



FÜR SCHNÄPSE,  
WHISKY & CO

war hier kein Platz mehr.  
Frag einfach unser Team ♥

## KAFFEE – ALT WIEN (BIO, FAIRTRADE)

Wir verwenden ausschließlich **Bio-Milch**,  
auf Wunsch auch **Bio-Haferdrink aus Österreich**

ESPRESSO	2,90
KLEINER BRAUNER	3,10
MELANGE / CAPPUCCINO	4,40
VERLÄNGERTER	3,80
VERLÄNGERTER BRAUN	3,90
ESPRESSO GROSS	4,80
GROSSER BRAUNER	4,90
LATTE MACCHIATO	5,10
FLAT WHITE	5,10

♥ Wir servieren alle Kaffees auch **to go**, ♥  
wenn du möchtest natürlich gern auch **mit Eiswürfeln**

## HEISSES

MINZE + ZITRONENMELISSE - TISANE	4,90
SALBEI + ZITRONENTHYMIAN - TISANE	4,90

frisches Kräuterbündel, Blütenhonig, Zitrone, Ingwer

♥ Wir füllen deine Tasse gern ein zweites Mal auf ♥

BIO SCHWARZ- / FRÜCHTE- / GRÜNTEE	4,50
-----------------------------------	------

J. Hornig, Graz

HAUSGEMACHTER CHAI LATTE	5,20
--------------------------	------

Sirup aus 15 verschiedenen Gewürzen, Milch

→ mit extra Espresso Shot	+ 1,70
---------------------------	--------

HAUSGEMACHTE HEISSE SCHOKI	5,20
----------------------------	------

dunkle Schokolade, brauner Zucker, Gewürze, Milch

→ mit extra Rum Shot 2cl	+ 4,20
--------------------------	--------

## HOMEMADE LEMONADES

INGWER-LEMONGRASS LIMONADE 0,5l	5,90
---------------------------------	------

ZWETSCHKEN-HEIDELBEER LIMONADE 0,5l	5,90
-------------------------------------	------

schmeckt wie Omas Zwetschken-Streuselkuchen

RAMASURI EISTEE 0,5l	5,90
----------------------	------

## FRISCH GEPRESSTES

ORANGENSAFT 1/8l   1/4l	3,90 / 5,80
-------------------------	-------------

KAROTTEN-INGWERSAFT 1/8l   1/4l	3,90 / 5,80
---------------------------------	-------------

GESUNDER INGWER SHOT 4cl	3,90
--------------------------	------

## SÄFTE

APFELSAFT NATURTRÜB 0,25l	3,80
---------------------------	------

GESPRITZT:

- MIT SODA 0,25l / 0,5l	3,20 / 4,90
-------------------------	-------------

- MIT LEITUNGSWASSER 0,25l / 0,5l	2,90 / 4,40
-----------------------------------	-------------

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

RÖMERQUELLE MINERALWASSER	3,40 / 5,90
---------------------------	-------------

Prickelnd / Still Fl. 0,33l / Fl. 0,75l

COCA COLA Fl. 0,33l	4,20
---------------------	------

FENTIMANS INDIAN TONIC WATER Fl. 0,2l	4,80
---------------------------------------	------

PONA BITTER FOG NATURAL TONIC Fl. 0,2l	4,80
--	------

FENTIMANS GINGER BEER Fl. 0,2l	4,80
--------------------------------	------

SODA 0,25l / 0,5l	1,90 / 2,90
-------------------	-------------

SODA MIT GESCHMACK* 0,25l / 0,5l	3,10 / 4,10
----------------------------------	-------------

Himbeer / Holunder / frische Zitrone

## APERITIF

FRANZÖSISCHER GÄRTNER	8,80
-----------------------	------

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

PINK NEGRONI	8,80
--------------	------

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

CHINOTTO FOG	7,50
--------------	------

Super Cattivo Chinotto Rosso, Sauerkirsch-Sirup,  
Pona Bitter Fog Natural Tonic, frische Zitrone

MAG. DR. WERNER SAUER	8,30
-----------------------	------

Averna, frische Zitrone, frische Orange, Soda

APEROLIVO	6,50
-----------	------

Prosecco, Aperol, Olive

PROSECCO FRIZZANTE (bio) 0,1l / 0,75l	4,30 / 27,00
---------------------------------------	--------------

Nave de Oro, Veneto, Italien

## COCKTAILS

HANDCRAFTED MOJITO	10,90
--------------------	-------

Black Tea Infused Pampero Rum, frische Limette,  
homemade Mandel-Minz Sirup, Soda

RAMASURI MULE (spicy)	10,90
-----------------------	-------

Lemongrass Stoli Vodka, Limetten-Honig-Ingwer Extrakt,  
Gurke, Ginger Beer, Prosecco, Rosmarin, Granatapfel

MARILLI TEQUILI	10,90
-----------------	-------

Tequila Espolón, Marillen-Melissen Sirup,  
Salbei, frische Limette, Soda

HERBST ZUM SHAKEN	10,90
-------------------	-------

Stoli Vodka, frische Limette, Zwetschken-Rosmarin Sirup,  
Bourbon Vanille, Rosmarin, Zwetschkenkompott

