



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

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

HEALTHY CHOICE

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

COMBOS

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

EGGS & OMELETTES

von glücklichen, freilaufenden Bauernhof-Hühnern aus Herzogenburg

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

BREAKFAST EXTRAS

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

WAKE UP CALLS

- MINI GIN TONIC** 5,50
- ESPRESSO MARTINI SHOT** 4,80
Espresso, Kaffeelikör, Rum, Vanille

FRESH VITAMIN BOMBS

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

RAMASURI MEETS JOSEPH

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

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

RAMASURI BAR SNACKS

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

LUNCH & DINNER

täglich von 11:30 - 22:00

STARTERS

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

SALATE & IN-BETWEENS

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

MAINS

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

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

DESSERTS

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

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



FÜR SCHNÄPSE,
WHISKY & CO

war hier kein Platz mehr.
Frag einfach unser Team ♥

KAFFEE – ALT WIEN (BIO, FAIRTRADE)

Wir verwenden ausschließlich Bio-Milch,
auf Wunsch auch **Bio-Hafermilch aus Österreich**

ESPRESSO	2,60
KLEINER BRAUNER	2,80
MELANGE / CAPPUCCINO	3,80
VERLÄNGERTER	3,50
VERLÄNGERTER BRAUN	3,60
ESPRESSO GROSS	4,30
GROSSER BRAUNER	4,60
LATTE MACCHIATO	4,60
FLAT WHITE	4,80

♥ Wir servieren alle Kaffees auch **to go**, ♥
wenn du möchtest natürlich gern auch **mit Eiswürfeln**

HEISSES

MINZE + ZITRONENMELISSE - TISANE	4,60
SALBEI + ZITRONENTHYMIAN - TISANE	4,60

frisches Kräuterbündel, Blütenhonig, Zitrone, Ingwer

♥ Wir füllen deine Tasse gern ein zweites Mal auf ♥

BIO SCHWARZ- / FRÜCHTE- / GRÜNTEE	3,90
-----------------------------------	------

J. Hornig, Graz

HAUSGEMACHTER CHAI LATTE	4,60
--------------------------	------

Sirup aus 15 verschiedenen Gewürzen, Milch

→ mit extra Espresso Shot + 1,30

HAUSGEMACHTE HEISSE SCHOKI	4,60
----------------------------	------

dunkle Schokolade, brauner Zucker, Gewürze, Milch

→ mit extra Rum Shot 2cl + 3,60

HOMEMADE LEMONADES

INGWER-LEMONGRASS LIMONADE 0,5l	5,20
---------------------------------	------

ZWETSCHKEN-HEIDELBEER LIMONADE 0,5l	5,20
-------------------------------------	------

schmeckt wie Omas Zwetschken-Streuselkuchen

ROSMARIN-ZITRONEN EISTEE 0,5l	5,20
-------------------------------	------

FRISCH GEPRESSTES

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

SÄFTE

APFELSAFT NATURTRÜB 0,25l	3,70
---------------------------	------

GESPRITZT MIT:

- SODA 0,25l / 0,5l 3,10 / 4,80

- LEITUNGSWASSER 0,25l / 0,5l 2,80 / 4,30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

RÖMERQUELLE MINERALWASSER	3,40 / 5,90
---------------------------	-------------

Prickelnd / Still Fl. 0,33l / Fl. 0,75l

COCA COLA Fl. 0,33l 3,60

FENTIMANS INDIAN TONIC WATER Fl. 0,2l	4,50
PONA BITTER FOG NATURAL TONIC Fl. 0,2l	4,50
FENTIMANS GINGER BEER Fl. 0,125l	3,60

SODA 0,25l / 0,5l	1,90 / 2,90
SODA MIT GESCHMACK* 0,25 / 0,5	2,90 / 3,80

Himbeer / Holunder / frische Zitrone

APERITIF

FRANZÖSISCHER WINTERGÄRTNER	8,20
-----------------------------	------

Belsazar Vermouth Dry, Zitronenmelisse & Thymian,
Angostura Bitters, Zitrone, Tonic Water,

PINK NEGRONI	7,90
--------------	------

Ramasuri Gin, Campari, Belsazar Vermouth Red
Ribisel-Zitronen Schaum

CHINOTTO FOG	6,90
--------------	------

Super Cattivo Chinotto Rosso, Basil Berry Sirup,
Pona Bitter Fog Natural Tonic, Zitrone

MAG. DR. WERNER SAUER	7,50
-----------------------	------

Averna, frische Zitrone, frische Orange, Soda

APEROLIVO 0,1l	5,20
----------------	------

Prosecco, Aperol, Olive

PROSECCO FRIZZANTE 0,1l / 0,75l	3,90 / 24,00
---------------------------------	--------------

Casa Gheller, Veneto, Italien

COCKTAILS

HANDCRAFTED MOJITO	10,20
--------------------	-------

Black Tea Infused Pampero Rum, Limettensaft,
Mandelmilch-Minz-Sirup, Soda

RAMASURI MULE (spicy)	10,20
-----------------------	-------

Lemongrass Vodka, Lime-Honig-Ingwer-Extrakt,
Gurke, Ginger Beer, Prosecco, Rosmarin, Granatapfel

