



Schön,

DASS SIE HIER BEI UNS SIND!

Es gibt nur wenige Orte, die einen gleich beim Ankommen umarmen und das Leben in vollen Zügen genießen lassen. Genau das kann er, der Ramsauhof 4.0. Denn er ist einzigartig. Ein himmlisches Stückerl Kulturgut, das mit einem gelungenen Mix von altherwürdigem Charme und stylischem Schick wohltuende Atmosphäre ausstrahlt. Ein Fleckerl Erde, das mit besonderen Verwöhnerlebnissen dafür sorgt, dass Sie rundum glücklich sind.

Ausgezeichnet mit dem Zertifikat AMA Genussregion Gastronomie garantieren wir höchste Qualität und Herkunftssicherheit bei regionalen Produkten und stets frisch zubereiteten Spezialitäten.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich begeistern. Wir wünschen Ihnen viele genussvolle Momente in unserem kultigen WirtsHouse.

Eva Frank und Hermann Wurzenberger



*Ausgezeichnet mit dem Zertifikat  
AMA Genussregion Gastronomie.*



## VORSPEISEN

### \\ Rote Rüben Carpaccio

Honig-Dijon Senf Dressing \ Rucola \ Ziegenkäse \ Walnüsse

\\ € 8,40

### \\ Beef Tatar

Wachtelei \ Kapern \ Butterflocken \ Toast

\\ € 13,90

## SUPPEN

### \\ Kräftige Rindsuppe

Leberknödel oder Grießnockerl \ Wurzelgemüse

\\ € 4,20

Suppennudeln \ Rindfleisch \ Wurzelgemüse

\\ € 4,90

### \\ Bier-Zwiebelsuppe

Käse-Kümmelhäubchen

\\ € 5,90

## HAUPTSPEISEN

### \\ 4kanter Scheibtruhe

Köstlicher Grill Mix vom Huhn \ Rind \ Schwein \ Würstchen  
Gemüse \ Risipisi \ Pommes frites \ Omas rauchig scharfe  
Dipsauce

\\ € 18,90

### \\ Gebackenes Schnitzel nach Wiener Art

Vom Schwein \ Petersilienerdäpfel \ Preiselbeeren

\\ € 12,90

### \\ Hühner Schnitzel in Kürbispanade

Butterreis \ Preiselbeeren

\\ € 14,90

### \\ Fideles Federvieh

Knuspriges Backhendl in ganzen Stücken im Heunest  
Butterreis \ Preiselbeeren

\\ € 15,90

### \\ Ramsauhof Burger

Saftiger Rindfleisch-Patty \ Burgerbrötchen \ Speck \ Bergkäse  
Zwiebel \ Paradeiser \ Salat \ BBQ Sauce \ Süßkartoffelpommes  
House Dip

\\ € 12,30

### \\ Im Reich der Quellen

Gegrilltes Filet vom Neubrucker Saibling \ Rollgerste  
Schwarzwurzeln \ Mostschaum

\\ € 18,90

## PASTA

### \\ Hausgemachte Ravioli

Saisonal gefüllt \ Nussbutter \ Würzig-kraftiger Asmonte

\\ € 17,20

### \\ Garnelen-Spaghetti Aglio e Olio

Knoblauch \ Chili \ Olivenöl \ Kräuter \ Sesam

\\ € 19,90

## VEGETARISCH

### \\ Gegrillter Weißschimmelkäse

Hausgemachte Zwiebelmarmelade \ Rosmarin

Saisonale Blattsalate \ Fruchtiges Beerendressing

\\ € 15,90

## RAUCHZEICHEN

*Unsere Empfehlung für Steaklovers*

### \\ Dry Aged T-Bone Steak

Das Kult-Steak mit dem Knochen. Die Reifezeit von mindestens einem Monat verleiht diesem Cut seinen besonders nussigen Geschmack.

Steak 500 Gramm \\ € 69,90

### \\ Dry Aged Ribeye Steak

Aus der Hochrippe geschnitten, schön marmoriert, besonders geschmacksintensiv durch seinen Fettanteil und die lange Reifezeit.

