



# 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

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

## HEALTHY CHOICE

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

## COMBOS

<b>RAMASURI</b>	<b>13,90</b>
Beinschinken & Walnussalami vom Hödl, Eierspeis, Heublumenkäse, Orangenblütenporridge, Butter, Kräuterfrischkäse, Joseph Brot & Roggenbrot	
<b>VEGENARRISCH</b>	<b>13,90</b>
Eierspeis, Gemüsesticks, Avocado, fermentierte Radieschen, Skyr Granolajoghurt, Kräuterfrischkäse, Rote-Rüben-Aufstrich, Butter, Roggenbrot	

## EGGS & OMELETTES

von glücklichen, freilaufenden Bauernhof-Hühnern aus Herzogenburg

<b>EIERSPEIS / SPIEGELEI</b>	<b>7, 10</b>
<b>HAM OR BACON &amp; EGGS</b>	<b>7,90</b>
2 Eier, Schnittlauch, Roggenbrot	
<b>HEUBLUMENKÄSEOMELETTE</b> (veggie)	<b>8,90</b>
2 Eier, Jungzwiebel, Schnittlauch, Roggenbrot	
<b>MEDITERRANES OMELETTE</b> (veggie)	<b>9,20</b>
2 Eier, semi-dried Paradeiser, Jungzwiebel, Oliven, Feta, Roggenbrot	
<b>SPICY CHORIZO OMELETTE</b> 🐷	<b>12,50</b>
2 Eier, gebratene spanische Salami, Jalapeños, roter Paprika, halbe Avocado, mariniertes roter Babymangold, Frühlingszwiebel, Roggenbrot	
<b>→ mit Feta</b>	<b>+ 1,50</b>
<b>POACHED EGGS</b>	
2 pochierte Eier, Safranholllandaise, 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>	<b>13,50</b>
Vanille-Avocado-Mash, Lachs, pochiertes Ei, eingelegte rote Zwiebel, Lotuswurzelchips, Joseph Sauerteigbrot	

## WAKE UP CALLS

<b>MINI GIN TONIC</b>	<b>5,50</b>
<b>ESPRESSO MARTINI SHOT</b> 4cl	<b>5,20</b>
Espresso, Kaffeelikör, Rum, Vanille	

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

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

## RAMASURI BAR SNACKS

<b>RAMASURI POMMES MIT DIP</b> (ab 11:30)	<b>5,50</b>
frag unser Serviceteam nach den aktuellen Dips	
<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>GELBE STECKRÜBENSUPPE</b> (vegan)	<b>6,80</b>
Noan Olivenöl, Pumpernickel-Crumble	
<b>GEBRATENER OKTOPUS</b> (glutenfrei)	<b>14,50</b>
gelbe Erbsencreme, karamellisierte Zwiebel, Limette	
<b>BEEF TRARAR À LA RAMASURI</b> (100g)	<b>15,50</b>
handgehacktes Hödl-Weiderind, Dijon-Senf, Sauerrahm, Zitronenzeste, Joseph Sauerteigbrot, Ramasuri Pommes	

## SALATE & IN-BETWEENS

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

## MAINS

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

## DESSERTS

<b>SCHOKOMOUSSE</b> (glutenfrei)	<b>6,20</b>
mit hausgemachtem Granola & frischen Beeren	
<b>CHEESECAKE</b>	<b>6,20</b>
mit Brombeerragout	
<b>MANGO KOKOS MILCHREIS</b> (kalt, vegan & glutenfrei)	<b>6,20</b>
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



**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	2,70
KLEINER BRAUNER	2,90
MELANGE / CAPPUCCINO	3,90
VERLÄNGERTER	3,70
VERLÄNGERTER BRAUN	3,80
ESPRESSO GROSS	4,50
GROSSER BRAUNER	4,70
LATTE MACCHIATO	4,80
FLAT WHITE	4,90

♥ 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	4,90
Sirup aus 15 verschiedenen Gewürzen, Milch	
→ mit extra Espresso Shot	+ 1,40

HAUSGEMACHTE HEISSE SCHOKI	4,90
dunkle Schokolade, brauner Zucker, Gewürze, Milch	
→ mit extra Rum Shot 2cl	+ 3,80