THE QUILA MIT ZIMT	10,20
--------------------	-------

Tequila Espolón, Zimt-Kardamom Sirup, Bitter Lemon

WINTER ZUM SHAKEN	10,20
-------------------	-------

Vodka, frische Limette, Clementinen-Zimt Sirup,
Bourbon Vanille, frischer Salbei, Orange

RIBISEL BOURBON SOUR	10,20
----------------------	-------

Bulleit Bourbon Whiskey, frische Ribisel, Zitrone, Vanille

LAVENDEL FIZZ	10,20
---------------	-------

Ramasuri Gin, Lavendel-Veilchen Sirup,
Zitrone, Rosmarin, Hibiscus, Soda

♥ FRAG NACH UNSEREM SHOT DES TAGES ♥

LONGDRINKS

GIN & ZEUGS	9,20
-------------	------

Ramasuri Gin, 1 Filler deiner Wahl

- GIN TONIC mit Fentimans Indian Tonic Water

- GIN YELLOW mit Ingwer-Lemongrass

- GIN PURPLE mit Zwetschke-Heidelbeer

- GIN TEA mit Rosmarin Zitronen Eistee

- GIN NATURTRÜB mit Bitter Fog Natural Tonic + 1,30

BIER

WEITRA HELLES 0,3l / 0,5l	3,70 / 4,50
---------------------------	-------------

hell, vom Fass, Waldviertel

ZWETTLER ZWICKL 0,3l/0,5l	3,70 / 4,50
---------------------------	-------------

naturtrüb, vom Fass, Waldviertel

RADLER MIT ALMDUDLER 0,3l/0,5l	3,60 / 4,30
--------------------------------	-------------

RADLER MIT SODA 0,3l/0,5l 3,30 / 3,80

GUTMANN HELLES HEFEWEIZEN Fl. 0,5l	4,50
------------------------------------	------

Brauerei Gutmann, Bayern

GÖSSER ALKOHOLFREI Fl. 0,5l	4,20
-----------------------------	------

SPRITZER

WEISSER SPRITZER 0,25l	3,60
------------------------	------

APEROL SPRITZER 0,25l	5,90
-----------------------	------

Weißwein oder Prosecco, Soda, Aperol, Orange

LAVENDEL-VEILCHEN SPRITZER 0,25l	5,40
----------------------------------	------

ZWETSCHKEN-HEIDELBEER SPRITZER 0,25l	5,40
--------------------------------------	------

Weißwein, Soda, homemade Sirup

NESTROYS HO-GU	5,90
----------------	------

Prosecco, Limette, frische Minze, Hollersirup, Soda

TINTO DE RAMASURI 0,25l	5,90
-------------------------	------

span. Rotwein, frische Zitrone & Orange,
Rohrzucker, Soda

WEISSWEINE

1/8l / 0,75l

KALK & KIESEL WEISS 2l	5,50 / 30,00
------------------------	--------------

Claus Preisinger

Gols, Burgenland

frech, trüb, lebendig - unser Liebling

GELBER MUSKATELLER 20	5,70 / 32,00
-----------------------	--------------

Matthias Hager

Mollands, Kamptal, Niederösterreich

so lieblich wie du

GRÜNER VELTLINER ROSENBERG 2l	4,90 / 28,00
-------------------------------	--------------

Herbert & Michael Kramer

Falkenstein, Weinviertel DAC, Niederösterreich

der Klassiker - leicht & trocken

MICHIS FARM WHITE 2l	5,10 / 29,00
----------------------	--------------

CUVÉE (GV, GM)

Michael Gindl

Hohenruppersdorf, Weinviertel, Niederösterreich

frisch & trocken

NEUBURGER 2l	5,50 / 30,00
--------------	--------------

Florian Herzog

Gedersdorf, Kamptal, Niederösterreich

ein Wein von Freunden - was Besonderes ♥

REVOLUTION WHITE SOLERA N/V	5,80 / 33,00
-----------------------------	--------------

CUVÉE (CH, SR, R)

Johannes Zillinger

Velm-Götzendorf, Weinviertel, Niederösterreich

funky, viva la revolución

ROTWEINE

1/8l / 0,75l

MALINGA ROTBURGER (ZW) 19	5,50 / 30,00
---------------------------	--------------

Christoph Heiss

Kamptal, Niederösterreich

Zweigelt aus dem Kamptal - unbedingt probieren!

HEIDEBODEN 19	5,80 / 33,00
---------------	--------------

BLAUFRÄNKISCH, ZWIGELT, MERLOT

Hans & Anita Nittnaus

Gols, Burgenland

kräftiger Klassiker

BHILAR TINTO, RIOJA 20	5,50 / 30,00
------------------------	--------------

Bodegas Bhilar

Rioja, Spanien

vollmundiger spanischer Macho

RAMASURI

PRATERSTRASSE 19 · 1020 WIEN

Preise in € inkl. Mwst

*Jugendgetränk