

BREAKFAST

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

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

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

BREAKFAST EXTRAS

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

SWEET MORNING

BLUEBERRY PANCAKES	9,20
Heidelbeeren, Bananencreme, Mandelkaramell	
FRENCH TOAST	9,20
Joseph Briocheknopf, Vanillesauce, Brombeerragout	
DIE SÜSSE POTATO (vegan & glutenfrei)	8,90
Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, Mandeljoghurt, Heidelbeeren, Kokos	
MARMELADINGER	7,20
Joseph Briocheknopf, Butter, hausgemachte Marmelade	

HEALTHY CHOICE

SKYR GRANOLA JOGHURT (vegan & glutenfrei)	8,50
isländisches Soja-Joghurt (viel Protein, wenig Fett), hausgemachtes Granola (Haselnüsse, Mandeln, Goji Beeren, Kokos...), Brombeerragout	
ORANGENBLÜTEN PORRIDGE (vegan)	8,50
Haferflocken, Mandelmilch, Orangenblütenwasser, Brombeerragout, Pistazien	

COMBOS

RAMASURI	13,90
Beinschinken & Walnussalami vom Hödl, Eierspeis, Heublumenkäse, Orangenblütenporridge, Butter, Kräuterfrischkäse, Joseph Brot & 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	
HEUBLUMENKÄSEOMELETTE (veggie)	8,90
2 Eier, Jungzwiebel, Schnittlauch, Roggenbrot	
MEDITERRANES OMELETTE (veggie)	9,20
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	+ 1,50
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, Joseph Sauerteigbrot	

WAKE UP CALLS

MINI GIN TONIC	5,50
ESPRESSO MARTINI SHOT 4cl	5,20
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)	12,90
Joseph Brot getoastet, Vanille-Avocado-Mash, roter Babymangold, Mango-Chili-Chutney, karamellisierte Cashewkerne, Zitrusdressing	
→ mit pochiertem Ei	+ 2,00
VEGANS DON'T BITE (vegan)	10,90
Roggenbrot getoastet, Rote-Rüben-Hummus, Erbsenmash, schwarzer Sesam, crispy Chickpeas, Babymangold	
→ mit pochiertem Ei	+ 2,00
→ mit Feta	+ 1,50
BROT UND FREUNDE (vegan)	7,90
Joseph Brot & 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	13,50
Joseph Brot 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

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan & gf)	12,50
Melanzaniragout, Quinoa, Sud aus Limette, Chili, Zitronengras, Tamari-Sojasauce & Ingwer, Pak Choi, Limette, Chili	
DAS BACKHENDL	13,50
steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat	
GEBRATENE LACHSFORELLE (100g) (gf)	14,50
Rote-Rüben-Risotto, knuspriger Reischip	

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

GELBE STECKRÜBENSUPPE (vegan)	6,80
Noan Olivenöl, Pumpernickel-Crumble	
GEBRATENER OKTOPUS (glutenfrei)	14,50
gelbe Erbsencreme, karamellisierte Zwiebel, Limette	
BEEF TRARAR À LA RAMASURI (100g)	15,50
handgehacktes Hödl-Weiderind, Dijon-Senf, Sauerrahm, Zitronenzeste, Joseph Sauerteigbrot, Ramasuri Pommes	

SALATE & IN-BETWEENS

RAMASURI FRÜHLINGSSALAT (veggie & gf)	13,90
Burrata, Apfel-Rettich Chutney, wilder Brokkoli, Rucola, Vogersalat, Babymangold, Zitronenmelissen-Dressing	
BACKHENDLSALAT	14,20
das Ramasuri Backhendl, Vogersalat, fermentierte Radieschen, Cherrytomaten, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren	
BAKED SWEETPOTATO (vegan & glutenfrei)	13,90
Melanzanicreme, sautierter Babymangold, Gurken-Mohn Relish, Basilikum-Gewürzöl, Sonnenblumenkerne	
→ mit Feta	+ 1,50

MAINS

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan & gf)	14,90
Melanzaniragout, Quinoa, Pak Choi, Sud aus Limette, Chili, Zitronengras, Tamari-Sojasauce & Ingwer, Cashews, frischer Thai Basilikum & Koriander	
→ mit Erdnuss-Hühnerspießen (3 Stk)	19,40
BROKKOLI-CHICKPEA BALLS (veggie)	14,90
Cheddar, Quinoa, Babykarottenpüree, homemade Kimchi, knusprige Kichererbsen	
HOMEMADE FRÜHLINGSGNOCCHI (veggie)	15,90
Karottengnocchi, cremiger Ricotta, Löwenzahn-Minz Pesto, Pinienkerne	
→ Jenny Combo (inkl. Joseph Sauerteigbrot + Salat)	+ 5,50
BBQ PULLED CHICKEN	16,50
Bio Erdäpfelbrot getoastet, steirisches Huhn, geräuchertes Öl, Ramasuri-Mayo, Frühlingszwiebel, Rotkraut, Vogersalat, Ramasuri Pommes & Dip	
DAS BACKHENDL	16,20
steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat, Preiselbeeren	
BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER 🐟	17,20
geräuchertes Buchweizen-Risotto, geflammte Jungzwiebel, fermentierte Radieschen	

