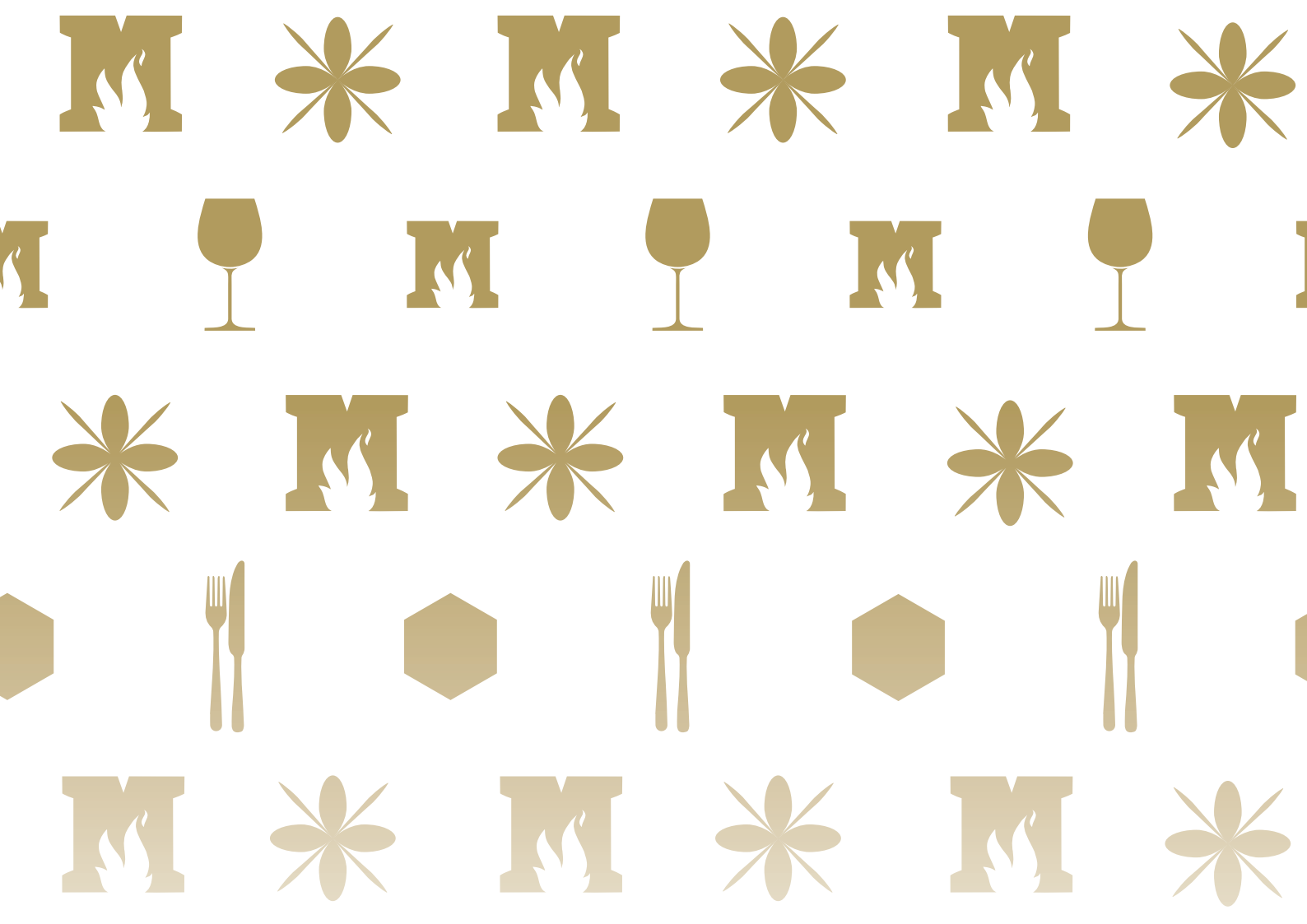




MARIONS
Grillstube

YOUR LUNCH.DEIN MOMENT.IL TUO MOMENTO.



