



KNÖDEL HOUR

MO-FR von 14:30 bis 17:00

**HAUSGEMACHTER, SÜSSER KNÖDEL DES TAGES
+ NUSSBRÖSEL + HEISSGETRÄNK 6,90**
unsere Knödel werden frisch gemacht,
daher dauert das ca. 20 min

HEISS

KAFFEE von ALTWIEN (Bio, Fairtrade) wir verwenden ausschließlich Bio-Milch , auf Wunsch auch Oatly Haferdrink	
ESPRESSO	2,90
KLEINER BRAUNER	3,20
MELANGE / CAPPUCCINO	4,80
VERLÄNGERTER	3,80
VERLÄNGERTER BRAUN	3,90
ESPRESSO GROSS	4,80
GROSSER BRAUNER	4,90
LATTE MACCHIATO	5,50
FLAT WHITE	5,50
MINZE + ZITRONENMELISSE - TISANE	5,50
SALBEI + ZITRONENTHYMIAN - TISANE	5,50
frisches Kräuterbündel, Blütenhonig, Zitrone, Ingwer (wir füllen deine Tasse gerne ein zweites Mal auf) ♡	
BIO SCHWARZ- / GRÜN- / FRÜCHTETEE	4,70
Paper & Tea, Berlin	

HAUSGEMACHTER CHAI-LATTE	5,50
Sirup aus 15 verschiedenen Gewürzen, Milch + extra Espresso Shot	+1,80
HAUSGEMACHTE HEISSE SCHOKI	5,50
dunkle Schokolade, brauner Zucker, Gewürze, Milch + extra Rum Shot 2cl	+4,20
BIO MATCHA-LATTE	5,50
Paper & Tea Berlin	

KALT

HOMEMADE LEMONADES	
INGWER-LEMONGRASS LIMONADE 0,5l	5,90
ZWETSCHKEN-HEIDELBEER LIMONADE 0,5l	5,90
RAMA ROSMARIN-ZITRONEN EISTEE 0,5l	5,90
FRISCH GEPRESST	
ORANGENSAFT 1/8l / 1/4l	4,10 / 6,00
KAROTTEN-INGWERSAFT 1/8l / 1/4l	4,10 / 6,00
GESUNDER INGWERSHOT 4cl	4,10
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	
APFELSAFT NATURTRÜB 0,25l	4,10
GESPRITZT	
- MIT SODA 0,25l / 0,5l	3,40 / 5,10
- MIT LEITUNGSWASSER 0,25l / 0,5l	3,10 / 4,60
RÖMERQUELLE MINERALWASSER	3,40 / 5,90
Prickelnd / Still Fl. 0,33l / Fl. 0,75l	
SODA 0,25l / 0,5l	1,90 / 2,90
SODA MIT GESCHMACK* 0,25l / 0,5l	3,10 / 4,10
Himbeer / Holunder / frische Zitrone	
COCA COLA Fl. 0,33l	4,50

APERITIF

FRANZÖSISCHER GÄRTNER	9,50
Belsazar Vermouth Dry, Zitronenmelisse, Salbei & Thymian, Angostura Bitters, Zitrone, Tonic Water	
PINK NEGRONI	9,50
Tanqueray Gin, Campari, Belsazar Vermouth Red, Ribisel-Zitronen-Schaum	
MANDARINO FOG	7,90
Super Cattivo Mandarino, Granatapfel-Agave Sirup, Pona Bitterschön Orange, frische Zitrone	
MAG. DR. WERNER SAUER	8,30
Averna, frische Zitrone, frische Orange, Soda	
APEROLIVO	7,20
Prosecco, Aperol, Olive	
PROSECCO FIZZANTE (bio) 0,1l / 0,75l	4,70 / 27
Nave de Oro, Veneto, Italien	