Steak 300 Gramm \\ € 46,60

### \\ Filet Steak

Rinderfilet Classic ist das edelste Teil vom Rind. Extrem zart und saftig, wenig Fettanteil, immer ein wahrer Genuss.

Steak 220 Gramm \\ € 32,90

### \\ Lady Steak

Rinderfilet Classic, die zarte Variante für die feine Dame.

Steak 150 Gramm \\ € 21,90

### \\ Riesengarnelen

Für Surf & Turf servieren wir Ihnen gerne 2 Stück Riesengarnelen zum Steak Ihrer Wahl.

\\ € 6,90

## RAUCHZEICHEN

*Unsere Empfehlung für Steaklovers*

## BEILAGEN

Süßkartoffelpommes	\\ € 3,50
Creme-Polenta	\\ € 2,80
Steak fries	\\ € 2,80
Saisonales Honig-Most Gemüse	\\ € 3,20
Rotwein-Schalotten	\\ € 2,90

## SAUCEN

Whiskey-Pfeffersauce	\\ € 1,50
BBQ Beer Sauce	\\ € 1,50
Chili Cream	\\ € 1,70
Kräuterbutter	\\ € 1,20

Alle Steaks werden rare auf dem Steakhouse Brett mit Gewürzen serviert. Dank des einzigartigen heißen Steins entscheiden Sie selbst den Garpunkt Ihres Steaks. Bitte wählen Sie Ihr gewünschtes Steak und Beilagen.

## SALATE

### \\ Erdäpfel-Blattsalat mit Hühnerstreifen

Knusprig gebackene Streifen vom Hühnerfilet

Steirisches Kernöl \ Kürbiskerne

\\ € 15,90

### \\ Salatbuffet

Kleiner Teller

\\ € 3,90

Großer Teller

\\ € 5,50

## AUS DEM BROTKORB

Semmel

1 Stk. \\ € 1,10

Kornspitz

1 Stk. \\ € 1,50

Salzstangerl

1 Stk. \\ € 1,80

Bauernbrot

1 Scheibe \\ € 1,20

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne  
glutenfreies Gebäck.

## 4KANTER SPEISEN FÜR KINDER

### \\ Zwergensuppe

Kräftige Rindsuppe \ Nudeln

\\ € 2,40

### \\ Schlawiner Teller

Gebackenes Hühnerschnitzel \ Pommes frites \ Ketchup

Viele lustig bunte Überraschungen

\\ € 6,90

### \\ Ramsis Lieblingsspeise

Grillwürstchen \ Pommes frites \ Ketchup

Viele lustig bunte Überraschungen

\\ € 5,90

### \\ Schlauberger Tüte

Portion Pommes frites \ Ketchup

\\ € 2,50

## DESSERTS

### \\ Süßes Goscherl

Schokoküchlein frisch aus dem Ofen mit weichem Kern  
Beerenragout \ Vanilleeis

\\ € 7,90

### \\ Unverzichtbar

Schicht für Schicht ein Gedicht mit Apfel \ Mascarpone  
Nougat \ Schokocrunch

\\ € 7,20

### \\ Hoamatgefühl

Zarte Cremeschnitte hausgemacht von der Wurzi Mama

\\ € 3,80

### \\ Mostviertler Sehnsucht

Eierlikörtorte \ Sabrinas Eierlikör im Häferl \ Schlagobers

\\ € 5,80

### \\ Klassischer Kaiserschmarren

Rosinen \ Staubzucker \ Fruchtröster

\\ € 9,50

Kaiserlich köstlich sind unsere Eisdesserts, kreiert aus den feinen Eiscremesorten der Konditorei Maria Theresia in Maria Taferl.

Fragen Sie unser Serviceteam nach der Eisdessertkarte und unserem täglichen Angebot an köstlichen hausgemachten Kuchen und Torten.

Feinspitz.