MARIONS
Grillstube

YOUR LUNCH.DEIN MOMENT.IL TUO MOMENTO.



MANNIUS LUNCH

Antipasti | Starters

DE

UNSER TATAR VOM RIND HAUSGEMACHTES BROT, SENFCREME UND BUTTER	80 G 16€ 160 G 29€
BITE OF HEAVEN	
ANGEBRATENES WAGYU FILET (30 G) AUS KAGOSHIMA - JAPAN UND GEFLAMMTE TIEFSEEGARNELE	15€
SASHIMI VON KÄNGURU AUF HAUSGEMACHTER TERIYAKISAUCE UND GRÜNEM SPARGEL	18€
TÜRMCHE VOM ANGEBRATENEN ZIEGENKÄSE MIT BÄRLAUCHPESTO	16€
GRATINIERTER JAKOBSMUSCHELN MIT KRÄUTER-ZITRONENBRÖSELN	19€
CARPACCIO VOM RINDERFILET MIT GRANA PADANO CREME UND SCHWARZER TRÜFFEL	21€
ANTIPASTIVARIATION UNSER TATAR VOM RIND, CARPACCIO MIT SCHWARZEM TRÜFFEL, TÜRMCHE VOM ZIEGENKÄSE, SASHIMI VON KÄNGURU	25€

IT

LA NOSTRA TARTARE DI MANZO PANE FATTO IN CASA, CREMA DI SENAPE E BURRO	80 G 16€ 160 G 29€
BITE OF HEAVEN	
FILETTO DI WAGYU GRIGLIATO (30 G) KAGOSHIMA - GIAPPONE CON GAMBERONE FIAMMEGGIATO	15€
SASHIMI DI CANGURO SU SALSA TERIYAKI FATTA IN CASA E ASPARAGI VERDI	18€
MILLEFOGLIE DI FORMAGGIO DI CAPRA GRIGLIATO CON PESTO ALL'AGLIO ORSINO	16€
CAPESANTE GRATINATE CON CRUMBLE ALLE ERBE AROMATICHE E LIMONE	19€
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON CREMA GRANA PADANO E TARTUFO NERO	21€
VARIETÀ DI ANTIPASTI LA NOSTRA TARTARE, CARPACCIO CON TARTUFO NERO, MILLEFOGLIE DI FORMAGGIO DI CAPRA, SASHIMI DI CANGURO	25€

EN

OUR BEEF TARTARE HOMEMADE BREAD, MUSTARD CREAM AND BUTTER	80 G 16€ 160 G 29€
BITE OF HEAVEN	
GRILLED WAGYU FILLET (30 G) KAGOSHIMA - JAPAN WITH FLAMED DEEP-SEA PRAWN	15€
KANGAROO SASHIMI ON HOMEMADE TERIYAKI SAUCE AND GREEN ASPARAGUS	18€
GRILLED GOAT CHEESE TOWER WITH WILD GARLIC	16€
GRATINATED SCALLOPS WITH HERBS AND LEMON CRUMBLE	19€
CARPACCIO FROM BEEF TENDERLOIN WITH GRANA PADANO CREAM AND BLACK TRUFFLE	21€
ANTIPASTO VARIATION OUR TARTARE, CARPACCIO WITH BLACK TRUFFLE, GOAT CHEESE TOWER, KANGAROO SASHIMI	25€

Suppe | Zuppa | Soup

DE	ARTISCHOCKENCREMESUPPE MIT ARGENTINISCHEN TIEFSEEGARNELENTARTAR	18€
IT	CREMA DI CARCIOFI E TARTAR DI GAMBERI ARGENTINI	18€
EN	ARTICHOKE SOUP WITH TARTAR FROM PRAWNS FROM ARGENTINA	18€

