



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 wohlthuende 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.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

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.*



## VORNE WEG

\\ Abends beginnt die Kulinarik mit dem Gedeck

Knusprig frisches Brot \ Butter \ Aufstrichvariationen

\\ € 3,20

## GENUSSEINSTIEG

\\ Rote Rübencarpaccio

Birnenscheiben \ Walnüsse \ Ziegenkäse \ Honig

Birnen-Balsamicoessig \ Sesamöl

\\ € 10,20

\\ Beef Tatar vom Donaulandrind

Raffiniert abgeschmeckt \ Wachtelei \ Kapern

Vogersalat \ Butterflocken \ Getoastetes Brot

\\ € 15,90

\\ Gebratener Buchweizen

Vogersalat \ Mango \ Kirschen \ Vegan

\\ € 9,50

## SUPPEN

\\ Kräftige Rindsupp'n

Frittaten, Leberknödel oder Kaiserschöberl \ Wurzelgemüse

\\ € 4,90

\\ Fenchel-Lauchsuppe

Frische Gartenkräuter \ Croutons \ Vegan

\\ € 5,90

\\ Hühnereintropfsuppe

Karotten \ Schnittlauch

\\ € 5,90

## FIDELES FEDERVIEH

### \\ Gegrillte Hühnerstreifen

Erdäpfel-Vogelersalat

\\ € 14,90

### \\ Backhenderl

Reis \ Preiselbeeren \ Zitrone

\\ € 17,90

### \\ Gegrillte Limettenhähnchenbrust

Tomaten-Curry Reis \ Schmorgemüse im Kokossud

Parmesan

\\ € 18,50

## AUS DEM WASSER

### \\ Forelle im Ganzen gebraten

Glasiertes Gemüse \ Petersilerdäpfel \ Zitronenbutter

\\ € 20,90

### \\ Chili-Garnelen

Spaghetti \ Tomaten-Knoblauch-Dillsauce \ Parmesan

\\ € 23,90

## 4KANTER GAUMENFREUDEN

### \\ Kalbsbeuschel

Serviettenknödel \ Essiggurkerl \ Sauerrahm \ Petersilie

\\ € 22,50

### \\ Geschmorter Zwiebelrostbraten

Bratkartoffel \ Röstzwiebel \ Speckfisolen

\\ € 24,90

### \\ Alt-Wiener Backfleisch

Erdäpfel-Blattsalat \ Frisch g'rissener Kren

\\ € 20,50

### \\ Gegrilltes Schweinefilet

Glasierte Kohlsprossen \ Babykarotten

Schupfnudeln \ Biersafterl

\\ € 28,90

### \\ Gebackenes Schnitzel nach Wiener Art

Vom Donaulandschwein \ Petersilerdäpfel

Preiselbeeren \ Zitrone

\\ € 16,90

### \\ 4kanter Scheibtruhe

Köstlicher Grill Mix vom Huhn \ Rind \ Schwein \ Würstchen

Gemüse \ Risipisi \ Pommes frites \ Omas pikante Dipsauce

\\ € 22,50

### \\ 4kanter Ramsauhof Burger

Saftig gebratenes Rindfleischlaibchen im Burgerbrötchen

Gebratener Speck \ Würziger Bergkäse \ Zwiebel

Paradeiser \ Knackiger Blattsalat \ BBQ Sauce

Wedges \ Sauerrahm Dip

\\ € 18,90

## FÜR STEAKLIEBHABER

*Die besten Stücke vom heimischen Rind*

Bitte teilen Sie uns Ihre bevorzugte Garstufe mit:

Rare \ Medium \ Well Done

### \\ 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 \\ € 59,90

### \\ Filet Steak

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

Steak 220 Gramm \\ € 38,90

### \\ Lady Steak

Rinderfilet Classic, die zarte Variante für die feine Dame.