**HOMEMADE LEMONADES**

INGWER-LEMONGRASS LIMONADE 0,5l	5,50
---------------------------------	------

ZWETSCHKEN-HEIDELBEER LIMONADE 0,5l	5,50
schmeckt wie Omas Zwetschken-Streuselkuchen	

RAMASURI EISTEE 0,5l	5,50
----------------------	------

**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	3,90

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 / 3,90
Himbeer / Holunder / frische Zitrone	

**APERITIF**

FRANZÖSISCHER GÄRTNER	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	5,80
Prosecco, Aperol, Olive	

PROSECCO FRIZZANTE 0,1l / 0,75l	4,20 / 26,00
Casa Gheller, Veneto, Italien	

**COCKTAILS**

HANDCRAFTED MOJITO	10,50
Black Tea Infused Pampero Rum, Limettensaft, Mandelmilch-Minz Sirup, Soda	

RAMASURI MULE (spicy)	10,50
Lemongrass Vodka, Lime-Honig-Ingwer Extrakt, Gurke, Ginger Beer, Prosecco, Rosmarin, Granatapfel	

ROTE AGAVE	10,50
Tequila Espolón, Granatapfel, Agavensirup, Limette	

FRÜHLING ZUM SHAKEN	10,50
Vodka, frische Limette, Wachauermarillen-Melissen Sirup, Bourbon Vanille, frische Zitronenmelisse, Ingwer	

RHUBARB BOURBON SOUR	10,50
Bulleit Bourbon Whiskey, Rharbarber, Zitrone, Rosmarin	

LAVENDEL FIZZ	10,50
Ramasuri Gin, Lavendel-Veilchen Sirup, Zitrone, Rosmarin, Hibiscus, Soda	

♥ FRAG NACH UNSEREM SHOT DES TAGES ♥

**LONGDRINKS**

GIN & ZEUGS	9,50
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 Ramasuri Eistee	
- GIN NATURTRÜB mit Bitter Fog Natural Tonic	+ 1,30

**BIER**

WEITRA HELLES 0,3l / 0,5l	3,80 / 4,70
hell, vom Fass, Waldviertel	

ZWETTLER ZWICKL 0,3l/0,5l	3,80 / 4,70
naturtrüb, vom Fass, Waldviertel	

RADLER MIT ALMDÜDLER 0,3l/0,5l	3,70 / 4,40
RADLER MIT SODA 0,3l/0,5l	3,40 / 4,00

GUTMANN HELLES HEFEWEIZEN Fl. 0,5l	4,60
Brauerei Gutmann, Bayern	

GÖSSER ALKOHOLFREI Fl. 0,5l	4,40
-----------------------------	------

**SPRITZER**

WEISSER SPRITZER 0,25l	3,80
------------------------	------

APEROL SPRITZ/ER 0,25l	6,20
Prosecco oder Weißwein, Soda, Aperol, Orange	

LAVENDEL-VEILCHEN SPRITZER 0,25l	5,50
ZWETSCHKEN-HEIDELBEER SPRITZER 0,25l	5,50
Weißwein, Soda, homemade Sirup	

NESTROYS HO-GU	6,10
Prosecco, Limette, frische Minze, Hollersirup, Soda	

TINTO DE RAMASURI 0,25l	6,10
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 2l	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

LES COPINES DES COPAINS 2l	5,80 / 33,00
----------------------------	--------------

Heidi & Hubert Hausherr

Eguisheim, Frankreich, Elsass

orange & trüb - funky ♥

**ROSÉ & ROTWEINE**

1/8l / 0,75l

ROIG BOIG TRANQUIL (ROSÉ) 2l	5,50 / 30,00
------------------------------	--------------

Celler La Salada

Katalonien, Spanien

ein traumhafter Rosé für den Frühling

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

Bodegas Bhilar

Rioja, Spanien

vollmundiger spanischer Macho

**RAMASURI**

PRATERSTRASSE 19 · 1020 WIEN

Preise in € inkl. Mwst  
\*Jugendgetränk