Hausgemachte Pasta fatta in casa Homemade Pasta

DE	TAGLIOLINI MIT SCHWARZEM TRÜFFEL	21€
	TAGLIOLINI MIT ARGENTINISCHEN TIEFSEEGARNELEN, JAKOBSMUSCHELN, DATTERINITOMATEN UND CONFIERTEM KNOBLAUCH	21€
IT	TAGLIOLINI CON TARTUFO NERO	21€
	TAGLIOLINI CON GAMBERI ARGENTINI, CAPESANTE, POMODORI DATTERINI E AGLIO CONFIT	21€
EN	TAGLIOLINI WITH BLACK TRUFFLE	21€
	TAGLIOLINI WITH PRAWNS FROM ARGENTINA, SCALLOPS, DATTERINI TOMATOES AND GARLIC CONFIT	21€

MANNIUS Bowls

DE	BUNTE SALATBOWL MIT HÄHNCHENBRUST, SÜSSKARTOFFEL POMMES	21€
	BUNTE SALATBOWL MIT ARGENTINISCHEN TIEFSEEGARNELEN, SÜSSKARTOFFEL POMMES	25€
IT	BOWL DI INSALATA MISTA CON PETTO DI POLLO, PATATE FRITTE DOLCI	21€
	BOWL DI INSALATA MISTA CON GAMBERI ARGENTINI, PATATE FRITTE DOLCI	25€
EN	MIXED SALAD BOWL WITH CHICKEN BREAST, SWEET POTATO FRIES	21€
	MIXED SALAD BOWL WITH PRAWNS FROM ARGENTINA, SWEET POTATO FRIES	25€

Hauptspeisen | Secondi

Main courses

DE	TAGLIATA VOM RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUS RIND RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, GRANA PADANO, FÄCHERKARTOFFELN	180 G 29€ 250 G 33€
	SPARE RIBS (500 G) BUNTES GRILLGEMÜSE, FÄCHERKARTOFFELN	22€
	HÄHNCHENBRUST (200 G) BUNTES GRILLGEMÜSE, FÄCHERKARTOFFELN	21€
	ARGENTINISCHE TIEFSEEGARNELEN (250G)	31€
IT	TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO BLACK ANGUS RUCOLA, POMODORINI, GRANA PADANO, PATATE A VENTAGLIO	180 G 29€ 250 G 33€
	COSTINE DI MAIALE (500 G) VERDURE GRIGLIATE MISTE, PATATE A VENTAGLIO	22€
	PETTO DI POLLO (200 G) VERDURE GRIGLIATE MISTE, PATATE A VENTAGLIO	21€
	GAMBERI DELL'ARGENTINA (250G)	31€
EN	TAGLIATA RUMPSTEAK FROM BLACK ANGUS BEEF ROCKET SALAD, CHERRY TOMATOES, GRANA PADANO, FAN POTATOES	180 G 29€ 250 G 33€
	PORK SPARE RIBS (500 G) MIXED GRILLED VEGETABLES, FAN POTATOES	22€
	CHICKEN BREAST (200 G) MIXED GRILLED VEGETABLES, FAN POTATOES	21€
	PRAWNS FROM ARGENTINA (250G)	31€

Beilagen | Contorni | Side dishes

DE	EXTRA BEILAGEN	
	GEMISCHTER SALAT MIT HAUSGEMACHTEM FRENCHDRESSING	6€
	BUNTES GEMÜSE	5€
	BUTTERMAISKOLBEN	5€
	KARTOFFEL DIPPERS	5€
	TRÜFFELPOMMES	9€
	SÜSSKARTOFFEL POMMES	7€
	KRÄUTERBUTTER	3,5€
TRÜFFELMAYONNAISE	3,5€	
IT	CONTORNI EXTRA	
	INSALATA MISTA CON FRENCHDRESSING FATTO IN CASA	6€
	VERDURA MISTA	5€
	PANNOCCHIA DI MAIS AL BURRO	5€
	PATATE DIPPERS	5€
	PATATE FRITTE AL TARTUFO	9€
	PATATE FRITTE DOLCI	7€
	BURRO ALLE ERBE	3,5€
MAIONESE AL TARTUFO	3,5€	
EN	EXTRA SIDE DISHES	
	MIXED SALAD WITH HOMEMADE FRENCHDRESSING	6€
	MIXED VEGETABLES	5€
	CORN COB WITH BUTTER	5€
	POTATO DIPPERS	5€
	TRUFFLE POTATO FRIES	9€
	SWEET POTATO FRIES	7€
	HERB BUTTER	3,5€
TRUFFLE MAYONNAISE	3,5€	

MEAT.HEAT. REPEAT.

