

# BREAKFAST

MO-FR bis 14:30, SA & SO bis 15:00

mit frischem Bio Brot vom Joseph (La Marianne Sauerteigbrot & Waldstaudenroggenbrot & Erdäpfelbrot)

\*alle Frühstücksgerichte auch mit glutenfreiem Bio-Saatenbrot möglich (+ 2,50)

## SWEET MORNING

<b>BLUEBERRY PANCAKES</b> Heidelbeeren, Bananencreme, Mandelkaramell	<b>8,90</b>
<b>FRENCH TOAST</b> Joseph Briocheknopf, Vanillesauce, Johannisbeerragout	<b>8,90</b>
<b>DIE SÜSSE POTATO</b> (vegan & glutenfrei) Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, Mandeljoghurt, Heidelbeeren, Kokos	<b>8,90</b>
<b>MARMELADINGER</b> Joseph Briocheknopf, Butter, hausgemachte Marmelade	<b>6,50</b>

## HEALTHY CHOICE

<b>SKYR GRANOLA JOGHURT</b> (vegan + glutenfrei) isländisches Soja-Joghurt (viel Protein, wenig Fett), hausgemachtes Granola (Haselnüsse, Mandeln, Goji Beeren, Kokos...), Johannisbeerragout	<b>8,20</b>
<b>POWIDL MOHN PORRIDGE</b> (vegan) Haferflocken, Mandelmilch, Powidl-Zwetschken, Mohn, karamellisierte Walnüsse	<b>8,20</b>

## COMBOS

<b>RAMASURI</b> Beinschinken & Walnussalami vom Hödl, Eierspeis, Heublumenkäse, Powidl Mohn Porridge, Butter, Kräuterfrischkäse, La Marianne & Roggenbrot	<b>13,90</b>
<b>VEGENARRISCH</b> Eierspeis, Gemüsesticks, Avocado, fermentierte Radieschen, Skyr Granolajoghurt, Kräuterfrischkäse, Rote-Rüben-Aufstrich, Butter, Roggenbrot	<b>13,90</b>

## EGGS & OMELETTES

von glücklichen, freilaufenden Bauernhof-Hühnern aus Herzogenburg

<b>EIERSPEIS / SPIEGELEI</b>	<b>7, 10</b>
<b>HAM OR BACON &amp; EGGS</b> 2 Eier, Schnittlauch, Roggenbrot	<b>7,90</b>
<b>BAKED BREAKFAST POTATO</b> (glutenfrei) Ofenkartoffel, Kerbel-Kren Frischkäse, Rote Rüben Salat, pochiertes Ei	<b>11,90</b>
<b>HEUBLUMENKÄSEOMELETTE</b> (veggie) 2 Eier, Jungzwiebel, Schnittlauch, Roggenbrot	<b>8,90</b>
<b>MEDITERRANES OMELETTE</b> (veggie) 2 Eier, semi-dried Paradeiser, Jungzwiebel, Oliven, Feta, Roggenbrot	<b>8,90</b>
<b>SPICY CHORIZO OMELETTE</b> 🐷 2 Eier, gebratene spanische Salami, Jalapeños, roter Paprika, halbe Avocado, mariniertes roter Babymangold, Frühlingszwiebel, Roggenbrot → mit Feta	<b>12,50</b> <b>+ 1,00</b>
<b>POACHED EGGS</b> 2 pochierte Eier, Safranholldaise, Bio English Muffin	
- FLORENTINA mit rotem Babymangold (veggie)	<b>12,50</b>
- BENEDETTO mit Beinschinken	<b>13,50</b>
- ROYAL mit Lachs	<b>14,50</b>
<b>AVOCADOLALA</b> Vanille-Avocado-Mash, Lachs, pochiertes Ei, eingelegte rote Zwiebel, Lotuswurzelchips, La Marianne Sauerteigbrot	<b>13,50</b>

## BREAKFAST EXTRAS

MARMELADE DER SAISON	1,90
VEGANE SCHOKOCREME	2,10
GLUTENFREIES	
BIO SAATEN BROT (pro Scheibe)	1,60

## WAKE UP CALLS

<b>MINI GIN TONIC</b>	<b>5,50</b>
<b>ESPRESSO MARTINI SHOT</b> Espresso, Kaffeelikör, Rum, Vanille	<b>4,80</b>

