**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

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

HEALTHY CHOICE

SKYR GRANOLA NOGHURT (vegan & glutenfrei)	8,90
isländisches Soja-Noghurt (viel Protein, wenig Fett), hausgemachtes Granola (Haselnüsse, Mandeln, Goji Beeren, Kokos...), Himbeerragout	
PASSIONSFRUCHT PORRIDGE (vegan)	8,90
Haferflocken, Mandeldrink, Passionsfrucht, Himbeere, gepuffter Reis, Kokoschips	

COMBOS

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

EGGS & OMELETTES

von glücklichen, freilaufenden Bauernhof-Hühnern aus Herzogenburg

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

WAKE UP CALLS

MINI GIN TONIC	5,90
ESPRESSO MARTINI SHOT 4cl	5,20
Espresso, Kaffeelikör, Rum, Vanille (ab 2 Stk. möglich)	
FRESH VITAMIN BOMBS	
1/8l 1/4l	
ORANGENSAFT	3,90 / 5,80
KAROTTEN-INGWERSAFT	3,90 / 5,80
GESUNDER INGWER SHOT 4cl	3,90

RAMASURI MEETS JOSEPH

VITALGENUSS (vegan)	12,90
Joseph Brot getoastet, Vanille-Avocado-Mash, roter Babymangold, Mango-Chili-Chutney, karamellisierte Cashewkerne, Zitrusdressing	
→ mit pochiertem Ei	+ 2,00
VEGANS DON'T BITE (vegan)	11,90
Roggenbrot getoastet, Rote-Rüben-Hummus, Erbsen-mash, schwarzer Sesam, crispy Chickpeas, Babymangold	
→ mit pochiertem Ei	+ 2,00
→ mit Feta	+ 2,00
STRACCIATELLA SANDWICH (veggie)	12,90
Erdäpfelbrot geröstet mit Knoblauch, Stracciatella di Burrata, Ochsenherzparadeiser, Pistazien, semi-dried Paradeiser, Vogerlsalat, Olivenöl	
CHEESY EGG SANDWICH (veggie)	9,20
Erdäpfelbrot getoastet, Eierspeis aus 2 Eiern, aged English-Cheddar, karamellisierte Zwiebel	
FLUFFY SALMON	14,20
Erdäpfelbrot getoastet, Eierspeis aus 2 Eiern, Creme Fraiche, Rucola, geräucherter Lachs	
RAMASURI SANDWICH	13,90
Joseph Brot getoastet, Heublumenkäse-Eierspeis aus 2 Eiern, semi-dried Paradeiser, sautierter roter Babymangold, kandierter Bacon, Kürbiskernöl-Mayo	

LUNCH MENUMIT TAGESSUPPE ODER SALAT
MO-FR 11:30-14:30

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan & gf)	13,90
halbe Melanzani aus dem Ofen, Quinoa, Pak Choi, Sud aus Limette, Chili, Zitronengras, Tamari-Sojasauce, Ingwer	
DAS BACKHENDL	14,90
steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat	
MANGO PAPAYA SALAT MIT GARNELEN (gf)	15,90
Mango, Papaya, Sojasprossen, Erbsenschoten, geröstete Erdnüsse, Sesam, Chili, Limetten-Sesam-Dressing	

RAMASURI BAR SNACKS

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

LUNCH & DINNER

täglich von 11:30 - 22:00

STARTERS

TOMATEN-PAPAYA KALTSCHALE (vegan & gf)	7,20
Kokosmilch, Tomate, Papaya	
KNUSPRIGE KARFIOL BITES (vegan)	10,80
gebackener Karfiol, Kräuter-Cashew Creme	
GEBRATENER OKTOPUS (glutenfrei)	14,90
gelbe Erbsencreme, karamellisierte Zwiebel, Limette	
BEEF TRARAR À LA RAMASURI	15,90
handgehacktes Hödl-Weiderind, Dijon-Senf, Sauerrahm, Zitronenzeste, Joseph Brot, Ramasuri Pommes	

SALATE & IN-BETWEENS

RAMASURI SOMMERSALAT (veggie & gf)	14,50
Burrata, Tomatenchutney, gegrillter Pfirsich, mariniertes Rucola, Pinienkerne, Basilikum-Marillen-Dressing	
BACKHENDLSALAT	14,50
das Ramasuri Backhendl, Vogerlsalat, fermentierte Radieschen, Cherrytomaten, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren	
THAI MAI MANGO PAPAYA SALAT (vegan & gf)	13,90
Mango, rote Papaya, Sojasprossen, Erbsenschoten, geröstete Erdnüsse, Sesam, Chili, Limetten-Sesam-Dressing	
→ mit Erdnuss-Hühnerspießen (3 Stk)	18,90
→ mit gebratenen Black Tiger Garnelen (4 Stk)	18,90
BAKED SWEETPOTATO (vegan & glutenfrei)	14,50
Zucchini-Lauch Creme, mariniertes Rotkraut, sautierter roter Babymangold, knusprige Kichererbsen	
→ mit Feta	+ 2,00