SAUERKIRSCH BOURBON SOUR	10,90
--------------------------	-------

Bulleit Bourbon Whiskey, Sauerkirsch-Rosmarin Sirup,  
Sauerkirsche, Zitrone, Orange, Rosmarin, Aqua Faba

LAVENDEL FIZZ	10,90
---------------	-------

Tanqueray Gin, Lavendel-Veilchen Sirup,  
frische Zitrone, Rosmarin, Hibiscus, Soda

♥ FRAG NACH UNSEREM SHOT DES TAGES ♥

## LONGDRINKS

GIN & ZEUGS	9,90
-------------	------

Tanqueray Gin, 1 Filler deiner Wahl

- GIN TONIC mit Fentimans Indian Tonic Water

- GIN YELLOW mit Ingwer-Lemongrass

- GIN PURPLE mit Zwetschke-Heidelbeer

- GIN TEA mit Ramasuri Eistee

- GIN NATURTRÜB mit Bitter Fog Natural Tonic + 1,50

## BIER

WEITRA HELLES 0,3l / 0,5l	4,10 / 4,90
---------------------------	-------------

hell, vom Fass, Waldviertel

ZWETTLER ZWICKL 0,3l / 0,5l	4,10 / 4,90
-----------------------------	-------------

naturtrüb, vom Fass, Waldviertel

RADLER MIT ALMDÜDLER 0,3l/0,5l	3,90 / 4,50
--------------------------------	-------------

RADLER MIT SODA 0,3l/0,5l	3,50 / 4,10
---------------------------	-------------

SCHNEIDER WEISSE HELL Fl. 0,5l	4,80
--------------------------------	------

Hefeweizen, Brauerei Schneider, Kelheim, Bayern

ZWETTLER LUFTIKUS ALKOHOLFREI Fl. 0,5l	4,60
--	------

## SPRITZER

WEISSER SPRITZER 0,25l	3,80
------------------------	------

APEROL SPRITZ/ER 0,25l	6,30
------------------------	------

Prosecco oder Weißwein, Soda, Aperol, Orange

LAVENDEL-VEILCHEN SPRITZER 0,25l	5,90
----------------------------------	------

ZWETSCHKEN-HEIDELBEER SPRITZER 0,25l	5,90
--------------------------------------	------

Weißwein, Soda, homemade Sirup

RAMASURI SPRITZ	6,30
-----------------	------

Prosecco, Limette, frische Kräuter,  
homemade Sirup nach Saison, Soda

NESTROYS HO-GU	6,30
----------------	------

Prosecco, Limette, frische Minze, Hollersirup, Soda

TINTO DE RAMASURI 0,25l	6,30
-------------------------	------

span. Rotwein, frische Zitrone & Orange,  
Rohrzucker, Soda

## WEISSWEINE

1/8l / 0,75l

NAKED ORANGE NV (bio)	5,50 / 30,00
-----------------------	--------------

Gernot & Heike Heinrich

Gols, Burgenland

orange & sehr aromatisch ♥

GELBER MUSKATELLER 22 (bio)	5,70 / 32,00
-----------------------------	--------------

Matthias Hager

Mollands, Kamptal, Niederösterreich

so lieblich wie du

GRÜNER VELTLINER ROSENBERG 23	4,90 / 28,00
-------------------------------	--------------

Herbert & Michael Kramer

Falkenstein, Weinviertel DAC, Niederösterreich

der Klassiker - leicht & trocken

KALK & SCHIEFER 23 (WB, GV) (bio)	5,10 / 29,00
-----------------------------------	--------------

Hans & Anita Nittnaus

Gols, Burgenland

frisch & trocken

MALVAZIJA 22 (bio)	5,50 / 30,00
--------------------	--------------

Piquentum, Dimitri Brecevic

Istrien, Kroatien

vollmundig, classy with a twist

## ROSÉ & ROTWEINE

1/8l / 0,75l

ANDERT ROSÉ 22 (bio)	5,50 / 30,00
----------------------	--------------

Erich & Michael Andert

Pamhagen, Burgenland

ein traumhafter, dunkler Rosé für den Herbst

AVANTI POPOLO 22 (bio)	5,80 / 33,00
------------------------	--------------

Domaine Le Temps des Cerises, Axel Prüfer

Languedoc, Südfrankreich

leicht gekühlt genießen, frisch und hell

HEIDEBODEN 21 (bio)	5,80 / 33,00
---------------------	--------------

BLAUFRÄNKISCH, ZWEIFELT, MERLOT

Hans & Anita Nittnaus

Gols, Burgenland

kräftiger Klassiker

BHILAR TINTO, RIOJA 22 (bio)	5,50 / 30,00
------------------------------	--------------

Bodegas Bhilar

Rioja, Spanien

vollmundiger spanischer Macho

RAMASURI

PRATERSTRASSE 19 · 1020 WIEN

Preise in € inkl. Mwst

\*Jugendgetränk



### BREAKFAST EXTRAS

MARMELADE DER SAISON	1,90
VEGANE SCHOKOCREME	2,10
GLUTENFREIES	
BIO SAATENBROT (pro Scheibe)	1,80

## BREAKFAST

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

mit frischem Bio Brot vom Joseph (Joseph Sauerteigbrot, Waldstaudenroggenbrot & Erdäpfelbrot)

