



## TIRAMASURI HOUR

MO-FR von 14:30 bis 17:00

### SALTED CARAMEL TIRAMISU

Mascarpone, Kakao, Salted Caramel Fudge Brownie  
+ HEISSGETRÄNK (gerne auch iced) 6,90

## HEISS

### KAFFEE

von ALTWIEN (Bio, Fairtrade)

wir verwenden ausschließlich **Bio-Milch**,

auf Wunsch auch **Oatly Haferdrink**, gerne auch **iced**

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	6,50

## 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 / COLA ZERO Fl. 0,33l	4,50

## APERITIF

### FRANZÖSISCHER GÄRTNER

Belsazar Vermouth Dry, Zitronenmelisse, Salbei & Thymian, Angostura Bitters, Zitrone, Tonic Water

9,50

### PINK NEGRONI

Tanqueray Gin, Campari, Belsazar Vermouth Red, Ribisel-Zitronen-Schaum

9,50

### MANDARINO FOG

Super Cattivo Mandarino, Granatapfel-Agave Sirup, Pona Bitterschön Orange, frische Zitrone

7,90

### MAG. DR. WERNER SAUER

Averna, frische Zitrone, frische Orange, Soda

8,30

### APEROLIVO

Prosecco, Aperol, Olive

7,20

### PROSECCO FIZZANTE (bio) 0,1l / 0,75l

Nave de Oro, Veneto, Italien

4,70 / 27

## 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	

PIÑA SOUR	11,50
Bacardi Rum, Ananas-Kokos Sirup, frische Limette, frische Orange, Aqua Faba, Kokoschips	

EMILY ERDBEER	11,50
Ignaz Vodka, Erdbeer-Rhababer Sirup, frische Zitrone, Vanille, frische Minze, Soda	

KIRSCH BUSSI	11,50
Tequila Espolón, Sauerkirsch-Rosmarin Sirup, frische Limette, Soda, Sauerkirsch-Kompott	

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 25 (bio)	6,00 / 36
Judith Beck, Gols, Neusiedlersee, Burgenland	

NATURAL GEMISCHTER SATZ 25 (bio)	6,50 / 39
Fuchs-Steinklammer, Wien	

## ROSÉ & ROTWEIN 1/8l / 0,75l

ROSÉ BY NATURE 25 (bio)	6,00 / 36
Gerhard und Brigitte Pittnauer, Gols, Burgenland	

PUSZTA LIBRE 24 (bio)	6,50 / 39
Claus Preisinger, Gols, Burgenland <i>chilled &amp; juicy</i>	

HEIDEBODEN 23 (bio)	6,50 / 39
BLAUFRÄNKISCH, ZWEIFELT, 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





## WAKE-UP CALLS

<b>PASSION MIMOSA</b>	7,20
Prosecco, Orange, Passionsfrucht, Minze, Soda	
<b>ESPRESSO MARTINI SHOT</b> 4cl	5,20
Espresso, Kaffeelikör, Rum, Vanille (ab 2 Stk. möglich)	
<b>ORANGENSAFT</b> 1/8l / 1/4l	4,10 / 6,00
<b>KAROTTEN-INGWERSAFT</b> 1/8l / 1/4l	4,10 / 6,00
<b>GESUNDER INGWERSHOT</b> 4cl	4,10

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

mit frischem Bio Brot vom Joseph

+ fast alle Frühstücksgerichte auch glutenfrei möglich - einfach nachfragen ♡

## SWEET & HEALTHY MORNINGS

**SWEET 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, Himbeerragout, Wildblütenhonig

## COMBOS

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

**VEGENARRISCH** (veggie) 16,50  
Eierspeis, Honig-Thymian Halloumi, Avocado, eingelegtes Gemüse, Cottage Cheese mit Radieschen, 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

## 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 & MARILLE** (veggie) 14,90  
Stracciatella di Burrata, eingelegte Marillen, Thymian-Honig, Joseph Brot getoastet

**PILZ OMELETTE** (veggie) 14,20  
2 Eier, Austernpilze, Miso-Tomaten Creme, Cottage Cheese mit Radieschen, Spinat, Joseph Brot