## FRESH VITAMIN BOMBS

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

## RAMASURI MEETS JOSEPH

<b>VITALGENUSS</b> (vegan) La Marianne getoastet, Vanille-Avocado-Mash, roter Babymangold, Mango-Chili-Chutney, karamellisierte Cashewkerne, Zitrusdressing → mit pochiertem Ei	<b>12,50</b> <b>+ 1,80</b>
<b>VEGANS DON'T BITE</b> (vegan) Roggenbrot getoastet, Rote-Rüben-Hummus, Erbsen-mash, schwarzer Sesam, crispy Chickpeas, Babymangold → mit pochiertem Ei → mit Feta	<b>10,50</b> <b>+ 1,80</b> <b>+ 1,00</b>
<b>BROT UND FREUNDE</b> (vegan) La Marianne & Roggenbrot, vegane Aufstriche (Süßkartoffel, Rote Rübe, Erbsenmash)	<b>7,90</b>
<b>CHEESY EGG SANDWICH</b> (veggie) Bio Erdäpfelbrot getoastet, Eierspeis aus 2 Eiern, aged English-Cheddar, karamellisierte Zwiebel	<b>8,90</b>
<b>FLUFFY SALMON</b> Bio Erdäpfelbrot getoastet, Eierspeis aus 2 Eiern, Creme Fraiche, Rucola, Lachs	<b>13,50</b>
<b>RAMASURI SANDWICH</b> La Marianne getoastet, Heublumenkäse-Eierspeis aus 2 Eiern, semi-dried Paradeiser, sautierter roter Babymangold, kandierter Bacon, Kürbiskernöl-Mayo	<b>13,20</b>

## LUNCH MENU

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

<b>GESCHMORTE MELANZANI</b> (vegan & gf) halbe Melanzani aus dem Ofen, Quinoa, Pak Choi, Limette, Chili	<b>11,90</b>
<b>DAS BACKHENDL</b> Steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat	<b>12,90</b>
<b>GEBRATENER LACHS</b> (100g) (glutenfrei) Braune-Butter-Erdäpfelpüree, Pak Choi	<b>13,90</b>

## RAMASURI BAR SNACKS

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

## LUNCH & DINNER

täglich von 11:30 - 22:00

## STARTERS

<b>ROTE LINSENSUPPE</b> (vegan & glutenfrei) knusprige Kichererbsen, Zitronenöl	<b>6,80</b>
<b>GESCHMORTER KAIF</b> (veggie & glutenfrei) Karfiol aus dem Ofen, Cashew-Curry Creme, Granatapfel	<b>9,50</b>
<b>BEEF TRARAR À LA RAMASURI</b> (100g) handgehacktes Hödl-Weiderind, Dijon-Senf, Sauerrahm, Zitronenzeste, La Marianne Brot, Ramasuri Pommes	<b>14,90</b>

## SALATE & IN-BETWEENS

<b>RAMASURI WILDKRÄUTERSALAT</b> (veggie & gf) Burrata, Apfel-Karotten-Kohlrabi Chutney, karamellisierte Walnüsse, Wildkräuter, Rucola, Vogerlsalat, Babymangold, Orangen-Dressing	<b>13,90</b>
<b>BACKHENDLSALAT</b> das Ramasuri Backhendl, Vogerlsalat, fermentierte Radieschen, Cherrytomaten, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren	<b>13,90</b>
<b>BAKED SWEETPOTATO</b> (vegan & glutenfrei) Ratatouille Gemüse, Pastinakencreme, sautierter Babyspinat, Haselnüsse, Harissa-Gewürzöl → mit Feta	<b>12,90</b> <b>+ 1,00</b>

## MAINS

<b>GESCHMORTE MELANZANI</b> (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)	<b>14,90</b> <b>18,90</b>
<b>CREMIGE POLENTA &amp; PILZE</b> (vegan + glutenfrei) Bio Kräuterseitlinge & Shiitake Pilze von den Pilzbrüdern, braune Champignons, Miso-Perlzwiebeln	<b>14,90</b>
<b>HOMEMADE SALBEI GNOCCHI</b> (veggie) braune Butter, gebratene Kohlsprossen, Haselnüsse, Grana → mit crispy Pancetta Speck → Jenny Combo (inkl. La Marianne Brot + Salat)	<b>15,50</b> <b>+ 1,50</b> <b>+ 4,50</b>
<b>BBQ PULLED CHICKEN</b> Bio Erdäpfelbrot getoastet, steirisches Huhn, geräuchertes Öl, Ramasuri-Mayo, Frühlingszwiebel, Rotkraut, Vogerlsalat, Ramasuri Pommes & Dip	<b>16,50</b>

