CHEESECAKE HOUR
MO-FR von 14:30 bis 17:00

HOMEMADE CHEESECAKE
mit Zwetschkenröster

+ HEISSGETRÄNK (gerne auch iced) 6,90

HEISS

KAFFEE
von THE GOOD COFFEE SOCIETY AUS WIEN
STUMPERGASSE MIX #2
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
J. Hornig, Graz

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

SAURE ZIRBE 11,50
Freihof Zirbengeist, frische Zitrone, frische Orange, Rohrzucker, Aqua Faba, Angostura

SAUERKIRSCH BOURBON SOUR 11,50
Bulleit Bourbon, Sauerkirschsirup, frische Zitrone, frische Orange, Angostura, Aqua Faba, Sauerkirschkompott

APFEL ZIMT TEQUILA 11,50
Tequila Espolón, Apfelsaft, frische Limette, Chai Sirup, Soda, Zimtpulver

LAVENDEL FIZZ 11,50
Tanqueray Gin, Lavendel-Veilchen Sirup, frische Zitrone, Rosmarin, Hibiscus, Soda

SPRITZER 0,25l

WEISSER SPRITZER 3,80

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

RIESLING REFLEXION S 24 (bio) **6,50 / 39**
Johannes Zillinger, Weinviertel, Niederösterreich

ROSÉ & ROTWEIN 1/8l / 0,75l

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

BLAUER ZWEIGELT 24 (bio) **6,50 / 39**
Michael & Erich Andert, Pamhagen, Burgenland

HEIDEBODEN 23 (bio) **6,50 / 39**
BLAUFRÄNKISCH, ZWEIGELT, 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 THO - Wiener Brot (unsere lieben Nachbar*innen aus der Ferdinandstraße) ♡
+ fast alle Frühstücksgerichte auch glutenfrei möglich - einfach nachfragen ♡

SWEET & HEALTHY MORNINGS

SWEET FRENCH TOAST **11,50**
Brioche, Vanillesauce, Zwetschkenröster

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,
Apfel-Zimt Ragout, Wildblütenhonig

COMBOS

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

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

SIGNATURES

RAMASURI SANDWICH **15,20**
Sauerteigbrot 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**
Sauerteigbrot getoastet, Vanille-Avocado-Mash,
roter Babymangold, Mango-Chili-Chutney,
karamellisierte Cashewkerne, Zitrusdessing
+ pochiertes Ei (dann nur veggie) **+2,50**

AVOCADOLALA **14,50**
Vanille-Avocado-Mash, geräucherter Lachs,
pochiertes Ei, eingelegte rote Zwiebel,
Lotuswurzelchips, Sauerteigbrot

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

EGGS & BREADS

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

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

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

SPICY CHORIZO OMLETTE **14,50**
2 Eier, gebratene spanische Salami, Jalapeños, roter Paprika, Jungzwiebel, halbe Avocado, marinierter roter Babymangold, Sauerteigbrot
+ Feta **+2,50**

GEHT IMMER (11:30 - 22:00)

RAMASURI POMMES MIT DIP **6,90**
1 Dip zur Auswahl: Rama Mayo / Ketchup /
Limetten Aioli (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,
Sesam, crispy Quinoa

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

GEBRATENER LACHS (100g) (gf) **14,00**
halbe Ofenkartoffel, hausgemachter Ajvar,
Zitronenjoghurt

DESSERTS

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

CHEESECAKE **6,90**
mit Zwetschkenröster

KARAMELLISIERTES KAOS **8,90**
Nussschmarren, Mandelkaramell, Apfel-Zimt Ragout

IN-BETWEENS

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

-> auch einzeln möglich + kl. Salat + Dip **10,20**

GESCHMORTES KRAUT (vegan, gf) **10,90**
Weißkraut, Bohnen-Misocreme,
gerösteter Sesam, Frühlingszwiebel

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

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

RAMASURI WINTERSALAT (veggie) **16,20**
Grünkohl, Radicchio, geröstete Rüben, Orange,
Burrata, karamellisierte Chili-Walnüsse,
Honig-Thymian Dressing

BAKED SWEETPOTATO (vegan, gf) **15,50**
Süßkartoffel aus dem Ofen mit Gochujang Glaze,
Edamame Creme, eingelegter Meerrettich,
Furikake, Limetten Aioli
+ Feta (dann nur veggie) **+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, Sesam, frischer Thai Basilikum & Koriander
+ Erdnuss-Hühnerspieße (3 Stk) **+6,50**

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

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

PIRI-PIRI LACHS (160g) (gf) **18,90**
Lachsfilet mit Piri-Piri Glaze, cremige Belugalinsen,
Ofenkarotten glasiert mit Harissa-Honig, Zitronenjoghurt