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

**SALTY FRENCH TOAST** 12,50  
Brioche, Carbonara-Parmesan Creme, kandierter Bacon  
**+ Eierspeis** (2 Eier) +3,50

## 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) 15,00  
Avocado-Tomaten Mash, Chili-Öl, Salsa Verde

## DESSERTS

**SCHOKOMOUSSE** (vegan+gf) 6,50  
mit Granola & Passionsfrucht

**CHEESECAKE** 6,90  
mit Himbeerragout

**LEMON TARTELETTE** 6,50  
weiße Schokocreme, Zitronencreme, Crumble

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

## IN-BETWEENS

**TAGESSUPPE** (vegan, gf) 7,20  
wechselt ständig, frag gerne unser Serviceteam ♡

**KARFIOL BITES** (vegan, gf) 10,90  
Korean BBQ-Glaze, Sesam, Frühlingszwiebel

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

**GEBRATENER OKTOPUS** 14,90  
Paprikacreme, crunchy Chorizo, gegrillte Zitrone

**BACKHENDLSALAT** 15,50  
Ramasuri Backhendl, Vogerlsalat, ferment. Radieschen, Cherrytomaten, Kürbiskernöldressing, Preiselbeeren

**STRACCIATELLA SOMMERSALAT** (veggie) 16,20  
bunte Paradeiser, eingelegte Marillen, Stracciatella di Burrata, Salsa Verde, getoastetes Joseph Brot, Chili-Blütenhonig

**BAKED SWEETPOTATO** (vegan, gf) 15,50  
Tahina, Harissa-Öl, sautierte Brokkolini, marinierter roter Babymangold, Basilikum-Marillen Dressing, knusprige Kichererbsen  
**+ 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

**BBQ PULLED CHICKEN** 18,90  
ausgelöstes Huhn, Rauchöl, Ramasuri Mayo, Jungzwiebel, Rotkraut-Apfel Coleslaw, Erdäpfeltoast, Ramasuri Fries

**BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER** 🐟 17,50  
Avocado-Tomaten Mash, Chili-Öl, Salsa Verde, marinierte Sesam-Gurken, gegrillte Limette

**GNOCCHI POMODORINI** (veggie) 16,90  
Ricottagnocchi, Tomatencreme, Basilikum-Panko, Grana  
**+ Stracciatella di Burrata** +3,50  
**+ crunchy Chorizo** +1,50





## TIRAMASURI HOUR

MO-FR von 14:30 bis 17:00

### SALTED CARAMEL TIRAMISU

mascarpone, cocoa, salted caramel fudge brownie  
+ HOT DRINK (if desired, also iced) 6,90

## HOT

### COFFEE

from ALTWIEN (organic, fairtrade)

We only use organic milk,  
if desired also oat drink from Oatly

ESPRESSO	2,90
ESPRESSO WITH MILK	3,20
MELANGE / CAPPUCCINO	4,80
AMERICANO, LONG BLACK	3,80
AMERICANO, LONG BROWN	3,90
DOUBLE ESPRESSO	4,80
DOUBLE ESPRESSO WITH MILK	4,90
LATTE MACCHIATO	5,50
FLAT WHITE	5,50

FRESH MINT & MELISSA BALM TISANE	5,50
FRESH SAGE & CITRUS THYME TISANE	5,50

fresh herbs, honey, lemon, ginger  
(we happily re-fill your cup with hot water) ♥

BLACK TEA / FRUIT TEA / GREEN TEA (org)	4,70
---	------

Paper & Tea, Berlin

HOMEMADE CHAI-LATTE	5,50
syrup with 15 different spices, milk	
+ with extra espresso shot	+1,80
HOMEMADE HOT CHOCO	5,50
dark chocolate, brown sugar, spices, milk	
+ with extra rum shot 2cl	+4,20
MATCHA-LATTE (org)	6,50

## COLD

### HOMEMADE LEMONADES

GINGER & LEMONGRASS LEMONADE 0,5l	5,90
PLUM & BLUEBERRY LEMONADE 0,5l	5,90
RAMA ROSEMARY & LEMON ICE TEA 0,5l	5,90

### FRESHLY SQUEEZED

ORANGE JUICE 1/8l / 1/4l	4,10 / 6,00
CARROT & GINGER JUICE 1/8l / 1/4l	4,10 / 6,00
HEALTHY GINGER SHOT 4cl	4,10

### NON-ALCOHOLIC DRINKS

NATURAL CLOUDY APPLE JUICE 0,25l	4,10
- WITH SODA 0,25l / 0,5l	3,40 / 5,10
- WITH STILL WATER 0,25l / 0,5l	3,10 / 4,60
RÖMERQUELLE MINERAL WATER	3,40 / 5,90
sparkling / still btl. 0,33l / btl. 0,75l	
SODA 0,25l / 0,5l	1,90 / 2,90
FLAVOURED SODA* 0,25l / 0,5l	3,10 / 4,10
raspberry / elderflower / fresh lemon	
COCA COLA / COKE ZERO btl. 0,33l	4,50