BIER

WEITRA HELLES 0,3l / 0,5l	4,30 / 5,30
hell, vom Fass, Waldviertel	
ZWETTLER ZWICKL 0,3l / 0,5l	4,50 / 5,50
naturtrüb, vom Fass, Waldviertel	
RADLER MIT ALMDUDLER 0,3l / 0,5l	4,10 / 4,70
RADLER MIT SODA 0,3l / 0,5l	3,70 / 4,30
SCHNEIDER WEISSE HELL Fl. 0,5l	4,80
Hefeweizen, Brauerei Schneider, Kelheim, Bayern	
ZWETTLER LUFTIKUS ALKOHOLFREI Fl. 0,5l	4,80

COCKTAILS

HANDCRAFTED MOJITO	11,50
Black Tea Infused Bacardi Rum, frische Limette, homemade Mandel-Minz Sirup, Soda	
RAMASURI MULE (spicy)	11,50
Lemongrass Ignaz Vodka, Limetten-Honig-Ingwer Extrakt, Gurke, Ginger Beer, Prosecco, Rosmarin, frischer Ingwer	
SAUERKIRSCH BOURBON SOUR	11,50
Bulleit Bourbon, Sauerkirsch-Rosmarin Sirup, frische Zitrone & Orange, Aqua Faba, Angostura Bitters	
EMILY ERDBEER	11,50
Ignaz Vodka, Erdbeer-Rhababer Sirup, frische Zitrone, Vanille, frische Minze, Soda	
SALTY RITA	11,50
Tequila Espolón, Rohrzucker, frische Limette, Prise Salz	
LAVENDEL FIZZ	11,50
Tanqueray Gin, Lavendel-Veilchen Sirup, frische Zitrone, Rosmarin, Hibiscus, Soda	

SPRITZER 0,25l

WEISSER SPRITZER	4,30
APEROL SPRITZ/ER	7,50
Prosecco oder Weißwein, Soda, Aperol, Orange	
LAVENDEL-VEILCHEN SPRITZER	6,90
ZWETSCHKEN-HEIDELBEER SPRITZER	6,90
Weißwein, Soda, homemade Sirup	
RAMASURI SPRITZ	7,50
Prosecco, Limette, frische Kräuter, homemade Sirup nach Saison, Soda, frische Beeren	
NESTROYS HO-GU	7,90
Prosecco, Limette, frische Minze, Hollersirup, Soda	
TINTO DE RAMASURI	7,20
span. Rotwein, frische Zitrone, frische Orange, Rohrzucker, Soda	

WEISSWEIN 1/8l / 0,75l

NAKED ORANGE NV (bio)	6,00 / 36
Gernot & Heike Heinrich, Gols, Burgenland <i>orange, sehr aromatisch</i> ♡	
GELBER MUSKATELLER 24 (bio)	7,00 / 42
Matthias Hager, Mollands, Kamptal, Niederösterreich <i>so lieblich wie du!</i>	
GRÜNER VELTLINER ROSENBERG 24	5,50 / 33
Herbert & Michael Kramer, Falkenstein, Weinviertel DAC, Niederösterreich	
WEISSBURGUNDER 24 (bio)	6,00 / 36
Judith Beck, Gols, Neusiedlersee, Burgenland	
HEISSWEISS MALINGA NV (bio)	6,50 / 39
Christoph Heiss, Kamptal, Niederösterreich	

ROSÉ & ROTWEIN 1/8l / 0,75l

ROSÉ 24 (bio)	6,00 / 36
Johannes Trapl, Stixneusiedl, Burgenland	
PUSZTA LIBRE 24 (bio)	6,50 / 39
Claus Preisinger, Gols, Burgenland <i>chilled & juicy</i>	
HEIDEBODEN 22 (bio)	6,50 / 39
BLAUFRÄNKISCH, ZWIEGELT, MERLOT	
Hans & Anita Nittnaus, Gols, Burgenland	
BHILAR TINTO, RIOJA 23 (bio)	6,00 / 36
Bodegas Bhilar, Rioja, Spanien	

BAR SNACKS (bis 24:00)

ALLES KANN, NUSSMIX	5,90
hausgeröstete, gewürzte Nüsse	
MARINIERTE OLIVEN	4,90
grüne Oliven, frische Kräuter, Olivenöl	

Preise in € inkl. MwSt / *Jugendgetränk





BREAKFAST

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

mit frischem Bio Brot von Joseph.

