAISED MELANZANI (vegan & glutenfree) whole oven baked eggplant, quinoa, pak choi, jus from lime, chili, lemongrass, tamari soy sauce & ginger, crispy quinoa, fresh thai basil & coriander leafs → with grilled satay chicken skewers (3 pcs)	14,50 18,50
HOMEMADE TOMATO GNOCCHI (veggie) parsley root-basil mash, black olive pesto, crispy capers, semi-dried tomatoes, grana → Jenny Combo (sourdough bread + salad)	14,90 + 4,50
BBQ PULLED CHICKEN Styrian chicken, smoke, salty brioche, Ramasuri mayo, spring onions, red cabbage, corn salad, homemade fries	15,90

BACKHENDL (FRIED CHICKEN) Styrian boned chicken thigh, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad, lingonberry jam	15,90
WELS CATFISH MEATBALLS 🐟 avocado-tomato-basil mash, chili, grilled lime, marinated sesame-cucumbers	16,90

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE (glutenfree) with homemade granola & fresh berries	5,90
CHEESECAKE with raspberry ragout	5,90
MANGO COCONUT MILK RICE (cold, vegan + gf) mango chutney, puffed amaranth	5,90
RAMA x CATALANA (glutenfree) caramelised vanilla cream, apricot ragout	5,90

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