## APERITIF

FRENCH GARDENER	9,50
Belsazar vermouth dry, lemon balm melissa, sage & thyme, Angostura bitters, lemon, tonic water	
PINK NEGRONI	9,50
Tanqueray gin, Campari, Belsazar vermouth red, red currant-lemon foam	
MANDARINO FOG	7,90
Super Cattivo Mandarino, pomegranate-agave syrup, Pona Bitterschön Orange, fresh lemon	
MAG. DR. WERNER SAUER	8,30
Averna, fresh lemon, fresh orange, soda	
APEROLIVO	7,20
Prosecco, Aperol, olives	
PROSECCO FIZZANTE (bio) 0,1l / 0,75l	4,70 / 27
Nave de Oro, Veneto, Italy	

## BEER

WEITRA LAGER 0,3l / 0,5l	4,30 / 5,30
draft lager from Lower Austria	
ZWETTLER ZWICKL 0,3l / 0,5l	4,50 / 5,50
unfiltered draft beer from Lower Austria	
SHANDY WITH ALMDUDLER 0,3l / 0,5l	4,10 / 4,70
BEER WITH SODA 0,3l / 0,5l	3,70 / 4,30
SCHNEIDER WEISSE HELL btl. 0,5l	4,80
wheat beer, Schneider brewery, Kelheim, Bavaria	
ZWETTLER NON-ALCOHOLIC BEER btl. 0,5l	4,80

## COCKTAILS

HANDCRAFTED MOJITO	11,50
black tea infused Bacardi rum, fresh lime, homemade almond-mint syrup, soda	
RAMASURI MULE (spicy)	11,50
lemongrass-infused Ignaz vodka, lime-honey-ginger extract, cucumber, ginger beer, prosecco, rosemary, fresh ginger	
PIÑA SOUR	11,50
Bacardi rum, pineapple-coconut syrup, fresh lime, fresh orange, aqua faba, coconut chips	
EMILY ERDBEER	11,50
Ignaz vodka, strawberry-rhubarb syrup, fresh lemon, vanilla, fresh mint, soda	
KIRSCH BUSSI	11,50
tequila Espolón, sour cherry-rosemary syrup, fresh lime, soda, sour cherry compote	
LAVENDER FIZZ	11,50
Tanqueray gin, lavender-violet syrup, fresh lemon, rosemary, hibiscus, soda	

## SPRITZER 0,25l

WHITE WINE SPRITZER	4,30
APEROL SPRITZ/ER	7,50
prosecco or white wine, soda, Aperol, orange	
LAVENDER-VIOLET SPRITZER	6,90
PLUM & BLUEBERRY SPRITZER	6,90
white wine, soda, homemade syrup	
RAMASURI SPRITZ	7,50
prosecco, lime, fresh herbs, soda, homemade seasonal syrup, fresh berries	
NESTROY'S HO-GU	7,90
prosecco, lime, fresh mint, elderflower syrup, soda	
TINTO DE RAMASURI	7,20
Spanish tinto, fresh lemon, fresh orange, brown sugar, soda	

## WHITE WINE 1/8l / 0,75l

NAKED ORANGE NV (org)	6,00 / 36
Gernot & Heike Heinrich, Gols, Burgenland orange & very aromatic ♥	
GELBER MUSKATELLER 24 (org)	7,00 / 42
Matthias Hager, Mollands, Kamptal, Lower Austria	
GRÜNER VELTLINER ROSENBERG 24	5,50 / 33
Herbert & Michael Kramer, Falkenstein, Weinviertel DAC, Lower Austria	
WEISSBURGUNDER 25 (org)	6,00 / 36
Judith Beck, Gols, lake Neusiedl, Burgenland	
NATURAL GEMISCHTER SATZ 25 (org)	6,50 / 39
Fuchs-Steinklamm, Vienna	