\*alle Frühstücksgerichte auch mit glutenfreiem Bio-Saatenbrot möglich (+ 2,70)

### SWEET MORNING

<b>BLUEBERRY PANCAKES</b>	<b>9,50</b>
Heidelbeeren, Bananencreme, Mandelkaramell	
<b>FRENCH TOAST</b>	<b>9,50</b>
Joseph Briocheknopf, Vanillesauce, Brombeerragout	
<b>DIE SÜSSE POTATO</b> (vegan & glutenfrei)	<b>8,90</b>
Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, Sojanoghurt, Heidelbeeren, Kokos	
<b>MARMELADINGER</b>	<b>7,90</b>
Joseph Briocheknopf, Butter, hausgemachte Marmelade	

### HEALTHY CHOICE

<b>SKYR GRANOLA NOGHURT</b> (vegan & glutenfrei)	<b>8,90</b>
isländisches Soja-Noghurt (viel Protein, wenig Fett), hausgemachtes Granola (Haselnüsse, Mandeln, Goji Beeren, Kokos...), Brombeerragout	
<b>MARZIPAN PORRIDGE</b> (vegan)	<b>8,90</b>
Haferflocken, Mandeldrink, Pistaziencreme, Marzipan, marinierte Mandarinen, geröstete Mandeln	

### COMBOS

<b>RAMASURI</b>	<b>14,90</b>
Beinschinken & Walnussalami vom Hödl, Eierspeis, Heublumenkäse, Marzipan Porridge, Butter, Kräuterfrischkäse, Joseph Brot & Roggenbrot	
<b>VEGENARRISCH</b>	<b>14,90</b>
Eierspeis, Gemüsesticks, Avocado, fermentierte Radieschen, Skyr Granola Noghurt, Kräuterfrischkäse, Rote-Rüben-Hummus, Butter, Roggenbrot	

### EGGS & OMELETTES

von glücklichen, freilaufenden Bauernhof-Hühnern aus Herzogenburg

<b>EIERSPEIS / SPIEGELEI</b>	<b>7,10</b>
<b>HAM OR BACON &amp; EGGS</b>	<b>8,50</b>
2 Eier, Schnittlauch, Roggenbrot	
<b>HEUBLUMENKÄSEOMELETTE</b> (veggie)	<b>8,90</b>
2 Eier, Käse, Jungzwiebel, Schnittlauch, Roggenbrot	
<b>MEDITERRANES OMELETTE</b> (veggie)	<b>9,20</b>
2 Eier, semi-dried Paradeiser, Jungzwiebel, Oliven, Feta, Roggenbrot	
<b>SPICY CHORIZO OMELETTE</b> 🐷	<b>13,50</b>
2 Eier, gebratene spanische Salami, Jalapeños, roter Paprika, halbe Avocado, mariniertes roter Babymangold, Jungzwiebel, Roggenbrot	
<b>→ mit Feta</b>	<b>+ 2,00</b>
<b>POACHED EGGS</b>	
2 pochierte Eier, Safranholldaise, Bio English Muffin	
- FLORENTINA mit rotem Babymangold (veggie)	<b>12,90</b>
- BENEDETTO mit Beinschinken	<b>13,90</b>
- ROYAL mit Lachs	<b>14,90</b>
<b>AVOCADOLALA</b>	<b>13,90</b>
Vanille-Avocado-Mash, geräucherter Lachs, pochiertes Ei, eingelegte rote Zwiebel, Lotuswurzelchips, Joseph Brot	

### WAKE UP CALLS

<b>MINI GIN TONIC</b>	<b>5,90</b>
<b>ESPRESSO MARTINI SHOT</b> 4cl	<b>5,20</b>
Espresso, Kaffeelikör, Rum, Vanille (ab 2 Stk. möglich)	

### FRESH VITAMIN BOMBS

1/8l | 1/4l

<b>ORANGENSAFT</b>	<b>3,90 / 5,80</b>
<b>KAROTTEN-INGWERSAFT</b>	<b>3,90 / 5,80</b>
<b>GESUNDER INGWER SHOT</b> 4cl	<b>3,90</b>

### RAMASURI MEETS JOSEPH

<b>VITALGENUSS</b> (vegan)	<b>12,90</b>
Joseph Brot getoastet, Vanille-Avocado-Mash, roter Babymangold, Mango-Chili-Chutney, karamellisierte Cashewkerne, Zitrusdressing	
<b>→ mit pochiertem Ei</b>	<b>+ 2,00</b>
<b>VEGANS DON'T BITE</b> (vegan)	<b>11,90</b>
Roggenbrot getoastet, Rote-Rüben-Hummus, Erbsenmash, schwarzer Sesam, knusprige Kichererbsen, mariniertes Babymangold	
<b>→ mit pochiertem Ei</b>	<b>+ 2,00</b>
<b>→ mit Feta</b>	<b>+ 2,00</b>
<b>CHEESY EGG SANDWICH</b> (veggie)	<b>9,20</b>
Erdäpfelbrot getoastet, Eierspeis aus 2 Eiern, aged English-Cheddar, karamellisierte Zwiebel	
<b>FLUFFY SALMON</b>	<b>14,20</b>
Erdäpfelbrot getoastet, Eierspeis aus 2 Eiern, Creme Fraiche, mariniertes Rucola, geräucherter Lachs	
<b>RAMASURI SANDWICH</b>	<b>13,90</b>
Joseph Brot getoastet, Heublumenkäse-Eierspeis aus 2 Eiern, semi-dried Paradeiser, sautierter roter Babymangold, kandierter Bacon, Kürbiskernölmayo	

