



CHEESECAKE HOUR

MO-FR von 14:30 bis 17:00

HOMEMADE CHEESECAKE
mit Brombeerragout

+ 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

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

SAURES NÜSSLE 11,50
Freihof Haselnusslikör, Vanille, frische Limette, frische Zitrone, Aqua Faba

RIBISEL BOURBON SOUR 11,50
Bulleit Bourbon, Ribiselsirup, frische Zitrone, frische Orange, Angostura, Aqua Faba, frische Ribisel

FIZZ MY RHUBARB 11,50
Tequila Espolón, Rhabarbersirup, frische Limette, Soda, Rhabarberkompott

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 25 5,50 / 33
Herbert & Michael Kramer, Falkenstein, Weinviertel DAC, Niederösterreich

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

MAJAS CHENIN BLANC 25 (bio) 6,50 / 39
Agnès & Alaine Carrère, Roussillon, Frankreich

ROSÉ & ROTWEIN 1/8l / 0,75l

RÓZSA PETSOVITS 25 (bio) 6,00 / 36
PINOT NOIR, SYRAH, ZWIEGELT
Franz Weninger, Horitschon, Burgenland

INK 23 (ZW, SL) (bio) 6,50 / 39
Judith Beck, Gols, Neusiedlersee, Burgenland

HEIDEBODEN 23 (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 vom Joseph
+ fast alle Frühstücksgerichte auch glutenfrei möglich - einfach nachfragen ♡

SWEET & HEALTHY MORNINGS

SWEET FRENCH TOAST 11,50
Brioche, Vanillesauce, Wachauer Marillenragout

BREAKFAST SWEETPOTATO (vegan, gf) 10,50
Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, sticky Granola, Mandel-NO-ghurt, Heidelbeeren, Kokos

GRANOLA JOGHURT (gf) 8,90
griechisches Joghurt, sticky Granola, Brombeerragout, 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
Rote Rüben Risotto, Parmesanschaum, frischer Kren

DESSERTS

SCHOKOMOUSSE (vegan, gf) 6,50
mit sticky Granola & Brombeere

CHEESECAKE 6,90
mit Brombeerragout

HAUSGEMACHTE MARILLENKNÖDEL 8,90
2 Stk. Topfenknödel, Wachauer Marillen, Braune-Butter-Pankobrösel, Staubzucker
(Wartezeit ca. 15 Minuten)

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

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** (dann nur veggie) +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

IN-BETWEENS

TOMATENCREMESUPPE (vegan, gf) 7,20
+ **Grilled Cheese Sandwich** (dann nur veggie) +6,90
Erdäpfeltoast, Cheddar, Gouda, karamellierte Zwiebeln

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

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

RAMASURI HERBSTSALAT (veggie) 16,20
Rucola, Fetamousse, fermentierte rote Rübe, Rote Rüben Püree, kandierte Walnüsse, Äpfel, Basilikum-Marillen Dressing, Sauerteigbrot Croutons

BAKED SWEETPOTATO (vegan, gf) 15,50
Süßkartoffel aus dem Ofen mit Miso Glaze, NO-Ghurt auf Sojabasis, Chimichurri, marinierter Babymangold, Basilikum-Marillen Dressing, knusprige Kichererbsen
+ **Feta** (dann nur veggie) +2,50

WAKE-UP CALLS

PASSION MIMOSA 7,20
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

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 & BIRNE (veggie) 14,90
Stracciatella di Burrata, flambierte Birne, Thymian-Honig, geröstete Haselnüsse, 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 OMLETTE 🐷 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

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
Lachsfilet mit Piri-Piri Glaze, Karfiolcreme, sautierter Spinat, fermentierter Apfel, verkohlter Lauch, gegrillte Zitrone

HOMEMADE KÜRBIS GNOCCHI (veggie) 16,90
Gnocchi aus Ricotta & Erdäpfeln, Kürbispüree, Salbei-Kürbischutney, Kürbiskerne & deren Öl, Grana, knuspriger Salbei
+ **Stracciatella di Burrata** +4,00





CHEESECAKE HOUR

MON-FRI from 14:30 to 17:00

HOMEMADE CHEESECAKE
with blackberry 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	
SOUR NÜSSLE	11,50
Freihof hazelnut liquer, vanilla, fresh lime, fresh lemon, aqua faba	
RIBISEL BOURBON SOUR	11,50
Bulleit bourbon, red currant syrup, fresh lemon, fresh orange, angostura, aqua faba, fresh red currant	
FIZZ MY RHUBARB	11,50
tequila Espolón, rhubarb syrup, fresh lime, soda, rhubarb 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 <i>orange & very aromatic</i> ♡	
GELBER MUSKATELLER 24 (org)	7,00 / 42
Matthias Hager, Mollands, Kampthal, Lower Austria	
GRÜNER VELTLINER ROSENBERG 25	5,50 / 33
Herbert & Michael Kramer, Falkenstein, Weinviertel DAC, Lower Austria	
WEISSBURGUNDER 25 (org)	6,00 / 36
Judith Beck, Gols, lake Neusiedl, Burgenland	
MAJAS CHENIN BLANC 25 (org)	6,50 / 39
Agnès & Alaine Carrère, Roussillon, France	