<b>DAS BACKHENDL</b> steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat, Preiselbeeren	<b>15,90</b>
<b>GESCHMORTE RINDBACKERL</b> Pastinakencreme, glacierte Baby-Karotten, Schnittlauch	<b>18,90</b>
<b>BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER</b> 🐟 Braune-Butter-Erdäpfelpüree, Senfgurkerl, fermentierte Radieschen, Kren, Röstzwiebel	<b>16,90</b>

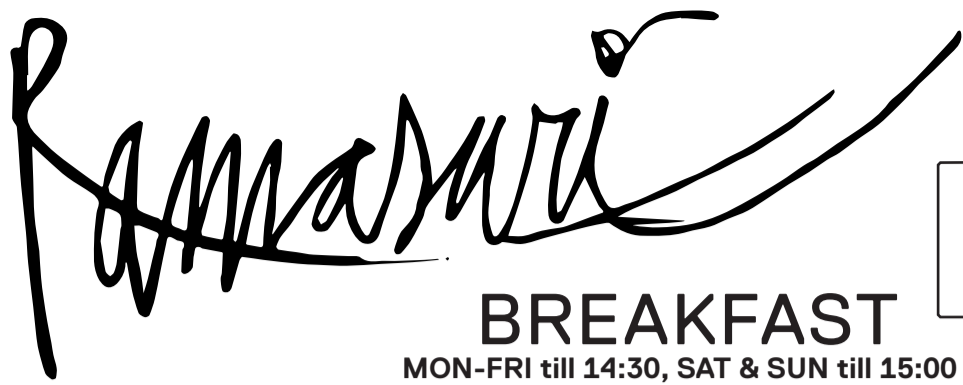
## DESSERTS

<b>SCHOKOMOUSSE</b> (glutenfrei) mit hausgemachtem Granola & frischen Beeren	<b>5,90</b>
<b>CHEESECAKE</b> mit Johannisbeerragout	<b>5,90</b>
<b>MANGO KOKOS MILCHREIS</b> (kalt, vegan + glutenfrei) Mango-Chutney, gepuffter Amaranth	<b>5,90</b>
<b>KARAMELLISIERTES KAOS</b> Nusschmarren, Mandelkaramell, Wachauer Marille	<b>7,90</b>

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 Joseph's organic bakery (sourdough bread & rye bread & brioche)

\*all our breakfast dishes are also possible with organic glutenfree seed-bread (+ 2,50)

## SWEET MORNING

- BLUEBERRY PANCAKES** 8,90  
blueberries, caramelised banana cream, nut caramel
- FRENCH TOAST** 8,90  
Joseph brioche bun, vanilla sauce, black currant ragout
- THE SWEET POTATO** (vegan & glutenfree) 8,90  
sweetpotato, peanut butter, banana cream, homemade granola, almond yoghurt, blueberries, coconut
- MARMELADINGER** 6,50  
Joseph brioche bun, butter, homemade jam

## HEALTHY CHOICE

- SKYR GRANOLA YOGHURT** (vegan + glutenfree) 8,20  
icelandic soy yoghurt, homemade granola (hazelnuts, almonds, goji berries, coconut flakes, seeds, cashew nuts...), black currant ragout
- POWIDL POPPY SEED PORRIDGE** (vegan) 8,20  
oatmeal, almond milk, powidl plums, poppy seeds, caramelised walnuts

## COMBOS

- RAMASURI** 13,90  
Hödl's Viennese ham & walnut salami, butter, mature hay flower alpine cheese, powidl poppy seed porridge, herbal cream cheese, scrambled egg, sourdough & rye bread
- VEGENARRISCH** (veggie) 13,90  
scrambled egg, vegetable sticks, avocado, fermented radishes, skyr granola yoghurt, herbal cream cheese, beetroot spread, butter, rye bread

## EGGS & OMELETTES

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

- SCRAMBLED EGGS / FRIED EGGS** 7,10
- HAM OR BACON & EGGS** 7,90  
2 eggs, chives, rye bread
- BAKED BREAKFAST POTATO** (glutenfree) 11,90  
oven baked potato, chervil-horseradish cream cheese, beetroot salad, poached egg
- HAYFLOWER CHEESE OMELETTE** (veggie) 8,90  
2 eggs, spring onions, chives, rye bread
- OPEN MEDITERRANEAN OMELETTE** (veggie) 8,90  
2 eggs, semi-dried tomatoes, olives, spring onions, feta cheese, rye bread
- SPICY CHORIZO OMELETTE** 🐷 12,50  
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 12,50
- BENEDETTO with Hödl's Viennese ham 13,50
- ROYAL with smoked salmon 14,50
- AVOCADOLALA** 13,50  
mashed avocado with vanilla, smoked salmon, crispy lotus chips, poached egg, pickled red onions, sourdough bread