REGIONALEN GESCHMACK GENIESSEN

## \\FRÜHSTÜCK "ANNO DAZUMAL"



Hier treffen Sie auf die besten und frischesten regionalen Produkte zum feinen kulinarischen Auftakt in einen wunderbaren Tag. Die pikante und süße Delikatessen-Vielfalt wird begleitet von dampfenden Heißgetränken in uralten Kannen, fruchtigen Durstlöschern und prickelndem Sekt oder Prosecco.

- » Frühstück all inclusive, auch für den vegetarischen Gaumen
- » Reservierung erforderlich
- » Preis inkl. MwSt. pro Person 24,80 Euro  
Kinder von 4-10 Jahren 11 Euro

PREIS p. P.  
€ 24,80

## \\GOURMET DINNER



Erleben Sie ein kulinarisches Abenteuer der besonderen Art. Aperitif und Amuse-Gueule bilden den Auftakt zu dieser 6-gängigen Menüfolge. Spannende Kreationen mit regionalem und saisonalem Einfluss sorgen für Genussmomente auf höchstem Niveau. Dazu die perfekt abgestimmte Getränkebegleitung.

- » Gourmet Dinner kommt als 6-Gänge-Menü und Getränkebegleitung
- » Reservierung erforderlich
- » Preis inkl. MwSt. pro Person 99 Euro

PREIS p. P.  
€ 99,-

#DELIKATESSMANIA

Feinspitz.

## LÄSST DEN FUNKEN ÜBERSPRINGEN

### \\GRILL IM HOUSE



Nehmen Sie Platz an edlen Designer Hochtischen und grillen Sie selbst nach Herzenslust die feinsten Premium Cuts von Fleisch, Fisch, Geflügel und frisches Gemüse. Die herrlichen Röstaromen erhalten mit hausgemachten Kräuterölen und pikanten Gewürzmischungen den besonderen Genusskick.

- » Grill im House kommt als 3-Gänge-Menü mit Vorspeise und Dessert
- » Reservierung erforderlich
- » Preis inkl. MwSt. pro Person 99 Euro

PREIS p. P.

€ 99,-

### \\HUT ESSEN & ZWERGEN HUT ESSEN



Lust auf Lagerfeuer-Feeling am Tisch? Im Mittelpunkt steht der heiße Eisenhut und heizt der fröhlichen Grill-Runde gehörig ein. Fleisch, Würstel und frisches Gemüse selberbrutzeln und schlemmen ganz nach Gusto und Laune.

- » Hut Essen kommt als 3-Gänge-Menü mit Vorspeise und Dessert
- » Reservierung erforderlich
- » Preis inkl. MwSt. pro Person 28 Euro  
Kinder von 4-10 Jahren 14 Euro

PREIS p. P.

€ 28,-

#GRILLTIMELOVERS

Feinspitz.

GENIESSEN MIT ALLEN SINNEN

## \\SIX SENSES



Es ist ein Rendezvous mit der kulinarischen Sinnlichkeit in 6 Gängen, dazu die perfekt abgestimmte Getränkebegleitung. Das Dinner Deluxe in der Privatsphäre unserer WineStock Location steckt voll purer Versuchungen und überrascht mit Geschmacks-Explosionen am Feinschmeckergaumen.

- » Six Senses kommt als 6-Gänge-Dinner Deluxe mit korrespondierenden Getränken
- » Reservierung erforderlich
- » Preis inkl. MwSt. pro Person 118 Euro

PREIS p. P.  
€ 118,-

## \\CHAMPAGNER BRATL



Mit dem Säbel wird die erste Flasche Schampus geköpft. Der Küchenchef persönlich ist 4 Stunden an Ihrer Seite und verwöhnt die Genießerrunde mit köstlicher Suppe, saugattem Holzofenbratl und verführerischen Süßspeisen. Ein kulinarisches Meisterwerk am Schauplatz Bauernkuchl.

- » Champagner Bratl kommt als 3-Gänge-Menü mit Getränkebegleitung
- » Reservierung erforderlich
- » Preis inkl. MwSt. pro Person 98 Euro

PREIS p. P.  
€ 98,-

#CULINARYLOVEAFFAIR