## LUNCH MENU

MIT TAGESSUPPE ODER SALAT  
MO-FR 11:30-14:30

<b>SPICY LIME BASIL MELANZANI</b> (vegan & gf)	<b>13,90</b>
halbe Melanzani aus dem Ofen, Quinoa, Pak Choi, Sud aus Limette, Chili, Zitronengras, Tamari-Sojasauce, Ingwer	
<b>DAS BACKHENDL</b>	<b>14,90</b>
steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat	
<b>GEBRATENER LACHS</b> (gf)	<b>15,90</b>
Lachsfilet, Butternusskürbis Risotto, Grana, Kürbiskernöl	

### RAMASURI BAR SNACKS

<b>RAMASURI POMMES MIT DIP</b> (ab 11:30)	<b>6,50</b>
1 zur Auswahl: Rama Mayo   Ketchup   Kürbiskernölmayo	
Jalapeñomayo (vegan)   Kräuter-Cashew Dip (vegan)	
<b>HAUSGERÖSTETE NÜSSE</b> (bis 24:00)	<b>5,90</b>
<b>MARINIERTE OLIVEN</b> (bis 24:00)	<b>4,90</b>

## LUNCH & DINNER

täglich  
von 11:30 - 22:00

### STARTERS

<b>HERBSTLICHE MARONISUPPE</b> (vegan & gf)	<b>7,20</b>
Cranberry-Pesto	
<b>KNUSPRIGE KARFIOL BITES</b> (vegan)	<b>10,80</b>
gebackener Karfiol, Kräuter-Cashew Creme	
<b>GESCHMORTER HOKKAIDO KÜRBIS</b>	<b>11,50</b>
Kürbis aus dem Ofen, Fettschaum, Haselnuss	
<b>BEEF TRARAR À LA RAMASURI</b>	<b>15,90</b>
handgehacktes Hödl-Weiderind, Dijon-Senf, Sauerrahm, Zitronenzeste, Joseph Brot, Ramasuri Pommes	

### SALATE & IN-BETWEENS

<b>BIRNEN-FENCHEL SALAT</b> (veggie)	<b>14,50</b>
marinierter Fenchel, geschmorte Birne, Stracciatella di Burrata, Senfkornkaviar, Fenchelchips, Rote-Rüben-Pulver, geröstetes Sauerteigbrot	
<b>BACKHENDLSALAT</b>	<b>14,50</b>
das Ramasuri Backhendl, Vogerlsalat, fermentierte Radieschen, Cherrytomaten, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren	
<b>BAKED SWEETPOTATO</b> (vegan & glutenfrei)	<b>14,50</b>
gelbe Linsencreme, herbstlich mariniertes Rotkraut, sautierter Babyspinat, knusprige Kichererbsen	
<b>→ mit Feta</b>	<b>+ 2,00</b>

### MAINS

<b>SPICY LIME BASIL MELANZANI</b> (vegan & gf)	<b>14,90</b>
ganze Melanzani aus dem Ofen, Quinoa, Pak Choi, Sud aus Limette, Chili, Zitronengras, Tamari-Sojasauce & Ingwer, crispy Quinoa, frischer Thai Basilikum & Koriander	
<b>→ mit Erdnuss-Hühnerspießen</b> (3 Stk)	<b>+ 5,50</b>
<b>HOMEMADE KÜRBIS GNOCCHI</b> (veggie)	<b>16,50</b>
Butternusskürbis Püree, Kürbiskernöl, Kürbiskerne	
<b>→ Jenny Combo</b> (inkl. Joseph Brot + Salat)	<b>+ 5,50</b>
<b>BBQ PULLED CHICKEN</b>	<b>16,90</b>
Erdäpfelbrot getoastet, steirisches Huhn, geräuchertes Öl, Ramasuri-Mayo, Jungzwiebel, Rotkraut, Vogerlsalat, Ramasuri Pommes & Mayo	
<b>DAS BACKHENDL</b>	<b>16,50</b>
steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat, Preiselbeeren	
<b>BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER</b> 🐟	<b>17,20</b>
Sellerie-Petersilpüree, kalt gerührte Cranberries, Erdäpfelknusper, frischer Kren	

### DESSERTS

<b>SCHOKOMOUSSE</b> (glutenfrei)	<b>6,50</b>
mit hausgemachtem Granola & frischen Beeren	
<b>CHEESECAKE</b>	<b>6,50</b>
mit Brombeerragout	
<b>KOKOS MILCHREIS</b> (kalt, vegan & gf)	<b>6,50</b>
marinierte Mandarinen, gepuffter Amaranth	