EXKLUSIV VOM HEISSEN STEIN.

Esclusivo sulla pietra calda.

EXCLUSIVE FROM THE HOT STONE.

DE

MEATTASTING 12 SORTEN, EIN GENUSSMOMENT

SERVIERT MIT BUNTEM GRILLGEMÜSE UND FÄCHERKARTOFFEL

RINDERFILET, RUMPSTEAK VOM RIND, LAMMTOMAHAWK, SCHWEINEFILET, FOHLENFILET, KANGURUFILET, BISONRUMPSTEAK, KALBSFILET, HIRSCHFILET, RENTIERRÜCKENSTEAK, STRAUSSENFILET, HÄHNCHENBRUST 350 G 47€

KLEINES MEATTASTING

RINDERFILET, RUMPSTEAK VOM RIND, SCHWEINEFILET, LAMMRÜCKEN, FOHLENFILET, GRILLWÜRSTCHEN 250 G 32€

Das besondere Erlebnis gesund Fleisch zu essen. **Grille dein Steak selbst** auf dem 400 Grad heißen natürlichen Speckstein, ohne Öl und Pfeffer, direkt an deinem Tisch. Dazu grillst du dein Steak auf beiden Seiten an, dann schneidest du kleine Stücke davon ab und bratest sie einzeln bis zur gewünschten Garstufe.

NOCH EINIGE MANNIUS SAUCEN DAZU UND DER GENUSS KANN BEGINNEN.

IT

MEATTASTING 12 SAPORI, UN MOMENTO DI PIACERE

SERVITO CON VERDURE MISTE E PATATA AL VENTAGLIO

FILETTO DI MANZO, CONTROFILETTO DI MANZO, TOMAHAWK D'AGNELLO, FILETTO DI MAIALE, FILETTO DI PULEDDRO, FILETTO DI CANGURO, CONTROFILETTO DI BISONTE, FILETTO DI VITELLO, FILETTO DI CERVO, CONTROFILETTO DI RENNA, FILETTO DI STRUZZO, PETTO DI GALLETTO 350 G 47€

PICCOLO MEATTASTING

FILETTO DI MANZO, CONTROFILETTO DI MANZO, FILETTO DI MAIALE, CARRE D'AGNELLO, FILETTO DI PULEDDRO, SALSICCIA 250 G 32€

L'avventura culinaria che ti porta a mangiare carne in un modo sano. **Griglia il tuo Steak** sulla pietra ollare naturale a 400 gradi direttamente sul tuo tavolo senza usare olio e pepe. Scegli la tua cottura preferita tagliando a pezzettini piccoli del tuo Steak e grigliandoli una alla volta.

ABBINA ALCUNE SALSE MANNIUS E INIZIA A GUSTARE L'ESPERIENZA DA CARNIVORI.

EN

MEATTASTING 12 TASTES, ONE MOMENT OF DELIGHT

SERVED WITH MIXED VEGETABLES AND FAN POTATOES

BEEF TENDERLOIN, BEEF RUMPSTEAK, LAMB CHOP, PORK TENDERLOIN, FOAL TENDERLOIN, KANGAROO TENDERLOIN, BISON RUMPSTEAK, VEAL TENDERLOIN, DEER TENDERLOIN, REINDEER TENDERLOIN, OSTRICH TENDERLOIN, CHICKEN BREAST 350 G 47€

SMALL MEATTASTING

BEEF TENDERLOIN, BEEF RUMP STEAK, PORK TENDERLOIN, LAMB CHOP, FOAL TENDERLOIN, SAUSAGE 250 G 32€

The meat adventures - **grill your Steak** directly at your table on the 400 grad Celsius hot Stone. Don't use any oil and pepper to grill your Steak perfectly. You can grill your Steak on both sides, then cut off small pieces and grill it to the desired meat doneness.

