**BREAKFAST EXTRAS**

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

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)

SWEET MORNING

BLUEBERRY PANCAKES	9,50
Heidelbeeren, Bananencreme, Mandelkaramell	
FRENCH TOAST	9,50
Joseph Briocheknopf, Vanillesauce, Himbeerragout	
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...), Himbeerragout	
LEBKUCHEN PORRIDGE (vegan)	8,90
Haferflocken, Mandeldrink, Haselnüsse, winterliches Lebkuchengewürz, Apfel Zimt-Ragout	

COMBOS

RAMASURI	14,50
Beinschinken & Walnussalami vom Hödl, Eierspeis, Heublumenkäse, Lebkuchen-Porridge, 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	
CREAMY POTATO (veggie & glutenfrei)	9,10
Erdäpfel cremig & knusprig, pochiertes Ei, sautierter roter Babymangold	
→ mit knusprigem Guanciale Speck	+ 2,00
HEUBLUMENKÄSEOMELETTE (veggie)	8,90
2 Eier, Käse, 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, Lotuswurzelschips, Joseph Sauerteigbrot	

WAKE UP CALLS

MINI GIN TONIC	5,50
ESPRESSO MARTINI SHOT 4cl	5,20
Espresso, Kaffeeликör, Rum, Vanille (ab 2 Stk. möglich)	

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, Erbsen-mash, 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 (Linsencreme, 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 MENUMIT TAGESSUPPE ODER SALAT
MO-FR 11:30-14:30

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan & gf)	12,90
halbe Melanzani aus dem Ofen, Quinoa, Pak Choi, Sud aus Limette, Chili, Zitronengras, Tamari-Sojasauce, Ingwer	
DAS BACKHENDL	13,90
steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat	
GEBRATENER LACHS	14,90
Rote-Rüben Zartweizen-Risotto, Grana knusprige Kohlsprossen Bites	

RAMASURI BAR SNACKS

RAMASURI POMMES MIT DIP (ab 11:30)	5,90
1 zur Auswahl: Rama Mayo Ketchup Kürbiskernölmayo	
Jalapeñomayo (vegan) Kräuter-Cashew Dip (vegan)	
HAUSGERÖSTETE NÜSSE (bis 24:00)	4,90
MARINIERTE OLIVEN (bis 24:00)	4,90

LUNCH & DINNER

täglich von 11:30 - 22:00

STARTERS

WINTERLICHE PILZSUPPE (vegan & gf)	6,90
Kräuterseitlinge, Shiitake, Champignons, Estragonschaum, Kräuteröl	
→ mit knusprigem Guanciale Speck	+ 2,00
"Suppe mit Sinn" - pro Portion spenden wir 1€ an die Wiener Tafel	
KNUSPRIGE KARFIOL BITES (vegan)	10,80
gebackener Karfiol, Kräuter-Cashew Creme	
BEEF TRARAR À LA RAMASURI	15,90
handgehacktes Hödl-Weiderind, Dijon-Senf, Sauerrahm, Zitronenzeste, Joseph Sauerteigbrot, Ramasuri Pommes	

SALATE & IN-BETWEENS

RAMASURI WINTERSALAT (veggie & gf)	14,50
Kohlarabi & Rote-Rübe, Braune-Butter-Birnencreme, Hefecrumble, geräucherter, cremiger Ziegenfrischkäse, Vogersalat, Zitrus-Walnuss-Dressing	
BACKHENDLSALAT	14,50
das Ramasuri Backhendl, Vogersalat, fermentierte Radieschen, Cherrytomaten, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren	
GESCHMORTER SELLERIE (vegan)	12,50
im Ganzen geschmorter Sellerie, veganer Gemüsejus, Zartweizen-Risotto, knusprige Petersilie	

MAINS

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan & gf)	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)	+ 5,50
HOMEMADE PILZGNOCCHI (veggie)	16,50
Haselnüsse, Kräuterseitlinge, Shiitake, fermentierter Wirsing	
→ mit knusprigem Guanciale Speck	+ 2,00
→ 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	
GESCHMORTE RINDSBACKERL (glutenfrei)	18,90
gelbes Steckrüben-Grana Püree, wilder Brokkoli, Krenschaum, Jus	
BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER 🐟	17,20
Sellerie-Petersilienpüree, kalt gerührte Cranberries, Kartoffelknusper, frischer Kren	