Unsere Servicemitarbeiter:innen geben dir gerne Auskunft über die Allergene in den einzelnen Speisen

Preise in € inkl. MwSt, Änderungen vorbehalten



**THERE WASN'T ENOUGH SPACE**  
for whiskey, schnaps & more  
just ask our staff ♡

**COFFEE – ALT WIEN (ORGANIC, FAIRTRADE)**

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

<b>ESPRESSO</b>	<b>2,90</b>
<b>ESPRESSO WITH MILK</b>	<b>3,10</b>
<b>MELANGE / CAPPUCCINO</b>	<b>4,40</b>
<b>AMERICANO, LONG BLACK</b>	<b>3,80</b>
<b>AMERICANO, LONG BROWN</b>	<b>3,90</b>
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	<b>4,80</b>
<b>DOUBLE ESPRESSO WITH MILK</b>	<b>4,90</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>5,10</b>
<b>FLAT WHITE</b>	<b>5,10</b>

♡ All our coffees are also available **to go** ♡  
& if you like, also **on the rocks**

**HOT DRINKS**

<b>FRESH MINT &amp; MELISSA BALM TISANE</b>	<b>4,90</b>
<b>FRESH SAGE &amp; CITRUS THYME TISANE</b>	<b>4,90</b>

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

<b>BLACK TEA / FRUIT TEA / GREEN TEA</b>	<b>4,50</b>
--	-------------

J. Hornig, Graz (organic)

<b>HOMEMADE CHAI LATTE</b>	<b>5,20</b>
----------------------------	-------------

syrup with 15 different spices, milk  
→ **with extra espresso shot** **+ 1,70**

<b>HOMEMADE HOT CHOCOLATE</b>	<b>5,20</b>
-------------------------------	-------------

dark chocolate, brown sugar, spices, milk  
→ **with extra rum shot 2cl** **+ 4,20**

**HOMEMADE LEMONADES**

<b>GINGER &amp; LEMONGRASS LEMONADE 0,5l</b>	<b>5,90</b>
<b>PLUM &amp; BLUEBERRY LEMONADE 0,5l</b>	<b>5,90</b>

tastes like grandma's plum cake

<b>RAMASURI ICE TEA 0,5l</b>	<b>5,90</b>
------------------------------	-------------

**FRESHLY SQUEEZED**

<b>ORANGE JUICE 1/8l   1/4l</b>	<b>3,90 / 5,80</b>
<b>CARROT &amp; GINGER JUICE 1/8l   1/4l</b>	<b>3,90 / 5,80</b>
<b>HEALTHY GINGER SHOT 4cl</b>	<b>3,90</b>

**JUICES**

<b>NATURAL CLOUDY APPLE JUICE 0,25l</b>	<b>3,80</b>
---	-------------

- **WITH SODA 0,25l / 0,5l** **3,20 / 4,90**  
- **WITH STILL WATER 0,25l / 0,5l** **2,90 / 4,40**

**NON-ALCOHOLIC DRINKS**

<b>RÖMERQUELLE MINERAL WATER</b>	<b>3,40 / 5,90</b>
----------------------------------	--------------------

sparkling / still btl. 0,33l / btl. 0,75l

<b>COCA COLA btl. 0,33l</b>	<b>4,20</b>
<b>FENTIMANS INDIAN TONIC WATER btl. 0,2l</b>	<b>4,80</b>
<b>PONA BITTER FOG NATURAL TONIC btl. 0,2l</b>	<b>4,80</b>
<b>FENTIMANS GINGER BEER btl. 0,2l</b>	<b>4,80</b>

<b>SODA 0,25l / 0,5l</b>	<b>1,90 / 2,90</b>
<b>FLAVOURED SODA* 0,25l / 0,5l</b>	<b>3,10 / 4,10</b>

raspberry / elderflower / fresh lemon

**APERITIF**

<b>FRENCH GARDENER</b>	<b>8,80</b>
------------------------	-------------

Belsazar vermouth dry, lemon balm melissa, thyme, lemon, tonic water

<b>PINK NEGRONI</b>	<b>8,80</b>
---------------------	-------------

Tanqueray gin, Campari, Belsazar vermouth red, red currant lemon foam

<b>CHINOTTO FOG</b>	<b>7,50</b>
---------------------	-------------

Super Cattivo bergamotto bitter, sour-cherry syrup, Pona Bitter Fog natural tonic, lemon

<b>MAG. DR. WERNER SAUER</b>	<b>8,30</b>
------------------------------	-------------

Averna, fresh lemon, fresh orange, soda

<b>APEROLIVO</b>	<b>6,50</b>
------------------	-------------

prosecco, Aperol, olives

<b>PROSECCO FRIZZANTE (org) 0,1l / 0,75l</b>	<b>4,30 / 27,00</b>
--	---------------------

Nave de Oro, Veneto, Italy

**COCKTAILS**

<b>HANDCRAFTED MOJITO</b>	<b>10,90</b>
---------------------------	--------------

black tea infused Pampero rum, fresh lime, homemade almond-mint syrup, soda

<b>RAMASURI MULE (spicy)</b>	<b>10,90</b>
------------------------------	--------------

lemongrass infused vodka, lime-honey-ginger extract, cucumber, ginger beer, prosecco, rosemary, pomegranate