MAINS

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan & gf)	14,90
ganze Melanzani aus dem Ofen, Quinoa, Pak Choi, Sud aus Limette, Chili, Zitronengras, Tamari-Sojasauce & Ingwer, crispy Quinoa, frischer Thai Basilikum & Koriander	
→ mit Erdnuss-Hühnerspießen (3 Stk)	+ 5,50
HOMEMADE TOMATEN GNOCCHI (veggie)	16,50
Petersilwurzel-Basilikum Püree, schwarzes Olivenpesto, knusprige Kapernblüten, semi-dried Paradeiser, Grana	
→ Jenny Combo (inkl. Joseph Brot + Salat)	+ 5,50
BBQ PULLED CHICKEN	16,90
Erdäpfelbrot getoastet, steirisches Huhn, geräuchertes Öl, Ramasuri-Mayo, Jungzwiebel, Rotkraut, Vogerlsalat, Ramasuri Pommes & Mayo	
DAS BACKHENDL	16,50
steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat, Preiselbeeren	
BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER 🐟	17,20
Avocado-Tomaten-Basilikum Mash, Chili, gegrillte Limette, marinierte Sesam-Gurken	
DESSERTS	
SCHOKOMOUSSE (glutenfrei)	6,50
mit hausgemachtem Granola & frischen Beeren	
CHEESECAKE	6,50
mit Himbeerragout	
HOMEMADE BANANA BREAD (vegan)	6,50
mit Orangenparfait & Mürbteig Crumble	

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

Preise in € inkl. MwSt, Änderungen vorbehalten



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, Rhabarber-Rosmarin 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, Limettensaft,
homemade Mandel-Minz Sirup, Soda

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

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

ROTE AGAVE	10,90
------------	-------

Tequila Espolón, Granatapfelsaft, Agavensirup,
Granatapfelkerne, frische Limette, Soda

SOMMER ZUM SHAKEN	10,90
-------------------	-------

Stoli Vodka, frische Limette, Rhabarber-Rosmarin Sirup,
Bourbon Vanille, frische Minze, Rhabarberkompott

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

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

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

Tanqueray Gin, homemade Lavendel-Veilchen Sirup,
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, frische Beeren,
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

SAFARI 23 (bio)	5,50 / 30,00
-----------------	--------------

Mathias, Viktoria & Leonhard Schödl
Loidesthal, Weinviertel, Niederösterreich
leicht orange & sehr aromatisch ♥

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

Matthias Hager
Mollands, Kämtal, 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 22 (WB, GV) (bio)	5,10 / 29,00
-----------------------------------	--------------

Hans & Anita Nittnaus
Gols, Burgenland
frisch & trocken

OLLA BLANC 22 (bio)	5,70 / 32,00
---------------------	--------------

Matassa, Tom Lubbe
Calce, Roussillon, Südfrankreich
frisch und trüb, fruity & funky

ROSÉ & ROTWEINE

1/8l / 0,75l

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

Domaine de L'Ecu, Fred Niger
Loire, Frankreich
ein traumhafter, heller Rosé für den Sommer

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

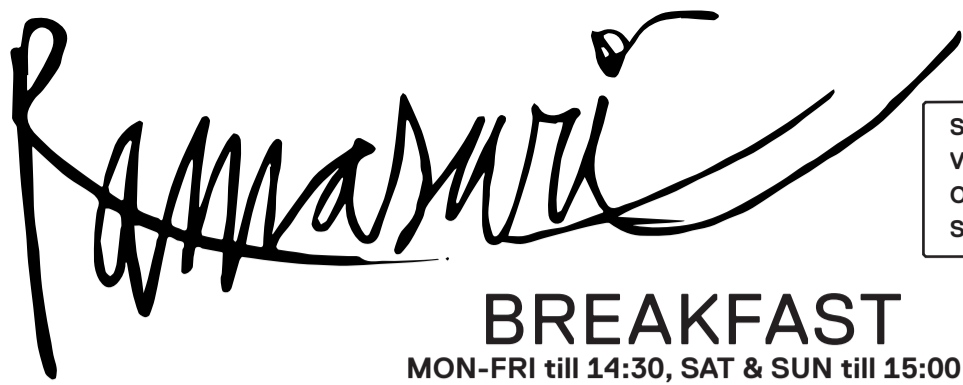
BHILAR TINTO, RIOJA 21 (bio)	5,50 / 30,00
------------------------------	--------------

