



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	9,50
Heidelbeeren, Bananencreme, Mandelkaramell	
FRENCH TOAST	9,50
Joseph Briocheknopf, Vanillesauce, Brombeerragout	
DIE SÜSSE POTATO (vegan & glutenfrei)	8,90
Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, Mandeljoghurt, Heidelbeeren, Kokos	
MARMELADINGER	7,90
Joseph Briocheknopf, Butter, hausgemachte Marmelade	

HEALTHY CHOICE

SKYR GRANOLA JOGHURT (vegan & glutenfrei)	8,90
isländisches Soja-Joghurt (viel Protein, wenig Fett), hausgemachtes Granola (Haselnüsse, Mandeln, Goji Beeren, Kokos...), Brombeerragout	
ORANGENBLÜTEN PORRIDGE (vegan)	8,90
Haferflocken, Mandelmilch, Orangenblütenwasser, Brombeerragout, Pistazien	

COMBOS

RAMASURI	14,50
Beinschinken & Walnussalami vom Hödl, Eierspeis, Heublumenkäse, Orangenblütenporridge, Butter, Kräuterfrischkäse, Joseph Brot & Roggenbrot	
VEGENARRISCH	14,50
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	8,50
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 🐷	12,90
2 Eier, gebratene spanische Salami, Jalapeños, roter Paprika, halbe Avocado, mariniertes roter Babymangold, Frühlingszwiebel, Roggenbrot	
→ mit Feta	+ 2,00
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	13,90
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	
1/8l 1/4l	
ORANGENSAFT	3,90 / 5,80
KAROTTEN-INGWERSAFT	3,90 / 5,80
GESUNDER INGWER SHOT 4cl	3,90

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)	11,90
Roggenbrot getoastet, Rote-Rüben-Hummus, Erbsenmash, schwarzer Sesam, crispy Chickpeas, Babymangold	
→ mit pochiertem Ei	+ 2,00
→ mit Feta	+ 2,00
BROT UND FREUNDE (vegan)	8,20
Joseph Brot & Roggenbrot, vegane Aufstriche (Süßkartoffel, Rote Rübe, Erbsenmash)	
CHEESY EGG SANDWICH (veggie)	9,20
Bio Erdäpfelbrot getoastet, Eierspeis aus 2 Eiern, aged English-Cheddar, karamellisierte Zwiebel	
FLUFFY SALMON	13,90
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)	12,90
Melanzaniragout, Quinoa, Sud aus Limette, Chili, Zitronengras, Tamari-Sojasauce & Ingwer, Pak Choi, Limette, Chili	
DAS BACKHENDL	13,90
steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat	
GEBRATENE LACHSFORELLE (100g) (gf)	14,90
Rote-Rüben-Risotto, knuspriger Reischip	

RAMASURI BAR SNACKS

RAMASURI POMMES MIT DIP (ab 11:30)	5,90
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)	6,90
Noan Olivenöl, Pumpernickel-Crumble	
GEBRATENER OKTOPUS (glutenfrei)	14,90
gelbe Erbsencreme, karamellisierte Zwiebel, Limette	
BEEF TRARAR À LA RAMASURI (100g)	15,90
handgehacktes Hödl-Weiderind, Dijon-Senf, Sauerrahm, Zitronenzeste, Joseph Sauerteigbrot, Ramasuri Pommes	

SALATE & IN-BETWEENS

RAMASURI FRÜHLINGSSALAT (veggie & gf)	14,50
Burrata, Apfel-Rettich Chutney, wilder Brokkoli, Rucola, Vogersalat, Babymangold, Zitronenmelissen-Dressing	
BACKHENDLSALAT	14,50
das Ramasuri Backhendl, Vogersalat, fermentierte Radieschen, Cherrytomaten, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren	
BAKED SWEETPOTATO (vegan & glutenfrei)	14,50
Melanzanicreme, sautierter Babymangold, Gurken-Mohn Relish, Basilikum-Gewürzöl, Sonnenblumenkerne	
→ mit Feta	+ 2,00

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)	16,50
Karottengnocchi, cremiger Ricotta, Löwenzahn-Minz Pesto, Pinienkerne	
→ Jenny Combo (inkl. Joseph Sauerteigbrot + Salat)	+ 5,50
BBQ PULLED CHICKEN	16,90
Bio Erdäpfelbrot getoastet, steirisches Huhn, geräuchertes Öl, Ramasuri-Mayo, Frühlingszwiebel, Rotkraut, Vogersalat, Ramasuri Pommes & Dip	
DAS BACKHENDL	16,50
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)	6,50
mit hausgemachtem Granola & frischen Beeren	
CHEESECAKE	6,50
mit Brombeerragout	
MANGO KOKOS MILCHREIS (kalt, vegan & glutenfrei)	6,50
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	4,10
VERLÄNGERTER	3,80
VERLÄNGERTER BRAUN	3,90
ESPRESSO GROSS	4,60
GROSSER BRAUNER	4,80
LATTE MACCHIATO	4,90
FLAT WHITE	4,90

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

HEISSES

MINZE + ZITRONENMELISSE - TISANE	4,70
SALBEI + ZITRONENTHYMIAN - TISANE	4,70

frisches Kräuterbündel, Blütenhonig, Zitrone, Ingwer

♥ Wir füllen deine Tasse gern ein zweites Mal auf ♥

BIO SCHWARZ- / FRÜCHTE- / GRÜNTEE	4,20
-----------------------------------	------

J. Hornig, Graz

HAUSGEMACHTER CHAI LATTE	4,90
Sirup aus 15 verschiedenen Gewürzen, Milch	
→ mit extra Espresso Shot	+ 1,50

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 1/4l	3,90 / 5,80
KAROTTEN-INGWERSAFT 1/8l 1/4l	3,90 / 5,80
GESUNDER INGWER SHOT 4cl	3,90

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 ALMDUDLER 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 20	5,80 / 33,00
---------------	--------------

BLAUFRÄNKISCH, ZWIGELT, MERLOT

Hans & Anita Nittraus

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