## ROSÉ & RED WINE 1/8l / 0,75l

ROSÉ BY NATURE 25 (org)	6,00 / 36
Gerhard & Brigitte Pittnauer, Gols, Burgenland	
PUSZTA LIBRE 24 (org)	6,50 / 39
Claus Preisinger, Gols, Burgenland chilled & juicy	
HEIDEBODEN 23 (org)	6,50 / 39
BLAUFRÄNKISCH, ZWEIFELT, MERLOT	
Hans & Anita Nittnaus, Gols, Burgenland	
BHILAR TINTO, RIOJA 23 (org)	6,00 / 36
Bodegas Bhilar, Rioja, Spain	

## BAR SNACKS (bis 24:00)

ALLES KANN, NUSSMIX	5,90
toasted, spiced nuts	
MARINATED OLIVES	4,90
green olives, fresh herbs, olive oil	

all prices are in € and include VAT / \*youth drink





## WAKE-UP CALLS

<b>PASSION MIMOSA</b>	7,20
prosecco, orange, passion fruit, mint, soda	
<b>ESPRESSO MARTINI SHOT 4cl</b>	5,20
espresso, coffee liqueur, rum, vanilla (2pcs. min.)	
<b>FRESH ORANGE JUICE 1/8l / 1/4l</b>	4,10 / 6,00
<b>CARROT &amp; GINGER JUICE 1/8l / 1/4l</b>	4,10 / 6,00
<b>HEALTHY GINGER SHOT 4cl</b>	4,10

## BREAKFAST MON-FRI till 14:30, SAT-SUN till 15:00

with fresh bread from Joseph's organic bakery  
most of our dishes are available with a gluten-free alternative - please ask ♥

## SWEET & HEALTHY MORNINGS

<b>SWEET FRENCH TOAST</b>	11,50
brioche, vanilla sauce, raspberry ragout	
<b>BREAKFAST SWEETPOTATO (gf, vegan)</b>	10,50
sweetpotato, peanut butter, banana cream, sticky granola, almond nohurt, blueberries, coconut	
<b>GRANOLA YOGHURT (gf)</b>	8,90
greek yoghurt, raspberry ragout, sticky homemade granola, wild blossom honey	

## COMBOS

<b>RAMASURI</b>	16,50
Viennese ham & fennel salami, whipped butter, scrambled egg, mature hay flower alpine cheese, granola yoghurt, herbal cream cheese, sourdough bread	
<b>VEGENARRISCH (veggie)</b>	16,50
scrambled egg, honey-thyme halloumi, avocado, pickled vegetables, cottage cheese with radishes, whipped butter, sticky granola yoghurt, rye bread	

## LUNCH AND DINNER daily from 11:30 to 22:00

### LUNCH-MENU

MON-FRI 11:30 till 14:30  
with soup of the day or salad

<b>SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan, gf)</b>	14,00
eggplant, quinoa, pak choi, jus from lime, chili, lemongrass, tamari soy sauce & ginger	
<b>DAS BACKHENDL (CRISPY CHICKEN)</b>	14,00
Styrian boned chicken thigh, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad	
<b>GRILLED SALMON (gf)</b>	15,00
avocado-tomato mash, chili oil, salsa verde	

## DESSERTS

<b>CHOCOLATE MOUSSE (vegan + gf)</b>	6,50
with homemade sticky granola & passion fruit	
<b>CHEESECAKE</b>	6,90
with raspberry ragout	
<b>LEMON TARTELETTE</b>	6,50
white chocolate cream, lemon cream, crumble	

our team happily informs you about allergens in our different products  
all prices are in € and include VAT

## SIGNATURES

<b>RAMASURI SANDWICH</b>	15,20
toasted sourdough bread, 2 scrambled eggs, mature hay flower cheese, semi-dried tomatoes, sautéed red baby chard, caramelised bacon, pumpkinseed oil mayo	
<b>BLUEBERRY PANCAKES</b>	11,50
blueberries, caramelised banana cream, nut caramel	
<b>SPICY MANGO AVOCADO (vegan)</b>	13,50
toasted sourdough bread, mashed avocado, vanilla red baby chard leaves, mango-chili chutney, caramelised cashew nuts, lemon dressing	
<b>+ poached egg</b>	+2,50
<b>AVOCADOLALA</b>	14,50
mashed avocado, vanilla, smoked salmon, poached egg, crispy lotus chips, pickled red onions, sourdough bread	
<b>SPICY CHORIZO OMLETTE </b>	14,50
2 eggs, chorizo sausage, fresh jalapeño chili, red bell peppers, spring onions, avocado, marinated red baby chard, rye bread	
<b>+ feta cheese</b>	+2,50
<b>CHEESY EGG SANDWICH (veggie)</b>	11,20
Joseph's potato toast, 2 scrambled eggs, aged English cheddar, caramelised onions	
<b>+ candied bacon &amp; avocado (our fave ♥)</b>	+6,80