HOMEMADE PILZ GNOCCHI (veggie) **16,90**
hausgemachte Gnocchi aus Erdäpfeln,
Zwiebel-Pilz Jus, geröstete Austernpilze,
Pilz-Thymian Creme, knuspriger Thymian, Grana

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



CHEESECAKE HOUR
MON-FRI from 14:30 to 17:00

HOMEMADE CHEESECAKE
with plum ragout

+ HOT DRINK (if desired, also iced) 6,90

HOT

COFFEE
from THE GOOD COFFEE SOCIETY FROM VIENNA
STUMPERGASSE MIX #2
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**
J. Hornig, Graz

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 PINE **11,50**
Freihof Waldgeist pine schnaps, fresh orange, fresh lemon, brown sugar, aqua faba, angostura

SOUR CHERRY BOURBON SOUR **11,50**
Bulleit bourbon, sour cherry syrup, fresh lemon, fresh orange, angostura, aqua faba, sour cherry compote

APPLE CINNAMON TEQUILA **11,50**
tequila Espolón, apple juice, fresh lime, chai syrup, soda, cinnamon powder

LAVENDER FIZZ **11,50**
Tanqueray gin, lavender-violet syrup, fresh lemon, rosemary, hibiscus, soda

SPRITZER 0,25l

WHITE WINE SPRITZER **3,80**

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 25 **5,50 / 33**
Herbert & Michael Kramer, Falkenstein, Weinviertel DAC, Lower Austria

WEISSBURGUNDER 25 (org) **6,00 / 36**
Judith Beck, Gols, lake Neusiedl, Burgenland

RIESLING REFLEXION S 24 (bio) **6,50 / 39**
Johannes Zillinger, Weinviertel, Lower Austria

ROSÉ & RED WINE 1/8l / 0,75l

RÓZSA PETSOVITS 25 (org) **6,00 / 36**
PINOT NOIR, SYRAH, ZWEIGELT
Franz Weninger, Horitschon, Burgenland

BLAUER ZWEIGELT 24 (bio) **6,50 / 39**
Michael & Erich Andert, Pamhagen, Burgenland

HEIDEBODEN 23 (org) **6,50 / 39**
BLAUFRÄNKISCH, ZWEIGELT, 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 organic bread from THO Viennese Bread (our lovely neighbors from Ferdinandstraße) ♡
most of our dishes are available with a gluten-free alternative - please ask ♡

SWEET & HEALTHY MORNINGS

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

BREAKFAST SWEETPOTATO (vegan, gf) 10,50
sweetpotato, peanut butter, banana cream,
sticky granola, almond NO-ghurt, blueberries, coconut

GRANOLA YOGHURT (gf) 8,90
greek yoghurt, apple-cinnamon 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, sourdough bread

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
sourdough toast, 2 scrambled eggs,
aged English cheddar, caramelised onions
+ candied bacon & avocado (our fave ♡) +6,80

EGGS & BREADS

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

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, sourdough bread

SPICY CHORIZO OMLETTE 14,50
2 eggs, chorizo sausage, fresh jalapeño chili,
red bell peppers, spring onions, avocado,
marinated red baby chard, sourdough 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 | lime aioli (vegan)

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, sesame seeds

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

GRILLED SALMON (100g) (gf) 14,00
baked potato half, homemade ajvar, lemon yoghurt

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE (vegan, gf) 6,50
with homemade sticky granola & plums

CHEESECAKE 6,90
with plum ragout

CARAMELISED CHAOS 8,90
Austrian semolina pancake, almond caramel,
apple-cinnamon ragout

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

IN-BETWEENS

CREAMY TOMATO SOUP (vegan, gf) 7,20
+ Grilled Cheese Sandwich (veggie) +6,90
sourdough toast, cheddar, gouda, caramelised onions

-> also available individually + salad + dip 10,20

BRAISED CABBAGE (vegan, gf) 10,90
white cabbage, bean-miso cream,
toasted sesame seeds, spring onions

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

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

RAMASURI WINTER SALAD (veggie) 16,20
kale, radicchio, roasted beets, orange,
burrata, caramelised chili-walnuts,
honey-thyme dressing

BAKED SWEETPOTATO (vegan, gf) 15,50
oven-baked sweetpotato with gochujang-glaze,
edamame cream, marinated radish,
furikake, lime aioli
+ feta cheese (veggie) +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, sesame seeds, 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, sourdough toast, pho broth dip
+ Ramasuri fries & dip +4,00

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

PIRI-PIRI SALMON (160g) (gf) 18,90
grilled salmon filet with piri-piri glaze, creamy beluga lentils, carrots from the oven glazed with harissa honey, lemon yoghurt

HOMEMADE MUSHROOM GNOCCHI (veggie) 16,90
homemade potato gnocchi, onion & mushroom jus,
roasted oyster mushrooms, mushroom-thyme cream,
crispy thyme, grana