+ fast alle Frühstücksgerichte auch glutenfrei möglich - einfach nachfragen ♡

SWEET & HEALTHY MORNINGS

FRENCH TOAST 11,50
Brioche, Vanillesauce, Himbeerragout

BREAKFAST SWEETPOTATO (gf, vegan) 10,50
Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, sticky Granola, Mandel-Noghurt, Heidelbeeren, Kokos

GRANOLA JOGHURT (gf) 8,90
griechisches Joghurt, sticky Granola, Brombeerragout, Wildblütenhonig

MATCHA WHITE CHOC PORRIDGE (vegan) 8,90
Haferflocken, Mandeldrink, weiße Schokolade, Matcha, Himbeerragout

COMBOS

RAMASURI 16,50
Beinschinken, Fenchelsalami, Heublumenkäse, Eierspeis, Porridge, geschlagene Butter, Kräuterfrischkäse, Joseph Brot

VEGENARRISCH (veggie) 16,50
Eierspeis, Honig-Thymian Halloumi, Avocado, eingelegtes Gemüse, Zitronenfrischkäse, geschlagene Butter, Granolajoghurt, Roggenbrot

SIGNATURES

RAMASURI SANDWICH 15,20
Joseph Brot getoastet, Heublumenkäse-Eierspeis aus 2 Eiern, semi-dried Paradeiser, sautierter roter Babymangold, kandierter Bacon, Kürbiskernölmayo

BLUEBERRY PANCAKES 11,50
Heidelbeeren, Bananencreme, Mandelkaramell

SPICY MANGO AVOCADO (vegan) 13,50
Joseph Brot getoastet, Vanille-Avocado-Mash, roter Babymangold, Mango-Chili-Chutney, karamellierte Cashewkerne, Zitrusdressing
+ pochiertes Ei +2,50

AVOCADOLALA 14,50
Vanille-Avocado-Mash, geräucherter Lachs, pochiertes Ei, eingelegte rote Zwiebel, Lotuswurzelschips, Joseph Brot

SPICY CHORIZO OMELETTE 🐷 14,50
2 Eier, gebratene spanische Salami, Jalapeños, roter Paprika, Jungzwiebel, halbe Avocado, marinierter roter Babymangold, Joseph Brot
+ Feta +2,50

CHEESY EGG SANDWICH (veggie) 11,20
Erdäpfelbrot getoastet, Eierspeis aus 2 Eiern, aged English-Cheddar, karamellierte Zwiebel
+ kandierter Bacon & Avocado (our Fave ♡) +6,80

MEDITERRANES OMELETTE (veggie) 11,20
2 Eier, semi-dried Paradeiser, Jungzwiebel, Oliven, Feta, Joseph Brot

WAKE-UP CALLS

PASSION MIMOSA 6,20
Prosecco, Orange, Passionsfrucht, Minze, Soda
ESPRESSO MARTINI SHOT 4cl 5,20
Espresso, Kaffeeликör, Rum, Vanille (ab 2 Stk. möglich)
ORANGENSAFT 1/8l / 1/4l 4,10 / 6,00
KAROTTEN-INGWERSAFT 1/8l / 1/4l 4,10 / 6,00
GESUNDER INGWERSHOT 4cl 4,10

EGGS & BREADS

WAKE & BAKE 13,90
smashed & baked Croissant mit Schinken & Käse, Eierspeis, Parmesan-Béchamel, Gruyère, Schnittlauch

SAFRAN HOLLANDAISE EGGS
2 pochierte Eier, Bio English Muffin
- FLORENTIN Babymangold, Crunch (veggie) 14,50
- BENEDICT Beinschinken, Paprika Panko 15,50
- ROYAL Lachs, Sesam 16,50

LA BURRATINA & FIGS (veggie) 14,90
Stracciatella di Burrata, Feigen, Thymian-Honig, Joseph Brot getoastet

XO PILZ OMELETTE (veggie) 14,20
2 Eier, XO-Pilze, Miso-Tomaten Creme, Zitronenfrischkäse, Erdäpfelknusper, Spinat, Joseph Brot