## EGGS & BREADS

<b>WAKE &amp; BAKE</b>	13,90
smashed and baked ham & cheese croissant, scrambled eggs, parmesan béchamel, chives, gruyère	
<b>SAFRAN HOLLANDAISE EGGS</b>	
2 poached eggs, English muffin (org.)	
<b>- FLORENTIN red baby chard &amp; crunch (veggie)</b>	14,50
<b>- BENEDICT ham &amp; paprika panko</b>	15,50
<b>- ROYAL smoked salmon &amp; sesame</b>	16,50
<b>LA BURRATINA &amp; APRICOT (veggie)</b>	14,90
stracciatella di burrata, marinated apricots, thyme-honey, toasted sourdough bread	
<b>MUSHROOM OMELETTE (veggie)</b>	14,20
2 eggs, grilled oyster mushrooms, miso tomato cream, cottage cheese with radishes, spinach, sourdough bread	
<b>MEDITERRANEAN OMELETTE (veggie)</b>	11,20
2 eggs, semi-dried tomatoes, olives, spring onions, feta cheese, rye bread	
<b>SALTY FRENCH TOAST</b>	12,50
brioche, carbonara-parmesan cream, candied bacon	
<b>+ scrambled eggs (2 eggs)</b>	+3,50

## ALWAYS A GOOD CHOICE

(11:30 - 22:00)

<b>RAMASURI FRIES WITH DIP</b>	6,90
1 to choose: Rama mayo   ketchup   pumpkinseed oil mayo   jalapeño mayo (vegan)	

## IN-BETWEENS

<b>SOUP OF THE DAY (vegan + gf)</b>	7,20
changes frequently, please ask our team ♥	
<b>CAULIFLOWER BITES (vegan, gf)</b>	10,90
Korean BBQ glaze, sesame seeds, spring onions	
<b>BEEF TRARAR À LA RAMASURI</b>	16,90
hand-chopped free-range beef, Dijon mustard, sour cream, lemon, Ramasuri fries, toasted sourdough bread	
<b>GRILLED OCTOPUS</b>	14,90
bell pepper cream, crunchy chorizo, grilled lemon	
<b>CRISPY CHICKEN SALAD</b>	15,50
fried chicken Ramasuri style, corn salad, fermented radishes, cherry tomatoes, pumpkin seed oil dressing, lingonberry jam	
<b>STRACCIATELLA SUMMER SALAD (veggie)</b>	16,20
colorful tomatoes, marinated apricots, stracciatella di burrata, salsa verde, toasted sourdough bread, chili-blossom honey	
<b>BAKED SWEETPOTATO (vegan, gf)</b>	15,50
tahina, harissa oil, sautéed broccolini, marinated red baby chard, basil-apricot dressing, crispy chickpeas	
<b>+ feta cheese</b>	+2,50

## MAINS

<b>RAMASURI BACKHENDL (CRISPY CHICKEN)</b>	18,50
Styrian boned chicken thigh, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad, lingonberry jam	
<b>SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan, gf)</b>	16,90
oven-baked eggplant, quinoa, pak choi, jus from lime, chili, lemongrass, tamari soy sauce & ginger, fresh thai basil & coriander leaves	
<b>+ grilled satay chicken skewers (3 pcs)</b>	+6,50
<b>CHEESY BEEF &amp; DIP TOASTIE</b>	18,90
15h braised beef, gruyère, XO marinade, mustard pickles, horseradish, potato toast, black garlic broth dip	
<b>+ Ramasuri fries &amp; dip</b>	+4,00
<b>BBQ PULLED CHICKEN</b>	18,90
boned chicken, smoky oil, Ramasuri mayo, spring onions, red cabbage-apple slaw, potato toast, Ramasuri fries	
<b>WELS CATFISH MEATBALLS </b>	17,50
avocado-tomato mash, chili oil, salsa verde, marinated sesame cucumbers, grilled lime	
<b>GNOCCHI POMODORINI (veggie)</b>	16,90
ricotta gnocchi, tomato cream, basil panko, grana	
<b>+ stracciatella di burrata</b>	+3,50
<b>+ crunchy chorizo</b>	+1,50