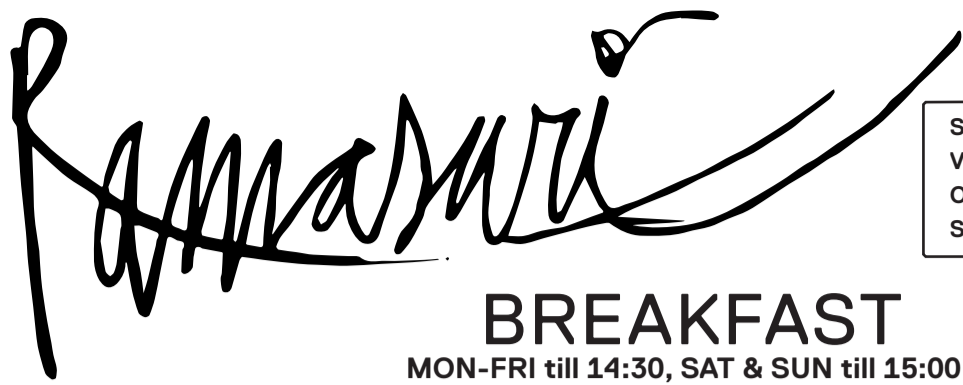
DESSERTS

SCHOKOMOUSSE (glutenfrei)	6,50
mit hausgemachtem Granola & frischen Beeren	
CHEESECAKE	6,50
mit Himbeerragout	
MANGO KOKOS MILCHREIS (kalt, vegan & glutenfrei)	6,50
Mango-Chutney, gepuffter Amaranth	
KARAMELLISIERTES KAOS	7,90
Nusschmarren, Mandelkaramell, Apfel-Zimt Ragout	

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 EXTRAS**

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

LUNCH & DINNER

daily from 11:30 - 22:00

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)

SWEET MORNING

BLUEBERRY PANCAKES	9,50
blueberries, caramelised banana cream, nut caramel	
FRENCH TOAST	9,50
Joseph brioche bun, vanilla sauce, raspberry ragout	
THE SWEET POTATO (vegan & glutenfree)	8,90
sweetpotato, peanut butter, banana cream, homemade granola, almond yoghurt, blueberries, coconut	
MARMELADINGER	7,90
Joseph brioche bun, butter, homemade jam	

HEALTHY CHOICE

SKYR GRANOLA YOGHURT (vegan + glutenfree)	8,90
icelandic soy yoghurt, homemade granola (hazelnuts, almonds, goji berries, coconut flakes, seeds, cashew nuts...), tangerine ragout	
GINGERBREAD PORRIDGE (vegan)	8,90
oatmeal, almond drink, hazelnuts, gingerbread spice, cinnamon apples	

COMBOS

RAMASURI	14,50
Hödl's Viennese ham & walnut salami, butter, mature hay flower alpine cheese, gingerbread porridge, herbal cream cheese, scrambled egg, sourdough & rye bread	
VEGENARRISCH (veggie)	14,50
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	8,50
2 eggs, chives, rye bread	
CREAMY POTATO (veggie & glutenfree)	9,10
creamy and crispy potatoes, poached egg, sautéed red baby chard	
→ with crispy guanciale bacon	+ 2,00
HAYFLOWER CHEESE OMELETTE (veggie)	8,90
2 eggs, cheese, 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 🍌	12,90
2 eggs, chorizo sausage, fresh jalapeño chili, red bell peppers, avocado, marinated red baby chard, spring onions, rye bread	
→ with feta cheese	+ 2,00
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	13,90
mashed avocado, smoked salmon, crispy lotus chips, poached egg, pickled red onions, sourdough bread	

WAKE UP CALLS

MINI GIN TONIC	5,50
ESPRESSO MARTINI SHOT 4cl (min: 2 pcs)	5,20
espresso, coffee liqueur, rum, homemade vanilla syrup	