Bodegas Bhilar
Rioja, Spanien
vollmundiger spanischer Macho

RAMASURI

PRATERSTRASSE 19 · 1020 WIEN

Preise in € inkl. Mwst
*Jugendgetränk

**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

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

HEALTHY CHOICE

SKYR GRANOLA NOGHURT (vegan + glutenfree)	8,90
icelandic soy nohurt, homemade granola (hazelnuts, almonds, goji berries, coconut flakes, seeds, cashew nuts...), raspberry ragout	
PASSION FRUIT PORRIDGE (vegan)	8,90
oatmeal, almond drink, passion fruit, raspberry, puffed rice, coconut flakes	

COMBOS

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

EGGS & OMELETTES

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

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

WAKE UP CALLS

MINI GIN TONIC	5,90
ESPRESSO MARTINI SHOT 4cl (min: 2 pcs)	5,20
espresso, coffee liqueur, rum, homemade vanilla syrup	
FRESH VITAMIN BOMBS	
1/8l 1/4l	
FRESH ORANGE JUICE	3,90 / 5,80
FRESH CARROT & GINGER JUICE	3,90 / 5,80
HEALTHY GINGER SHOT 4cl	3,90

RAMASURI MEETS JOSEPH

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

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

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan & gf)	13,90
oven-baked eggplant half, quinoa, pak choi, jus from lime, chili, lemongrass, tamari soy sauce & ginger	
BACKHENDL (FRIED CHICKEN)	14,90
Styrian boned chicken thigh, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad	
MANGO PAPAYA SALAD WITH PRAWNS (gf)	15,90
soy sprouts, green pea pods, toasted peanuts, sesame seeds, chili, lime-sesame-dressing	

RAMASURI BAR SNACKS

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

LUNCH & DINNER

daily from 11:30 - 22:00

STARTERS

CHILLED TOMATO PAPAYA SOUP (vegan & gf)	7,20
coconut milk, tomato, papaya	
CRISPY CAULIFLOWER BITES (vegan)	10,80
fried cauliflower, herbal cashew cream	
ROASTED OCTOPUS (glutenfree)	14,90
yellow fava bean puree, caramelised onions, lime	
BEEF TRARAR À LA RAMASURI (100g)	15,90
hand-chopped free-range beef, Dijon mustard, sour cream, lemon, homemade fries, toasted sourdough bread	

SALADS & IN-BETWEENS

RAMASURI SUMMER SALAD (veggie & gf)	14,50
burrata, tomato chutney, grilled peach, rucola, pine nuts, basil-apricot dressing	
CRISPY CHICKEN SALAD	14,50
fried chicken Ramasuri style, corn salad, fermented radishes, cherry tomatoes, pumpkin seed oil dressing, lingonberry jam	
THAI MAI MANGO PAPAYA SALAD (vegan & gf)	13,90
mango, red papaya, soy sprouts, green pea pods, toasted peanuts, sesame seeds, chili, lime-sesame-dressing	
→ with grilled satay chicken skewers (3 pcs)	18,90
→ with grilled black tiger prawns (4 pcs)	18,90
BAKED SWEETPOTATO (vegan & glutenfree)	14,50
courgette-leek cream, marinated red cabbage, sautéed red baby chard leaves, crispy chickpeas	
→ with feta cheese	+ 2,00

MAINS

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan & gf)	14,90
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)	+ 5,50
HOMEMADE TOMATO GNOCCHI (veggie)	16,50
parsley root-basil mash, black olive pesto, crispy capers, semi-dried tomatoes, grana	
→ Jenny combo (sourdough bread + salad)	+ 5,50
BBQ PULLED CHICKEN	16,90
Joseph's potato toast, Styrian chicken, smoked oil, Ramasuri mayo, spring onions, red cabbage, corn salad, homemade fries with mayo	
BACKHENDL (FRIED CHICKEN)	16,50
Styrian boned chicken thigh, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad, lingonberry jam	
WELS CATFISH MEATBALLS 🐟	17,20
avocado-tomato-basil mash, chili, grilled lime, marinated sesame-cucumbers	

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE (glutenfree)	6,50
with homemade granola & fresh berries	
CHEESECAKE	6,50
with raspberry ragout	
HOMEMADE BANANA BREAD (vegan)	6,50
with orange parfait & cake crumble	