Steak 150 Gramm \\ € 33,60

### \\ Riesengarnelen

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

\\ € 6,90

## UNVERZICHTBAR

*Die köstlichen Steakbegleiter*

### BEILAGEN

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| Süßkartoffelpommes           | \\ € 3,50 |
| Pommes frites                | \\ € 3,50 |
| Chili Wedges                 | \\ € 3,70 |
| Saisonales Honig-Most Gemüse | \\ € 3,70 |
| Maiskolben glasiert          | \\ € 3,50 |

### SAUCEN

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| Whiskey-Pfeffersauce | \\ € 2,70 |
| BBQ Beer Sauce       | \\ € 2,50 |
| Chili Cream          | \\ € 2,50 |
| Kräuterbutter        | \\ € 2,70 |

## VEGGIE UND VEGAN

### \\ Gebratener Buchweizen

Vogerlsalat \ Mango \ Kirschen \ Vegan

\\ € 9,50

### \\ Fenchel-Lauchsuppe

Frische Gartenkräuter \ Croutons \ Vegan

\\ € 5,90

### \\ Spaghetti Gustoso

Soja-Bolognese \ Gehackte Oliven \ Vegan

\\ € 21,90

### \\ Gemüse Eintopf

Bio Vollkorn-Penne \ Würziger Fetakäse \ Frische Kräuter

\\ € 14,90

### \\ Veggie Burger

Gebratenes Haferflocken-Gemüselaiabchen im Kürbisweckerl

Roter Cheddar-Käse \ Zwiebel \ Paradeiser \ Knackiger Blattsalat

BBQ Sauce \ Wedges \ Sauerrahm Dip

\\ € 18,20

## DA HABEN WIR DEN SALAT

\\ Am Salatbuffet erwarten Sie  
knackig frische Salate der Saison

|                |           |
|----------------|-----------|
| Kleiner Teller | \\ € 4,90 |
| Großer Teller  | \\ € 5,90 |

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

\\ Knackige Würstel

Frankfurter \ Gebäck \ Senf \ Kren

\\ € 5,80

\\ Schinken Käse Toast

Ketchup

\\ € 5,80

\\ Essigwurst

Zwiebel \ Eier \ Tomate \ Gebäck

\\ € 8,90

## AUS DEM BROTKORB

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| Semmel             | 1 Stk. \\ € 1,20    |
| Kornspitz          | 1 Stk. \\ € 1,70    |
| Bierlaugenstangerl | 1 Stk. \\ € 1,80    |
| Bauernbrot         | 1 Scheibe \\ € 1,30 |

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreies Gebäck.

## KLEINER NIMMERSATT

### \\ Zwergensuppe

Kräftige Rindsuppe \ Kaiserschöberl

\\ € 3,50

### \\ Schlawiner Teller

Gebackenes Hühnerschnitzel \ Pommes frites \ Ketchup

Viele lustig bunte Überraschungen

\\ € 8,90

### \\ Schlauberger Tüte

Portion Pommes frites \ Ketchup

\\ € 3,70

## SÜSSES VERLANGEN

### \\ Echter Schokotraum

Schokoküchlein frisch aus dem Ofen mit weichem Kern  
Beerenragout \ Vanilleeis

\\ € 9,90

### \\ Hausgemachte Marillenpalatschinke

Ein Stück

\\ € 3,90

### \\ Mohnkuchen

Vegan mit Vanillecreme

\\ € 6,90

### \\ Wurzi Mamas Cremeschnitte

Immer eine Sünde wert

\\ € 5,90

Fragen Sie unser Serviceteam nach 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 urigen 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 79 Euro

PREIS p. P.

€ 79,-

### \\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 38 Euro  
Kinder von 4-10 Jahren 19 Euro

PREIS p. P.

€ 38,-

#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,-

## \\DAS FEST ZUM MUTTERTAG



Am 12. Mai zaubern wir jeder Mama ein Lächeln ins Gesicht. Kulinarisch verwöhnen wir sie und ihre Liebsten mit Genuss-einstieg, Suppen zum Selberschöpfen, Hauptspeisen- und Salatbuffet und Dessertvariationen. Die Heldinnen des Tages erhalten dazu ein Glas Prosecco gratis. Umrahmt wird dieses unvergessliche Fest von stilvoller Livemusik.

- » Muttertags-Buffet mit vielen kulinarischen Köstlichkeiten
- » 1 Glas Prosecco für jede Dame
- » Livemusik Entertainment
- » Preis inkl. MwSt. pro Person 58 Euro  
Kinder von 4-10 Jahren 28 Euro

PREIS p. P.  
€ 58,-

#CULINARYLOVEAFFAIR



RAMSAUHOF

das WIRTSHOUSE  
*kultige*