<b>MARILLI TEQUILI</b>	<b>10,90</b>
------------------------	--------------

Espolón tequila, apricot-melissa syrup, sage leaves, fresh lime, soda

<b>AUTUMN TO SHAKE</b>	<b>10,90</b>
------------------------	--------------

Stoli vodka, fresh lime, plum-rosemary syrup, bourbon vanilla, rosemary, plum compote

<b>SOUR CHERRY BOURBON SOUR</b>	<b>10,90</b>
---------------------------------	--------------

Bulleit Bourbon whiskey, sour cherry rosemary syrup, sour cherry, lemon, orange, rosemary, aqua faba

<b>LAVENDER FIZZ</b>	<b>10,90</b>
----------------------	--------------

Tanqueray gin, lavender-violet syrup, fresh lemon, rosemary, hibiscus, soda

♡ **PLEASE ASK FOR OUR SHOT OF THE DAY** ♡

**LONGDRINKS**

<b>GIN &amp; STUFF</b>	<b>9,90</b>
------------------------	-------------

Tanqueray gin, 1 filler of your choice

- **GIN TONIC** with Fentimans Indian Tonic Water
- **GIN YELLOW** with ginger-lemongrass lemonade
- **GIN PURPLE** with plum & blueberry lemonade
- **GIN TEA** with Ramasuri ice tea
- **GIN CLOUDY** with Pona Bitter Fog natural tonic **+ 1,50**

**BEER**

<b>WEITRA LAGER 0,3l / 0,5l</b>	<b>4,10 / 4,90</b>
---------------------------------	--------------------

draft lager from Lower Austria

<b>ZWETTLER ZWICKL 0,3l / 0,5l</b>	<b>4,10 / 4,90</b>
------------------------------------	--------------------

unfiltered draft beer from Lower Austria

<b>SHANDY WITH ALMDUDLER 0,3l/0,5l</b>	<b>3,90 / 4,50</b>
<b>BEER WITH SODA 0,3l/0,5l</b>	<b>3,50 / 4,10</b>

<b>SCHNEIDER WEISSE HELL btl. 0,5l</b>	<b>4,80</b>
--	-------------

wheat beer, Schneider brewery, Kelheim, Bavaria

<b>ZWETTLER NON ALCOHOLIC BEER btl. 0,5l</b>	<b>4,60</b>
--	-------------

<b>WHITE WINE SPRITZER 0,25l</b>	<b>3,80</b>
----------------------------------	-------------

<b>APEROL SPRITZ/ER 0,25l</b>	<b>6,30</b>
-------------------------------	-------------

prosecco or white wine, soda, Aperol, orange

<b>LAVENDER-VIOLET SPRITZER 0,25l</b>	<b>5,90</b>
<b>PLUM &amp; BLUEBERRY SPRITZER 0,25l</b>	<b>5,90</b>

white wine, soda, homemade syrup

<b>RAMASURI SPRITZ</b>	<b>6,30</b>
------------------------	-------------

prosecco, lime, fresh herbs, homemade syrup depending on the season, soda

<b>NESTROY'S HO-GU</b>	<b>6,30</b>
------------------------	-------------

prosecco, lime, fresh mint, elderflower, soda

<b>TINTO DE RAMASURI 0,25l</b>	<b>6,30</b>
--------------------------------	-------------

Spanish tinto, fresh lemon & orange, brown sugar, soda

**WHITE WINES**

1/8l / 0,75l

<b>NAKED ORANGE NV (bio)</b>	<b>5,50 / 30,00</b>
------------------------------	---------------------

*Gernot & Heike Heinrich*  
*Gols, Burgenland*  
orange & very aromatic ♡

<b>GELBER MUSKATELLER 22 (org)</b>	<b>5,70 / 32,00</b>
------------------------------------	---------------------

*Matthias Hager*  
*Mollands, Kamptal, Lower Austria*  
as lovely as you are

<b>GRÜNER VELTLINER ROSENBERG 23</b>	<b>4,90 / 28,00</b>
--------------------------------------	---------------------

*Herbert & Michael Kramer*  
*Falkenstein, Weinviertel DAC, Lower Austria,*  
the classic - light & dry

<b>KALK &amp; SCHIEFER 23 (WB, GV) (org)</b>	<b>5,10 / 29,00</b>
--	---------------------

*Hans & Anita Nittnaus*  
*Gols, Burgenland*  
fresh & dry

<b>MALVAZIJA 22 (bio)</b>	<b>5,50 / 30,00</b>
---------------------------	---------------------

*Piquentum, Dimitri Brecevic*  
*Istria, Croatia*  
smooth, classy with a twist

**ROSÉ & RED WINES**

1/8l / 0,75l

<b>ANDERT ROSÉ 23 (org)</b>	<b>5,50 / 30,00</b>
-----------------------------	---------------------

*Erich & Michael Andert*  
*Pamhagen, Burgenland*  
a really nice, dark rosé for autumn afternoons

<b>AVANTI POPOLO 22 (org)</b>	<b>5,80 / 33,00</b>
-------------------------------	---------------------