MATCH IT WITH OUR MANNIUS SAUCES AND SO IS THE BEGIN OF THE MEAT ADVENTURE.

**GERNE WECHSELN WIR DEINEN STEIN,
WENN DIESER NICHT MEHR HEISS IST!**

**CAMBIAMO LA TUA PIETRA QUANDO SI
RAFFREDDA!**

**WE WILL GLADLY CHANGE YOUR STONE
WHEN IT IS NO LONGER HOT!**



BEI ÄNDERUNGEN KANN EIN AUFPREIS ENTSTEHEN | IN CASO DI CAMBIAMENTI IL PREZZO PUÒ AUMENTARE | ANY CHANGES MAY INCUR A SURCHARGE

400°C

**GRILLE DEIN STEAK AUF DEM STEIN!
GRIGLIA TUO STEAK SULLA PIETRA!
GRILL YOUR STEAK ON THE STONE!**

DE

RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUSRIND	180 G 29€	250 G 33€	500 G 55€
RINDERFILET VOM BLACK ANGUSRIND		180 G 33€	250 G 38€
BISONRUMPSTEAK ★ CHEF'S CHOICE	180 G 44€		250 G 55€
KALBSFILET			250 G 38€
SURF & TURF RINDERFILET UND ARGENTINISCHE TIEFSEEGARNELEN			250 G 38€
HÄHNCHENBRUST			200 G 21€
ARGENTINISCHE TIEFSEEGARNELEN			250 G 31€
LAMMRÜCKEN			250 G 38€
FOHLENFILET			250 G 38€
HIRSCHFILET			250 G 41€
SCHWEINEFILET			250 G 25€
RENTIERRÜCKENSTEAK			250 G 55€
STRAUSSENFILET TRENTINA STRUZZI			250 G 39€
KÄNGURUFILET			250 G 35€

IT

CONTROFILETTO DI MANZO BLACK ANGUS	180 G 29€	250 G 33€	500 G 55€
FILETTO DI MANZO BLACK ANGUS		180 G 33€	250 G 38€
CONTROFILETTO DI BISONTE ★ CHEF'S CHOICE	180 G 44€		250 G 55€
FILETTO DI VITELLO			250 G 38€
SURF & TURF FILETTO DI MANZO E GAMBERI ARGENTINI			250 G 38€
PETTO DI GALLETTO			200 G 21€
GAMBERI DELL'ARGENTINA			250 G 31€
CARRÈ D'AGNELLO			250 G 38€
38€			
FILETTO DI PULEDRO			250 G 38€
FILETTO DI CERVO			250 G 41€
FILETTO DI MAIALE			250 G 25€
CONTROFILETTO DI RENNA			250 G 55€
FILETTO DI STRUZZO TRENTINA STRUZZI			250 G 39€
FILETTO DI CANGURO			250 G 35€

EN

RUMPSTEAK FROM BLACK ANGUS BEEF	180 G 29€	250 G 33€	500 G 55€
TENDERLOIN FROM BLACK ANGUS BEEF		180 G 33€	250 G 38€
BISON RUMP STEAK ★ CHEF'S CHOICE	180 G 44€		250 G 55€
VEAL TENDERLOIN			250 G 38€
SURF & TURF BEEF TENDERLOIN AND PRAWNS FROM ARGENTINA			250 G 38€
CHICKEN BREAST			200 G 21€
PRAWNS FROM ARGENTINA			250 G 31€
RACK OF LAMB			250 G 38€
FOAL TENDERLOIN			250 G 38€
DEER TENDERLOIN			250 G 41€
PORK TENDERLOIN			250 G 25€
REINDEER RUMP STEAK			250 G 55€
OSTRICH TENDERLOIN TRENTINA STRUZZI			250 G 39€
KANGAROO TENDERLOIN			250 G 35€