Our staff happily informs you about allergens in our different products

All prices are in € and include VAT



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**

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

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

HOT DRINKS

FRESH MINT & MELISSA BALM TISANE	4,90
FRESH SAGE & CITRUS THYME TISANE	4,90

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

BLACK TEA / FRUIT TEA / GREEN TEA	4,50
-----------------------------------	------

J. Hornig, Graz (organic)

HOMEMADE CHAI LATTE	5,20
---------------------	------

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

HOMEMADE HOT CHOCOLATE	5,20
------------------------	------

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

HOMEMADE LEMONADES

GINGER & LEMONGRASS LEMONADE 0,5l	5,90
PLUM & BLUEBERRY LEMONADE 0,5l	5,90

tastes like grandma's plum cake

RAMASURI ICE TEA 0,5l	5,90
-----------------------	------

FRESHLY SQUEEZED

ORANGE JUICE 1/8l 1/4l	3,90 / 5,80
CARROT & GINGER JUICE 1/8l 1/4l	3,90 / 5,80
HEALTHY GINGER SHOT 4cl	3,90

JUICES

NATURAL CLOUDY APPLE JUICE 0,25l	3,80
----------------------------------	------

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

NON-ALCOHOLIC DRINKS

RÖMERQUELLE MINERAL WATER	3,40 / 5,90
---------------------------	-------------

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

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

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

raspberry / elderflower / fresh lemon

APERITIF

FRENCH GARDENER	8,80
-----------------	------

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

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

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

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

Super Cattivo bergamotto bitter, rhubarb-rosemary syrup, Pona Bitter Fog natural tonic, lemon

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

Averna, fresh lemon, fresh orange, soda

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

prosecco, Aperol, olives

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

Nave de Oro, Veneto, Italy

COCKTAILS

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

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

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

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

RED AGAVE	10,90
-----------	-------

Espolón tequila, pomegranate juice, agave syrup, pomegranate seeds, fresh lime, soda

SUMMER TO SHAKE	10,90
-----------------	-------

Stoli vodka, fresh lime, homemade rhubarb rosemary syrup, bourbon vanilla, rhubarb compote, fresh mint

SOUR CHERRY BOURBON SOUR	10,90
--------------------------	-------

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

LAVENDER FIZZ	10,90
---------------	-------

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

♡ PLEASE ASK FOR OUR SHOT OF THE DAY ♡

LONGDRINKS

GIN & STUFF	9,90
-------------	------

Tanqueray gin, 1 filler of your choice

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

BEER

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

draft lager from Lower Austria

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

unfiltered draft beer from Lower Austria

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

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

wheat beer, Schneider brewery, Kelheim, Bavaria

ZWETTLER NON ALCOHOLIC BEER btl. 0,5l	4,60
---------------------------------------	------

RAMASURI

PRATERSTRASSE 19 · 1020 WIEN

SPRITZER

WHITE WINE SPRITZER 0,25l	3,80
---------------------------	------

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

prosecco or white wine, soda, Aperol, orange

LAVENDER-VIOLET SPRITZER 0,25l	5,90
PLUM & BLUEBERRY SPRITZER 0,25l	5,90

white wine, soda, homemade syrup

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

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

NESTROY'S HO-GU	6,30
-----------------	------

prosecco, lime, fresh mint, elderflower, soda

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

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

WHITE WINES

1/8l / 0,75l

SAFARI 23 (org)	5,50 / 30,00
-----------------	--------------

Mathias, Viktoria & Leonhard Schödl
Loidesthal, Weinviertel, Niederösterreich
light orange & very aromatic ♡

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

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

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

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

KALK & SCHIEFER 22 (WB, GV) (org)	5,10 / 29,00
-----------------------------------	--------------

Hans & Anita Nittnaus
Gols, Burgenland
fresh & dry

OLLA BLANC 22 (org)	5,70 / 32,00
---------------------	--------------

Matassa, Tom Lubbe
Calce, Roussillon, South France
fruity, funky & fresh

ROSÉ & RED WINES

1/8l / 0,75l

MUSE 22 - ROSÉ (org)	5,50 / 30,00
----------------------	--------------

Domaine de L'Ecu, Fred Niger
Loire, France
a really nice, bright rosé for summer afternoons

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

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

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

BLAUFRÄNKISCH, ZWEIFELT, MERLOT
Hans & Anita Nittnaus
Gols, Burgenland
strong classic

BHILAR TINTO, RIOJA 21 (org)	5,50 / 30,00
------------------------------	--------------

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