*Domaine Le Temps des Cerises, Axel Prüfer*  
*Languedoc, South France*  
light, fresh & chilled delight

<b>HEIDEBODEN 21 (org)</b>	<b>5,80 / 33,00</b>
----------------------------	---------------------

**BLAUFRÄNKISCH, ZWEIGELT, MERLOT**

*Hans & Anita Nittnaus*  
*Gols, Burgenland*  
strong classic

<b>BHILAR TINTO, RIOJA 22 (org)</b>	<b>5,50 / 30,00</b>
-------------------------------------	---------------------

*Bodegas Bhilar*  
*Rioja, Spain*  
full flavoured, Spanish macho

all prices in € incl. VAT

our staff really appreciates tip, if you are happy with their service <3

\*youth drink

**RAMASURI**

PRATERSTRASSE 19 · 1020 WIEN



### BREAKFAST EXTRAS

SEASONAL JAM	1,90
VEGAN CHOCOLATE SPREAD	2,10
ORGANIC & GLUTENFREE	
SEED BREAD (per slice)	1,80

## BREAKFAST

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

→ with fresh bread from Joseph's organic bakery (sourdough bread, rye bread & potato toast)

\*all our breakfast dishes are also possible with organic glutenfree seed-bread (+ 2,70)

### SWEET MORNING

<b>BLUEBERRY PANCAKES</b>	<b>9,50</b>
blueberries, caramelised banana cream, nut caramel	
<b>FRENCH TOAST</b>	<b>9,50</b>
Joseph brioche bun, vanilla sauce, blackberry ragout	
<b>THE SWEET POTATO</b> (vegan & glutenfree)	<b>8,90</b>
sweetpotato, peanut butter, banana cream, homemade granola, soy nohurt, blueberries, coconut	
<b>MARMELADINGER</b>	<b>7,90</b>
Joseph brioche bun, butter, homemade jam	

### HEALTHY CHOICE

<b>SKYR GRANOLA NOGHURT</b> (vegan + glutenfree)	<b>8,90</b>
icelandic soy nohurt, homemade granola (hazelnuts, almonds, goji berries, coconut flakes, seeds, cashew nuts...), blackberry ragout	
<b>MARZIPAN PORRIDGE</b> (vegan)	<b>8,90</b>
oatmeal, almond drink, pistachio cream, marzipan, marinated tangerines, toasted almonds	

### COMBOS

<b>RAMASURI</b>	<b>14,90</b>
Hödl's Viennese ham & walnut salami, butter, mature hay flower alpine cheese, marzipan porridge, herbal cream cheese, scrambled egg, sourdough & rye bread	
<b>VEGENARRISCH</b> (veggie)	<b>14,90</b>
scrambled egg, vegetable sticks, avocado, fermented radishes, skyr granola nohurt, herbal cream cheese, beetroot hummus, butter, rye bread	

### EGGS & OMELETTES

we get our free-range eggs from a local farmer where chickens enjoy their lives

<b>SCRAMBLED EGGS / FRIED EGGS</b>	<b>7,10</b>
<b>HAM OR BACON &amp; EGGS</b>	<b>8,50</b>
2 eggs, chives, rye bread	
<b>HAYFLOWER CHEESE OMELETTE</b> (veggie)	<b>8,90</b>
2 eggs, cheese, spring onions, chives, rye bread	
<b>OPEN MEDITERRANEAN OMELETTE</b> (veggie)	<b>9,20</b>
2 eggs, semi-dried tomatoes, olives, spring onions, feta cheese, rye bread	
<b>SPICY CHORIZO OMELETTE</b> 🌶️	<b>13,50</b>
2 eggs, chorizo sausage, fresh jalapeño chili, red bell peppers, avocado, marinated red baby chard, spring onions, rye bread	
→ with feta cheese	<b>+ 2,00</b>
<b>POACHED EGGS</b>	
2 poached eggs, saffron hollandaise, English muffin	
- FLORENTINA (veggie) with red baby chard	<b>12,90</b>
- BENEDETTO with Hödl's Viennese ham	<b>13,90</b>
- ROYAL with smoked salmon	<b>14,90</b>
<b>AVOCADOLALA</b>	<b>13,90</b>
mashed avocado, smoked salmon, crispy lotus chips, poached egg, pickled red onions, sourdough bread	

### WAKE UP CALLS

<b>MINI GIN TONIC</b>	<b>5,90</b>
<b>ESPRESSO MARTINI SHOT</b> 4cl (min: 2 pcs)	<b>5,20</b>
espresso, coffee liqueur, rum, homemade vanilla syrup	

### FRESH VITAMIN BOMBS

1/8l | 1/4l

<b>FRESH ORANGE JUICE</b>	<b>3,90 / 5,80</b>
<b>FRESH CARROT &amp; GINGER JUICE</b>	<b>3,90 / 5,80</b>
<b>HEALTHY GINGER SHOT</b> 4cl	<b>3,90</b>