EGGS & SALMON TACOS (3 Stk., gf) 14,90
Mais Tacos, Eierspeis aus 2 Eiern, geräucherter Lachs, Avocado-Jalapeñocreme, eingelegte Zwiebel, Tomaten-Ananas Salsa, Sesam

GEHT IMMER (11:30 - 22:00)

RAMASURI POMMES MIT DIP 6,90
1 Dip zur Auswahl: Rama Mayo / Ketchup / Jalapeñomayo (vegan) / Kürbiskernölmayo

LUNCH AND DINNER

täglich von 11:30 bis 22:00

LUNCH-MENÜ

MO-FR von 11:30 bis 14:30
mit Tagessuppe oder Salat

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan, gf) 14,00
Melanzanihälfte, Quinoa, Pak Choi, Sud aus Limette, Chili, Zitronengras, Tamari-Sojasauce & Ingwer, crispy Quinoa

DAS BACKHENDL 14,00
steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat

GEBRATENER LACHS (gf) 14,00
Kokosreis, frischer Granatapfel, Bärlauchespuma, Limette

DESSERTS

SCHOKOMOUSSE (gf) 6,50
mit hausgemachtem sticky Granola & frischen Beeren

CHEESECAKE 6,90
mit Himbeerragout

KOKOS MILCHREIS (kalt, vegan, gf) 6,50
mit Brombeerragout & gepufftem Reis

IN-BETWEENS

BÄRLAUCH-ERDÄPFELSUPPE (vegan, gf) 7,20
Bärlauch, Erdäpfel, Zitronenöl

KARFIOL BITES (vegan, gf) 10,90
gebackener Karfiol, Kräuter-Cashewcreme,

BEEF TRARAR À LA RAMASURI 16,90
handgehacktes Weiderind, Dijon-Senf, Sauerrahm, Zitronenzeste, Joseph Brot, Ramasuri Pommes

GEBRATENER OKTOPUS 14,90
gelbe Erbsencreme, karamellierte Rotweinzwiebel, Limette

BACKHENDLSALAT 15,20
Ramasuri Backhendl, Vogerlsalat, ferment. Radieschen, Cherrytomaten, Kürbiskernöldressing, Preiselbeeren

FRÜHLINGS-BURRATA (veggie) 15,20
Burrata, grüner Spargel, Vogerlsalat, Radieschen, Cherrytomaten, Basilikum-Marillen Dressing, Mandeln, auf getoastetem Joseph Brot

STICKY SWEETPOTATO (vegan, gf) 15,50
Chipotle-Agave Glaze, Avocado-Jalapeñocreme, sautierter Babymangold, Bohnencrunch, gegrillte Zitrone
+ Feta +2,50

MAINS

DAS RAMASURI BACKHENDL 18,50
steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat, Preiselbeeren

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan, gf) 16,90
Ofenmelanzani, Quinoa, Pak Choi, Sud aus Limette, Chili, Zitronengras, Tamari-Sojasauce & Ingwer, crispy Quinoa, frischer Thai Basilikum & Koriander
+ Erdnuss-Hühnerspieße (3 Stk) +6,50

CHEESY BEEF & DIP TOASTIE 18,90
15h geschmortes Beef, XO-Marinade, Gruyère, Kren Senfgurkerl, Erdäpfeltoast, schwarze Knoblauch Bouillon
+ Ramasuri Fries & Dip +4,00

BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER 🐟 17,50
Kokosreis, frischer Granatapfel, Bärlauchespuma, Limette

ROASTED PAPRIKA CHICKEN 17,90
ausgelöste Keule, Paprikacreme, ferment. Ananas, home-made Hawaiian Rolls mit Ricotta gefüllt, Schnittlauch

HOMEMADE XO-PILZ-GNOCCHI (veggie) 18,50
Gnocchi, XO-Pilze (Shiitake, Kräuterseitlinge, Champignons), crispy Grünkohl, Hefeflocken, Grana

Unsere Servicemitarbeiter:innen geben dir gerne Auskunft über die Allergene in den einzelnen Speisen
Preise in € inkl. MwSt, Änderungen vorbehalten