## BREAKFAST EXTRAS

SEASONAL JAM	1,90
VEGAN CHOCOLATE SPREAD	2,10
ORGANIC & GLUTENFREE	
SEED BREAD (per slice)	1,60

## WAKE UP CALLS

- MINI GIN TONIC** 5,50
- ESPRESSO MARTINI SHOT** 4,80  
espresso, coffee liqueur, rum, vanilla syrup

## 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 JOSEPH

- VITALGENUSS** (vegan) 12,50  
toasted Joseph 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) 10,50  
toasted rye bread, beet root hummus, mashed peas, black sesame seeds, crispy chickpeas, baby chard  
→ with poached egg + 1,80  
→ with feta cheese + 1,00
- BREAD AND FRIENDS** (vegan) 7,90  
sourdough bread, rye bread, vegan bread spreads (sweetpotato, beetroot, mashed peas)
- CHEESY EGG SANDWICH** (veggie) 8,90  
Joseph's potato toast, 2 scrambled eggs, aged English cheddar, caramelised onions
- FLUFFY SALMON** 13,50  
Joseph's potato toast, 2 scrambled eggs, creme fraiche, rucola, smoked salmon
- RAMASURI SANDWICH** 13,20  
toasted 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

- BRAISED MELANZANI** (vegan + gf) 11,90  
oven baked eggplant half, quinoa, pak choi, lime, chili, crispy quinoa
- BACKHENDL (FRIED CHICKEN)** 12,90  
Styrian boned chicken, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad
- SALMON FILET** (100g) (glutenfree) 13,90  
brown butter potato mash, pak choi

## RAMASURI BAR SNACKS

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

# LUNCH & DINNER

daily from 11:30 - 22:00

## STARTERS

- RED LENTIL SOUP** (vegan & glutenfree) 6,80  
crispy chickpeas, lemon oil
- BRAISED KAIF** (veggie & gf) 9,50  
oven baked cauliflower, cashew curry cream, pomegranate
- BEEF TRARAR À LA RAMASURI** (100g) 14,90  
hand-chopped free-range beef, Dijon mustard lemon, homemade fries, toasted sourdough bread

## SALADS & IN-BETWEENS

- RAMASURI WINTER HERB SALAD** (veggie & gf) 13,90  
burrata, apple-carrot-kohlrabi chutney, caramelised walnuts, wild herbs, rucola, corn salad, baby chard leafs, orange dressing
- CRISPY CHICKEN SALAD** 13,90  
fried chicken Ramasuri style, corn salad, fermented radishes, cherry tomatoes, pumpkin seed oil dressing, lingonberries
- BAKED SWEETPOTATO** (vegan & gf) 12,90  
ratatouille vegetables, parsnip cream, sautéed baby spinach, hazelnuts, harissa-spice oil  
→ with feta cheese + 1,00

## MAINS

- BRAISED MELANZANI** (vegan & glutenfree) 14,90  
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) 18,90
- CREAMY POLENTA & MUSHROOMS** (vegan + gf) 14,90  
organic king oyster mushrooms & shiitake mushrooms from Pilzbrüder, brown wood mushrooms, miso pearl onions
- HOMEMADE SAGE GNOCCHI** (veggie) 15,50  
brown butter, sautéed brussel sprouts, hazelnuts, grana  
→ with crispy pancetta 🐷 + 1,50  
→ Jenny combo (sourdough bread + salad) + 4,50
- BBQ PULLED CHICKEN** 16,50  
Joseph's potato toast, Styrian chicken, smoked oil, 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
- BRAISED BEEF CHEEKS** 18,90  
parsnip cream, glazed baby carrots, chives
- WELS CATFISH MEATBALLS** 🐟 16,90  
brown butter potato mash, pickled cucumbers, fermented radishes, horseradish, fried onion rings

## DESSERTS

- CHOCOLATE MOUSSE** (glutenfree) 5,90  
with homemade granola & fresh berries
- CHEESECAKE** 5,90  
with black currant ragout
- MANGO COCONUT MILK RICE** (cold, vegan + gf) 5,90  
mango chutney, puffed amaranth
- CARAMELIZED CHAOS** 7,90  
Austrian semolina pancakes, nut caramel, apricot jam

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