### RAMASURI MEETS JOSEPH

<b>VITALGENUSS</b> (vegan)	<b>12,90</b>
toasted Joseph sourdough bread, mashed avocado, red baby chard leaves, mango-chili chutney, caramelised cashew nuts, lemon dressing	
→ with poached egg	<b>+ 2,00</b>
<b>VEGANS DON'T BITE</b> (vegan)	<b>11,90</b>
toasted rye bread, beetroot hummus, mashed peas, black sesame seeds, crispy chickpeas, marinated baby chard leaves	
→ with poached egg	<b>+ 2,00</b>
→ with feta cheese	<b>+ 2,00</b>
<b>CHEESY EGG SANDWICH</b> (veggie)	<b>9,20</b>
Joseph's potato toast, 2 scrambled eggs, aged English cheddar, caramelised onions	
<b>FLUFFY SALMON</b>	<b>14,20</b>
Joseph's potato toast, 2 scrambled eggs, creme fraiche, marinated rucola, smoked salmon	
<b>RAMASURI SANDWICH</b>	<b>13,90</b>
toasted sourdough bread, 2 scrambled eggs, mature hay flower cheese, semi-dried tomatoes, sautéed red baby chard, caramelised bacon, pumpkinseed oil mayo	

## LUNCH MENU

WITH SOUP OF THE DAY OR SALAD  
MO-FR 11:30-14:30

<b>SPICY LIME BASIL MELANZANI</b> (vegan & gf)	<b>13,90</b>
oven-baked eggplant half, quinoa, pak choi, jus from lime, chili, lemongrass, tamari soy sauce & ginger	
<b>BACKHENDL (FRIED CHICKEN)</b>	<b>14,90</b>
Styrian boned chicken thigh, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad	
<b>SALMON FILET</b>	<b>15,90</b>
pumpkin risotto, grana, pumpkinseed oil	

### RAMASURI BAR SNACKS

<b>RAMASURI FRIES WITH DIP</b> (from 11:30 on)	<b>6,50</b>
1 to choose: Rama mayo   ketchup   pumpkinseed oil mayo jalapeño mayo (vegan)   herbal cashew cream (vegan)	
<b>OUR TOASTED MIX OF NUTS</b> (till midnight)	<b>5,90</b>
<b>MARINATED OLIVES</b> (till midnight)	<b>4,90</b>

## LUNCH & DINNER

every day  
from 11:30 - 22:00

### STARTERS

<b>AUTUMN CHESTNUT SOUP</b> (vegan & gf)	<b>7,20</b>
cranberry pesto	
<b>CRISPY CAULIFLOWER BITES</b> (vegan)	<b>10,80</b>
fried cauliflower, herbal cashew cream	
<b>BRAISED HOKKAIDO PUMPKIN</b>	<b>11,50</b>
oven baked pumpkin, feta foam, hazelnuts	
<b>BEEF TRARAR À LA RAMASURI</b> (100g)	<b>15,90</b>
hand-chopped free-range beef, Dijon mustard, sour cream, lemon, homemade fries, toasted sourdough bread	

### SALADS & IN-BETWEENS

<b>PEAR &amp; FENNEL SALAD</b> (veggie)	<b>14,50</b>
marinated fennel, braised pears, stracciatella di burrata, mustard caviar, fennel chips, beetroot powder, toasted sourdough bread	
<b>CRISPY CHICKEN SALAD</b>	<b>14,50</b>
fried chicken Ramasuri style, corn salad, fermented radishes, cherry tomatoes, pumpkin seed oil dressing, lingonberry jam	
<b>BAKED SWEETPOTATO</b> (vegan & glutenfree)	<b>14,50</b>
yellow fava bean cream, autumn flavoured red cabbage, sautéed baby spinach, crispy chickpeas	
→ with feta cheese	<b>+ 2,00</b>

### MAINS

<b>SPICY LIME BASIL MELANZANI</b> (vegan & gf)	<b>14,90</b>
oven-baked eggplant, quinoa, pak choi, jus from lime, chili, lemongrass, tamari soy sauce & ginger, fresh thai basil & coriander leaves	
→ with grilled satay chicken skewers (3 pcs)	<b>+ 5,50</b>
<b>HOMEMADE PUMKIN GNOCCHI</b> (veggie)	<b>16,50</b>
butternut pumpkin mash, pumpkinseeds + oil	
→ Jenny combo (sourdough bread + salad)	<b>+ 5,50</b>
<b>BBQ PULLED CHICKEN</b>	<b>16,90</b>
Joseph's potato toast, Styrian chicken, smoked oil, Ramasuri mayo, spring onions, red cabbage, corn salad, homemade fries with mayo	
<b>BACKHENDL (FRIED CHICKEN)</b>	<b>16,50</b>
Styrian boned chicken thigh, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad, lingonberry jam	
<b>WELS CATFISH MEATBALLS</b> 🐟	<b>17,20</b>
celery-parsley puree, cold-stirred cranberries, crispy potato flakes, horseradish	

### DESSERTS

<b>CHOCOLATE MOUSSE</b> (glutenfree)	<b>6,50</b>
with homemade granola & fresh berries	
<b>CHEESECAKE</b>	<b>6,50</b>
with blackberry ragout	
<b>COCONUT MILKRICE</b> (cold, vegan & gf)	<b>6,50</b>
marinated tangerines, puffed amaranth	

Our staff happily informs you about allergens in our different products

All prices are in € and include VAT