BISON

Supreme



MAGER | KRAFTVOLL | AUSSERGEWÖHNLICH
MAGRO | INTENSO | STRAORDINARIO
LEAN | BOLD | EXCEPTIONAL

BURGER

DE

PRÄRIE BISON BURGER 180 G SESAMBROT, BISONPATTY, SALAT, TOMATEN, KARAMELLISIERTE ZWIEBEL, MANNIUS TOMATO KETCHUP, HAUSGEMACHTE KNOBLAUCHMAYONNAISE	28€
BLACK TRUFFLE BISON BURGER 180 G SESAMBROT, BISONPATTY, CHEDDARCREME, SCHWARZER TRÜFFEL, CRÈME FRAÎCHE	39€
PRÄRIE SURF&TURF BURGER 180 G SESAMBROT, BISONPATTY, ARGENTINISCHE TIEFSEEGARNELEN, SALAT, TOMATEN, KARAMELLISIERTE ZWIEBEL, MANNIUS TOMATO KETCHUP UND HAUSGEMACHTE KNOBLAUCHMAYONNAISE	33€
TIROLER BISON BURGER 180 G SESAMBROT, BISONPATTY, SPECK, CHEDDARCREME, KARAMELLISIERTE ZWIEBEL, MANNIUS BBQ SAUCE, HAUSGEMACHTE KNOBLAUCHMAYONNAISE	31€
TIROLER BISON DOUBLE 360 G SESAMBROT, 2X BISONPATTY, SPECK, CHEDDARCREME, KARAMELLISIERTE ZWIEBEL, MANNIUS BBQ SAUCE, HAUSGEMACHTE KNOBLAUCHMAYONNAISE	42€

IT

BURGER BISONTE PRATERIA 180 G PANE AL SESAMO, PATTY DI BISONTE, INSALATA, POMODORI, CIPOLLE CARAMELLATE, MANNIUS TOMATO KETCHUP, MAIONESE ALL'AGLIO FATTA IN CASA	28€
BLACK TRUFFLE BISON BURGER 180 G PANE AL SESAMO, PATTY DI BISONTE, CREMA DI CHEDDAR, TARTUFO NERO, CRÈME FRAÎCHE	39€
BURGER PRATERIA SURF&TURF 180 G PANE AL SESAMO, PATTY DI BISONTE, GAMBERI ARGENTINI, INSALATA, POMODORI, CIPOLLE CARAMELLATE, MANNIUS TOMATO KETCHUP E MAIONESE ALL' AGLIO FATTA IN CASA	33€
TIROLER BISON BURGER 180 G PANE AL SESAMO, PATTY DI BISONTE, SPECK, CREMA DI CHEDDAR, CIPOLLE CARAMELLATE, MANNIUS BBQ SAUCE, MAIONESE ALL'AGLIO FATTA IN CASA	31€
TIROLER BISON DOUBLE 360 G PANE AL SESAMO, DOPPIO PATTY DI BISONTE, SPECK, CREMA DI CHEDDAR, CIPOLLE CARAMELLATE, MANNIUS BBQ SAUCE, MAIONESE ALL'AGLIO FATTA IN CASA	42€

EN

PRAIRIE BISON BURGER 180 G SESAME BUN, BISON PATTY, SALAD, TOMATOES, CAMELIZED ONIONS, MANNIUS TOMATO KETCHUP, HOMEMADE GARLIC MAYONNAISE	28€
BLACK TRUFFLE BISON BURGER 180 G SESAME BUN, BISON PATTY, CHEDDAR CREAM, BLACK TRUFFLE, CRÈME FRAÎCHE	39€
PRAIRIE SURF&TURF BURGER 180 G SESAME BUN, BISON PATTY, PRAWNS FROM ARGENTINA SALAD, TOMATOES, CAMELIZED ONIONS, MANNIUS TOMATO KETCHUP AND HOMEMADE GARLIC MAYONNAISE	33€
TIROLER BISON BURGER 180 G SESAME BUN, BISON PATTY, BACON, CHEDDAR CREAM, CAMELIZED ONIONS, MANNIUS BBQ SAUCE, HOMEMADE GARLIC MAYONNAISE	31€
TIROLER BISON DOUBLE 360 G SESAME BUN, DOUBLE BISON PATTY, BACON, CHEDDAR CREAM, CAMELIZED ONIONS, MANNIUS BBQ SAUCE, HOMEMADE GARLIC MAYONNAISE	42€