ROSÉ & RED WINE 1/8l / 0,75l

RÓZSA PETSOVITS 25 (org)	6,00 / 36
PINOT NOIR, SYRAH, ZWIEGELT Franz Weninger, Horitschon, Burgenland	
INK 23 (ZW, SL) (org)	6,50 / 39
Judith Beck, Gols, lake neusiedl, Burgenland	
HEIDEBODEN 23 (org)	6,50 / 39
BLAUFRÄNKISCH, ZWIEGELT, 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





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 brioche, vanilla sauce, Wachau apricots	11,50
BREAKFAST SWEETPOTATO (vegan, gf) sweetpotato, peanut butter, banana cream, sticky granola, almond NO-ghurt, blueberries, coconut	10,50
GRANOLA YOGHURT (gf) greek yoghurt, blackberry ragout, sticky homemade granola, wild blossom honey	8,90

COMBOS

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

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) eggplant, quinoa, pak choi, jus from lime, chili, lemongrass, tamari soy sauce & ginger	14,00
DAS BACKHENDL (CRISPY CHICKEN) Styrian boned chicken thigh, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad	14,00
GRILLED SALMON (100g) (gf) beetroot risotto, parmesan foam, fresh horseradish	14,00

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE (vegan, gf) with homemade sticky granola & blackberry	6,50
CHEESECAKE with blackberry ragout	6,90
HOMEMADE APRICOT DUMPLINGS 2 curd dumplings, Wachau apricots, brown butter panko crumbs, powder sugar (waiting time of approx. 15 min)	8,90

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

SIGNATURES

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

IN-BETWEENS

CREAMY TOMATO SOUP (vegan, gf) + Grilled Cheese Sandwich (veggie) potato toast, cheddar, gouda, caramelised onions	7,20 +6,90
CAULIFLOWER BITES (vegan) crispy cauliflower, herbal cashew dip	10,90
BEEF TRARAR À LA RAMASURI hand-chopped free-range beef, Dijon mustard, sour cream, lemon, Ramasuri fries, toasted sourdough bread	16,90
CRISPY CHICKEN SALAD fried chicken Ramasuri style, corn salad, fermented radishes, cherry tomatoes, pumpkin seed oil dressing, lingonberry jam	15,50
RAMASURI AUTUMN SALAD (veggie) rucola salad, feta mousse, fermented beetroot, beetroot puree, candied walnuts, apple, basil-apricot dressing, sourdough bread croutons	16,20
BAKED SWEETPOTATO (vegan, gf) oven-baked sweetpotato with miso-glaze, soy-based NO-ghurt, chimichurri, marinated baby chard leaves, basil-apricot dressing, crispy chickpeas + feta cheese (veggie)	15,50 +2,50

WAKE-UP CALLS

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

EGGS & BREADS

SAFRAN HOLLANDAISE EGGS 2 poached eggs, English muffin (org.) - FLORENTIN red baby chard & crunch (veggie) - BENEDICT ham & paprika panko - ROYAL smoked salmon & sesame	14,50 15,50 16,50
LA BURRATINA & PEAR (veggie) stracciatella di burrata, flamed pear, thyme-honey, toasted hazelnuts, toasted sourdough bread	14,90
MUSHROOM OMELETTE (veggie) 2 eggs, grilled oyster mushrooms, cottage cheese with radishes, spinach, sourdough bread	14,20
MEDITERRANEAN OMELETTE (veggie) 2 eggs, semi-dried tomatoes, olives, spring onions, feta cheese, rye bread	11,20
SPICY CHORIZO OMLETTE 🐷 2 eggs, chorizo sausage, fresh jalapeño chili, red bell peppers, spring onions, avocado, marinated red baby chard, rye bread + feta cheese	14,50 +2,50

ALWAYS A GOOD CHOICE

(11:30 - 22:00)	
RAMASURI FRIES WITH DIP 1 to choose: Rama mayo ketchup pumpkinseed oil mayo jalapeño mayo (vegan)	6,90

MAINS

RAMASURI BACKHENDL (CRISPY CHICKEN) Styrian boned chicken thigh, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad, lingonberry jam	18,50
SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan, gf) 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)	16,90 +6,50
CHEESY BEEF & DIP TOASTIE 15h braised beef, gruyère, XO marinade, mustard pickles, horseradish, potato toast, black garlic broth dip + Ramasuri fries & dip	18,90 +4,00
BBQ PULLED CHICKEN boned chicken, smoky oil, Ramasuri mayo, spring onions, red cabbage-apple slaw, potato toast, Ramasuri fries	18,90
PIRI-PIRI SALMON (160g) (gf) grilled salmon filet with piri-piri glaze, cauliflower puree, sautéed spinach, fermented apple, burnt leek, grilled lemon	18,90
HOMEMADE PUMPKIN GNOCCHI (veggie) ricotta-potato gnocchi, pumpkin puree, sage-pumpkin chutney, pumpkin seeds and their oil, grana, crispy sage leaves + stracciatella di burrata	16,90 +4,00