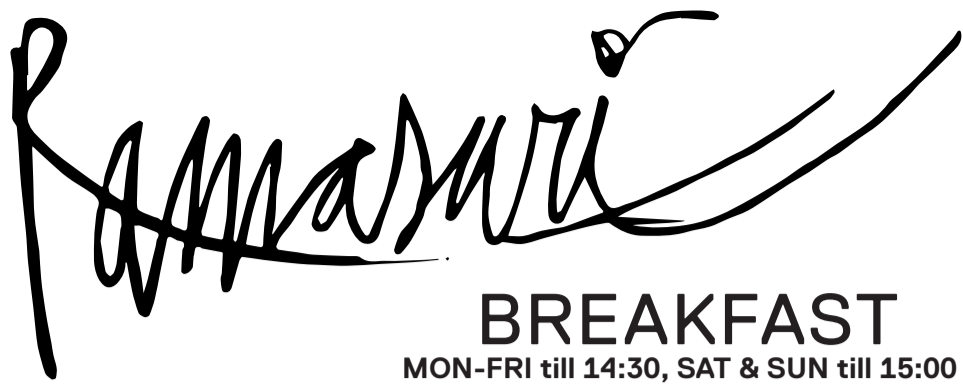
DESSERTS

SCHOKOMOUSSE (glutenfrei)	6,20
mit hausgemachtem Granola & frischen Beeren	
CHEESECAKE	6,20
mit Brombeerragout	
MANGO KOKOS MILCHREIS (kalt, vegan & glutenfrei)	6,20
Mango-Chutney, gepuffter Amaranth	

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 & potato toast)

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

BREAKFAST EXTRAS

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

SWEET MORNING

BLUEBERRY PANCAKES 9,20
blueberries, caramelised banana cream, nut caramel

FRENCH TOAST 9,20
Joseph brioche bun, vanilla sauce, blackberry ragout

THE SWEET POTATO (vegan & glutenfree) 8,90
sweetpotato, peanut butter, banana cream, homemade granola, almond yoghurt, blueberries, coconut

MARMELADINGER 7,20
Joseph brioche bun, butter, homemade jam

HEALTHY CHOICE

SKYR GRANOLA YOGHURT (vegan + glutenfree) 8,50
icelandic soy yoghurt, homemade granola (hazelnuts, almonds, goji berries, coconut flakes, seeds, cashew nuts...), blackberry ragout

ORANGE BLOSSOM PORRIDGE (vegan) 8,50
oatmeal, almond milk, orange blossom water, blackberry ragout, pistachios

COMBOS

RAMASURI 13,90
Hödl's Viennese ham & walnut salami, butter, mature hay flower alpine cheese, orange blossom 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

HAYFLOWER CHEESE OMELETTE (veggie) 8,90
2 eggs, spring onions, chives, rye bread

OPEN MEDITERRANEAN OMELETTE (veggie) 9,20
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 + 1,50

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

WAKE UP CALLS

MINI GIN TONIC 5,50
ESPRESSO MARTINI SHOT 4cl 5,20
espresso, coffee liqueur, rum, homemade 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 leaves, mango-chili chutney, caramelised cashew nuts, lemon dressing
→ with poached egg + 2,00

VEGANS DON'T BITE (vegan) 10,90
toasted rye bread, beetroot hummus, mashed peas, black sesame seeds, crispy chickpeas, baby chard
→ with poached egg + 2,00
→ with feta cheese + 1,50

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 13,50
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

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan & gf) 12,50
eggplant ragout, quinoa, pak choi, jus from lime, chili, lemongrass, tamari soy sauce & ginger

BACKHENDL (FRIED CHICKEN) 13,50
Styrian boned chicken, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad

SALMON TROUT (100g) (glutenfree) 14,50
beetroot risotto, rice crisp

RAMASURI BAR SNACKS

RAMASURI FRIES WITH DIP (from 11:30 on) 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

YELLOW TURNIP SOUP (vegan) 6,80
Noan olive oil, pumpernickel crisp

ROASTED OCTOPUS (glutenfree) 14,50
yellow fava bean puree, caramelised onions, lime

BEEF TRARAR À LA RAMASURI (100g) 15,50
hand-chopped free-range beef, Dijon mustard, cream lemon, homemade fries, toasted sourdough bread

SALADS & IN-BETWEENS

RAMASURI SPRING SALAD (veggie & gf) 13,90
burrata, apple-radish chutney, wild brokkoli, rucola, corn salad, baby chard leaves, lemon balm melissa dressing

CRISPY CHICKEN SALAD 14,20
fried chicken Ramasuri style, corn salad, fermented radishes, cherry tomatoes, pumpkin seed oil dressing, lingonberry jam

BAKED SWEETPOTATO (vegan & gf) 13,90
eggplant cream, sauteed red baby chard, cucumber-poppy seed relish, basil-spice oil, sunflower seeds
→ with feta cheese + 1,50

MAINS

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan & gf) 14,90
eggplant ragout, quinoa, pak choi, jus from lime, chili, lemongrass, tamari soy sauce & ginger, cashew nuts, fresh thai basil & coriander leaves
→ with grilled satay chicken skewers (3 pcs) 19,40

BROKKOLI-CHICKPEA BALLS (veggie) 14,90
cheddar, quinoa, baby carrot puree, homemade kimchi, crispy chickpeas

HOMEMADE SPRING GNOCCHI (veggie) 15,90
carrot gnocchi, creamy ricotta cheese, dandelion mint pesto, pine nuts
→ Jenny combo (sourdough bread + salad) + 5,50

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) 16,20
Styrian boned chicken thigh, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad, lingonberry jam

WELS CATFISH MEATBALLS 🐟 17,20
smoked buckwheat risotto, flamed spring onion, fermented radishes

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE (glutenfree) 6,50
with homemade granola & fresh berries

CHEESECAKE 6,50
with black currant ragout

MANGO COCONUT MILK RICE (cold, vegan & gf) 6,50
mango chutney, puffed amaranth

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