BEILAGE | KARTOFFELDIPPER
CONTORNO | PATATE DIPPER
SIDE DISH | POTATOES DIPPER

BURGER

DE

MANNIUS BURGER

SESAMBROT, 180 G ITALIENISCHES RINDFLEISCH, SALAT, TOMATEN, KARAMELLISIERTE ZWIEBEL, MANNIUS TOMATO KETCHUP UND HAUSGEMACHTE KNOBLAUCHMAYONNAISE

16€

TIROLER BURGER 180 G - DOUBLE TIROLER BURGER 360 G

SESAMBROT, ITALIENISCHES RINDFLEISCH, SALAT, TOMATEN, BAUCHSPECK, CHEDDARCREME, KARAMELLISIERTE ZWIEBEL, MANNIUS BBQ SAUCE UND HAUSGEMACHTE KNOBLAUCHMAYONNAISE

19€/25€

TRUFFLE BURGER

SESAMBROT, 180G ITALIENISCHES RINDFLEISCH, SALAT, CHEDDARCREME, SCHWARZER TRÜFFEL UND CREME FRAICHE

29€

SURF & TURF BURGER

SESAMBROT, 180 G ITALIENISCHES RINDFLEISCH, ARGENTINISCHE TIEFSEEGARNELEN, SALAT, TOMATEN, KARAMELLISIERTE ZWIEBEL, MANNIUS TOMATO KETCHUP UND HAUSGEMACHTE KNOBLAUCHMAYONNAISE

21€

PULLED PORK BURGER

SESAMBROT, PULLED PORK, SALAT, TOMATEN, KARAMELLISIERTE ZWIEBEL, MANNIUS BBQ SAUCE UND HAUSGEMACHTE KNOBLAUCHMAYONNAISE

16€

VEGGIE BURGER

SESAMBROT, HAUSGEMACHTER PILZ PATTY, SALAT, TOMATEN, KARAMELLISIERTE ZWIEBEL, MANNIUS BBQ SAUCE UND CRÈME FRAICHE

16€

IT

MANNIUS BURGER

PANE AL SESAMO, 180 G MANZO ITALIANO, INSALATA, POMODORI, CIPOLLE CARAMELLATE, MANNIUS TOMATO KETCHUP E MAIONESE ALL' AGLIO FATTA IN CASA

16€

TIROLER BURGER 180 G - DOUBLE TIROLER BURGER 360 G

PANE AL SESAMO, MANZO ITALIANO, INSALATA, POMODORI, PANCETTA, CREMA DI CHEDDAR, CIPOLLE CARAMELLATE, MANNIUS BBQ SAUCE E MAIONESE ALL' AGLIO FATTA IN CASA

19€/25€

TRUFFLE BURGER

PANE AL SESAMO, 180 G MANZO ITALIANO, INSALATA, CREMA DI CHEDDAR, TARTUFO NERO E CRÈME FRAICHE

29€

SURF & TURF BURGER

PANE AL SESAMO, 180 G MANZO ITALIANO, GAMBERI ARGENTINI, INSALATA, POMODORI, CIPOLLE CARAMELLATE, MANNIUS TOMATO KETCHUP E MAIONESE ALL' AGLIO FATTA IN CASA

21€

PULLED PORK BURGER

PANE AL SESAMO, PULLED PORK, INSALATA, POMODORI, CIPOLLE CARAMELLATE, MANNIUS BBQ SAUCE E MAIONESE ALL' AGLIO FATTA IN CASA