FRESH VITAMIN BOMBS

1/8l | 1/4l

FRESH ORANGE JUICE	3,90 / 5,80
FRESH CARROT & GINGER JUICE	3,90 / 5,80
HEALTHY GINGER SHOT 4cl	3,90

RAMASURI MEETS JOSEPH

VITALGENUSS (vegan)	12,90
toasted Joseph sourdough bread, mashed avocado, red baby chard leafs, mango-chili chutney, caramelised cashew nuts, lemon dressing	
→ with poached egg	+ 2,00
VEGANS DON'T BITE (vegan)	11,90
toasted rye bread, beetroot hummus, mashed peas, black sesame seeds, crispy chickpeas, baby chard	
→ with poached egg	+ 2,00
→ with feta cheese	+ 2,00
BREAD AND FRIENDS (vegan)	8,20
sourdough bread, rye bread, vegan bread spreads (fava beans, beetroot, mashed peas)	
CHEESY EGG SANDWICH (veggie)	9,20
Joseph's potato toast, 2 scrambled eggs, aged English cheddar, caramelised onions	
FLUFFY SALMON	13,90
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 MENUWITH SOUP OF THE DAY OR SALAD
MO-FR 11:30-14:30

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan & gf)	12,90
oven baked eggplant half, quinoa, pak choi, jus from lime, chili, lemongrass, tamari soy sauce & ginger	
BACKHENDL (FRIED CHICKEN)	13,90
Styrian boned chicken, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad	
SALMON FILET	14,90
beetroot-tender wheat risotto, grana, crispy Brussel sprout bites	

RAMASURI BAR SNACKS

RAMASURI FRIES WITH DIP (from 11:30 on)	5,90
1 to choose: Rama mayo ketchup pumpkinseedoil mayo jalapeño mayo (vegan) herbal cashew cream (vegan)	
OUR TOASTED MIX OF NUTS (till midnight)	4,90
MARINATED OLIVES (till midnight)	4,90

STARTERS

WINTER MUSHROOM SOUP (vegan & gf)	6,90
king oyster mushrooms, shiitake, wood mushrooms, tarragon foam, herbal oil	
→ with crispy guanciale bacon	+ 2,00
"soup helps" we donate 1€ from each soup to the local food bank	
CRISPY CAULIFLOWER BITES (vegan)	10,80
fried cauliflower, herbal cashew cream	
BEEF TRARAR À LA RAMASURI (100g)	15,90
hand-chopped free-range beef, Dijon mustard, sour cream, lemon, homemade fries, toasted sourdough bread	

SALADS & IN-BETWEENS

RAMASURI WINTER SALAD (veggie & gf)	14,50
beetroot & turnip cabbage, brown butter pear cream, yeast crumble, smoked creamy goat cheese, corn salad, citrus-walnut dressing	
CRISPY CHICKEN SALAD	14,50
fried chicken Ramasuri style, corn salad, fermented radishes, cherry tomatoes, pumpkin seed oil dressing, lingonberry jam	
BRAISED CELERY (vegan)	12,50
oven-braised celery, vegan vegetable jus, tender wheat risotto, crispy parsley leaves	

MAINS

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan & gf)	14,90
oven-baked eggplant, quinoa, pak choi, jus from lime, chili, lemongrass, tamari soy sauce & ginger, cashew nuts, fresh thai basil & coriander leafs	
→ with grilled satay chicken skewers (3 pcs)	+ 5,50
HOMEMADE MUSHROOM GNOCCHI (veggie)	16,50
hazelnuts, king oyster mushrooms, shiitake, fermented savoy cabbage	
→ with crispy guanciale bacon	+ 2,00
→ Jenny combo (sourdough bread + salad)	+ 5,50
BBQ PULLED CHICKEN	16,90
Joseph's potato toast, Styrian chicken, smoked oil, Ramasuri mayo, spring onions, red cabbage, corn salad, homemade fries	

BACKHENDL (FRIED CHICKEN)	16,50
Styrian boned chicken thigh, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad, lingonberry jam	
BRAISED BEEF CHEEKS (glutenfree)	18,90
yellow turnip grana puree, wild broccoli, horseradish foam, jus	

WELS CATFISH MEATBALLS 🐟	17,20
celery-parsley puree, cold-stirred cranberries, crispy potato flakes, horseradish	

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE (glutenfree)	6,50
with homemade granola & fresh berries	
CHEESECAKE	6,50
with raspberry ragout	
MANGO COCONUT MILK RICE (cold, vegan & gf)	6,50
mango chutney, puffed amaranth	
CARAMELISED CHAOS	7,90
Austrian semolina pancake, almond caramel, cinnamon apple	

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