



CHEESECAKE HOUR

MO-FR von 14:30 bis 17:00

HOMEMADE CHEESECAKE

mit Himberragout

+ HEISSEGETRÄNK (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

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 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 FRIZZANTE (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

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
orange, sehr aromatisch ♡

GELBER MUSKATELLER 24 (bio) 7,00 / 42

Matthias Hager, Mollands, Kamptal, Niederösterreich
so lieblich wie du!

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
chilled & juicy

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

PASSION MIMOSA	7,20
Prosecco, Orange, Passionsfrucht, Minze, Soda	
ESPRESSO MARTINI SHOT 4cl	5,20
Espresso, Kaffeelikör, 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

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

mit frischem Bio Brot vom Joseph

+ fast alle Frühstücksgesamtheite 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

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 (100G) (gf) 14,00
Avocadocreme, sautierte Brokkolini, Basilikum-Pistazien Pesto

DESSERTS

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

CHEESECAKE 6,90
mit Himbeerragout

SALTED CARAMEL TIRAMISU 6,50
Macarpone, Kakao, Salted Caramel Fudge Brownie

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

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

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, Lavendelsalz, Joseph Brot getoastet

PILZ OMELETTE (veggie) 14,20
2 Eier, Austernpilze, Cottage Cheese mit Radieschen, Spinat, Joseph Brot

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

GEHT IMMER (11:30 - 22:00)

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

IN-BETWEENS

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

KARFIOL BITES (vegan) 10,90
gebackener Karfiol, Cashew-Kräuter Creme

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

GEBRATENER OKTOPUS (gf) 14,90
Avocado-Limetten Creme, Basilikum-Zitronen Salat, eingelegte rote Zwiebel, knusprige Kichererbsen, gegrillte Zitrone

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

PAPAYA & STRACIATELLA (veggie) 16,20
Stracciatella di Burrata, Quinoa, Minz Dressing, frische Minze, Erdnüsse, Chili-Honig

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

PIRI-PIRI LACHS (160G) (gf) 18,90
Piri-Piri Glaze, Mais-Limetten-Kokos Creme, sautierte Brokkolini, gegrillte Limette

HOMEMADE ZITRONEN GNOCCHI (veggie) 16,90
Gnocchi aus Ricotta & Erdäpfel, Zitronenbutter, Basilikum-Pistazien Pesto, Erbsen, Ricotta

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





CHEESECAKE HOUR

MO-FR von 14:30 bis 17:00

HOMEMADE CHEESECAKE

with raspberry ragout

+ 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

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 FRIZZANTE (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

PASSION MIMOSA	7,20
prosecco, orange, passion fruit, mint, soda	
ESPRESSO MARTINI SHOT 4cl	5,20
espresso, coffee liqueur, rum, vanilla (2pcs. min.)	
FRESH 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

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

SWEET FRENCH TOAST 11,50
brioche, vanilla sauce, raspberry ragout

BREAKFAST SWEETPOTATO (gf, vegan) 10,50
sweetpotato, peanut butter, banana cream, sticky granola, almond nohurt, blueberries, coconut

GRANOLA YOGHURT (gf) 8,90
greek yoghurt, raspberry ragout, sticky homemade granola, wild blossom honey

COMBOS

RAMASURI 16,50
Viennese ham & fennel salami, whipped butter, scrambled egg, mature hay flower alpine cheese, granola yoghurt, herbal cream cheese, sourdough bread

VEGENARRISCH (veggie) 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

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan, gf) 14,00
eggplant, quinoa, pak choi, jus from lime, chili, lemongrass, tamari soy sauce & ginger

DAS BACKHENDL (CRISPY CHICKEN) 14,00
Styrian boned chicken thigh, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad

GRILLED SALMON (100G) (gf) 14,00
avocado cream, sautéed broccolini, basil and pistachio pesto

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE (vegan + gf) 6,50
with homemade sticky granola & passion fruit

CHEESECAKE 6,90
with raspberry ragout

SALTED CARAMEL TIRAMISU 6,50
mascarpone, cocoa, brownie with salted caramel fudge
our team happily informs you about allergens in our different products