16€

VEGGIE BURGER

PANE AL SESAMO, PATTY AI FUNGHI FATTO IN CASA, INSALATA, POMODORI, CIPOLLE CARAMELLATE, MANNIUS BBQ SAUCE E CRÈME FRAICHE

16€

EN

MANNIUS BURGER

SESAM BUN, 180 G ITALIAN BEEF, SALAD, TOMATOES, CARAMELIZED ONIONS, MANNIUS TOMATO KETCHUP AND HOMEMADE GARLIC MAYONNAISE

16€

TIROLER BURGER 180 G - DOUBLE TIROLER BURGER 360 G

SESAM BUN, ITALIAN BEEF, SALAD, TOMATOES, BACON, CHEDDAR CREAM, CARAMELIZED ONIONS, MANNIUS TOMATO KETCHUP AND HOMEMADE GARLIC MAYONNAISE

19€/25€

TRUFFLE BURGER

SESAM BUN, 180 G ITALIAN BEEF, SALAD, CHEDDAR CREAM, BLACK TRUFFLE AND CRÈME FRAICHE

29€

SURF & TURF BURGER

SESAM BUN, 180 G ITALIAN BEEF, PRAWNS FROM ARGENTINA SALAD, TOMATOES, CARAMELIZED ONIONS, MANNIUS TOMATO KETCHUP AND HOMEMADE GARLIC MAYONNAISE

21€

PULLED PORK BURGER

SESAM BUN, PULLED PORK, SALAD, TOMATOES, CARAMELIZED ONIONS, MANNIUS BBQ SAUCE AND HOMEMADE GARLIC MAYONNAISE

16€

VEGGIE BURGER

SESAM BUN, HOMEMADE MUSHROOM PATTY, SALAD, TOMATOES, CARAMELIZED ONIONS, MANNIUS BBQ SAUCE AND CRÈME FRAICHE

16€

BEILAGE | KARTOFFELDIPPER
CONTORNO | PATATE DIPPER
SIDE DISH | POTATOES DIPPER

SCHÖN, DASS DU BEI UNS WARST,
DANKE FÜR DEINEN BESUCH UND GERNE BIS ZUM NÄCHSTEN MAL

É UN PIACERE AVERVI CON NOI,
GRAZIE PER LA VOSTRA VISITA, ALLA PROSSIMA VOLTA

GLAD YOU WERE THERE,
THANKS FOR YOUR VISIT AND SEE YOU NEXT TIME

Sauce it up! | Salse al top!
Amp it up with sauce! 



MARIONS
Grillstube

STEAKHOUSE | SAUCES MANUFACTORY

Allergene | Allergie | Allergies

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:
 I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:
 Our food and beverages may contain the following substances:

1	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Cereali contenenti glutine , vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	Cereals containing gluten , namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Crustaceans and products thereof
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Uova e prodotti a base di uova	Eggs and products thereof
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Pesce e prodotti a base di pesce	Fish and products thereof
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Peanuts and products thereof
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soia e prodotti a base di soia	Soybeans and products thereof
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	Milk and products thereof (including lactose)
8	Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Frutta a guscio : mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio	Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sedano e prodotti a base di sedano	Celery and products thereof
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Senape e prodotti a base di senape	Mustard and products thereof
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesame seeds and products thereof
12	Schwefeldioxid und Sulfite	Anidride solforosa e solfitti	Sulphur dioxide and sulphites
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupin and products thereof
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Molluscs and products thereof

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen die aufgeführten Stoffe haben, teilen Sie uns dies bitte bei der Bestellung mit. Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne weitere Informationen.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

Should any of the listed substances cause you allergies or intolerances, please notify us when ordering. Our staff will be glad to provide further information



BEI BEDARF WERDEN TIEFKÜHLPRODUKTE VERWENDET
 IN CASO DI NECESSITÀ VENGONO USATI PRODOTTI SURGELATI
 FROZEN PRODUCTS ARE USED IF NECESSARY