SIGNATURES

RAMASURI SANDWICH 15,20
toasted sourdough bread, 2 scrambled eggs, mature hay flower cheese, semi-dried tomatoes, sautéed red baby chard, caramelised bacon, pumpkinseed oil mayo

BLUEBERRY PANCAKES 11,50
blueberries, caramelised banana cream, nut caramel

SPICY MANGO AVOCADO (vegan) 13,50
toasted sourdough bread, mashed avocado, vanilla red baby chard leaves, mango-chili chutney, caramelised cashew nuts, lemon dressing
+ poached egg +2,50

AVOCADOLALA 14,50
mashed avocado, vanilla, smoked salmon, poached egg, crispy lotus chips, pickled red onions, sourdough bread

CHEESY EGG SANDWICH (veggie) 11,20
Joseph's potato toast, 2 scrambled eggs, aged English cheddar, caramelised onions
+ candied bacon & avocado (our fave ♥) +6,80

EGGS & BREADS

SAFRAN HOLLANDAISE EGGS
2 poached eggs, English muffin (org.)
- FLORENTIN red baby chard & crunch (veggie) 14,50
- BENEDICT ham & paprika panko 15,50
- ROYAL smoked salmon & sesame 16,50

LA BURRATINA & APRICOT (veggie) 14,90
stracciatella di burrata, marinated apricots, thyme-honey, lavender salt, toasted sourdough bread

MUSHROOM OMELETTE (veggie) 14,20
2 eggs, grilled oyster mushrooms, cottage cheese with radishes, spinach, sourdough bread

MEDITERRANEAN OMELETTE (veggie) 11,20
2 eggs, semi-dried tomatoes, olives, spring onions, feta cheese, rye bread

SPICY CHORIZO OMLETTE  14,50
2 eggs, chorizo sausage, fresh jalapeño chili, red bell peppers, spring onions, avocado, marinated red baby chard, rye bread
+ feta cheese +2,50

ALWAYS A GOOD CHOICE

(11:30 - 22:00)

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

IN-BETWEENS

SOUP OF THE DAY (vegan + gf) 7,20
changes frequently, please ask our team ♥

CAULIFLOWER BITES (vegan) 10,90
baked cauliflower, cashew and herb cream

BEEF TRARAR À LA RAMASURI 16,90
hand-chopped free-range beef, Dijon mustard, sour cream, lemon, Ramasuri fries, toasted sourdough bread

GRILLED OCTOPUS (gf) 14,90
avocado and lime cream, basil and lemon salad, pickled red onion, crispy chickpeas, grilled lemon

CRISPY CHICKEN SALAD 15,50
fried chicken Ramasuri style, corn salad, fermented radishes, cherry tomatoes, pumpkin seed oil dressing, lingonberry jam

PAPAYA & STRACCIATELLA (veggie) 16,20
stracciatella di burrata, quinoa, mint dressing, fresh mint, peanuts, chilli honey

BAKED SWEETPOTATO (vegan, gf) 15,50
tahina, harissa oil, sauteed broccolini, marinated red baby chard, basil-apricot dressing, crispy chickpeas
+ feta cheese +2,50

MAINS

RAMASURI BACKHENDL (CRISPY CHICKEN) 18,50
Styrian boned chicken thigh, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad, lingonberry jam

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan, gf) 16,90
oven-baked eggplant, quinoa, pak choi, jus from lime, chili, lemongrass, tamari soy sauce & ginger, fresh thai basil & coriander leaves
+ grilled satay chicken skewers (3 pcs) +6,50

CHEESY BEEF & DIP TOASTIE 18,90
15h braised beef, gruyère, XO marinade, mustard pickles, horseradish, potato toast, black garlic broth dip
+ Ramasuri fries & dip +4,00

BBQ PULLED CHICKEN 18,90
boned chicken, smoky oil, Ramasuri mayo, spring onions, red cabbage-apple slaw, potato toast, Ramasuri fries

PIRI-PIRI SALMON (160G) (gf) 18,90
piri-piri glaze, sweetcorn-lime and coconut cream, sautéed broccolini, grilled lime

HOMEMADE LEMON GNOCCHI (veggie) 16,90
ricotta and potato gnocchi, lemon butter, basil and pistachio pesto, peas, ricotta

all prices are in € and include VAT

