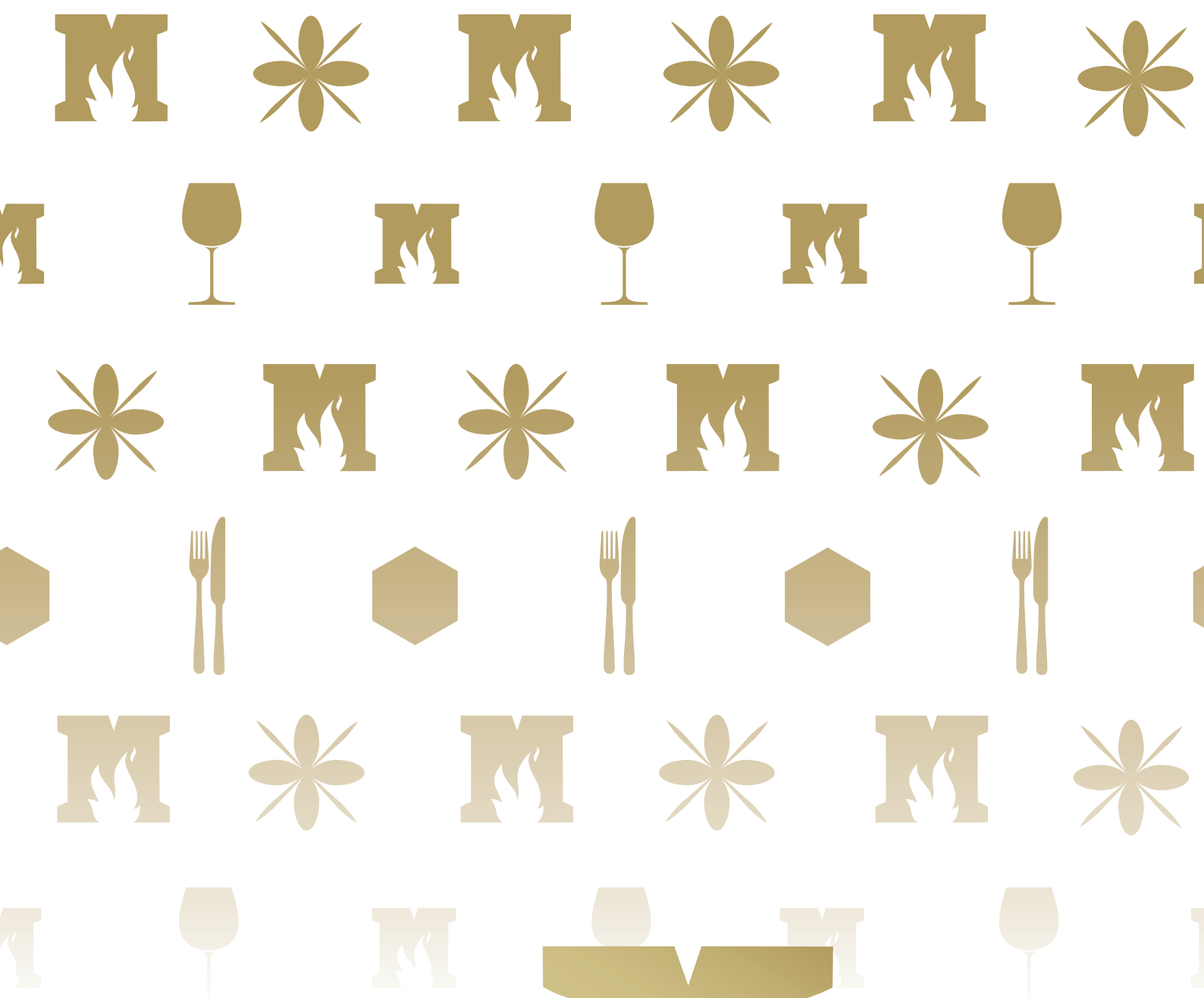

MARIONS
Grillstube

YOUR LUNCH.DEIN MOMENT.IL TUO MOMENTO.

TASTE MENU

Ein Kulinarisches Abenteuer - SCHMECKE DIE LEIDENSCHAFT!
Un'avventura culinaria - GUSTATE LA PASSIONE!
A culinary adventure - TASTE THE PASSION!

DE

ANTIPASTOVARIATION
UNSER RINDERTATAR, CARPACCIO MIT SCHWARZEM TRÜFFEL,
TÜRMCHEN VOM ZIEGENKÄSE, SASHIMI VOM KÄNGURU

MEATTASTING VOM 400°C HEISSEN STEIN
VERKOSTE UND VERGLEICHE ALLE UNSERE ZWÖLF VERSCHIEDENEN FLEISCHSORTEN:

RINDERFILET, RUMPSTEAK VOM RIND, LAMMTOMAHAWK, SCHWEINEFILET, FOHLENFILET, KÄNGURUFILET, BISONRUMPSTEAK, KALBSFILET, HIRSCHFILET, RENTIERRÜCKENSTEAK, STRAUSSENFILET, HÄHNCHENBRUST
MIT BUNTEM GRILLGEMÜSE UND FÄCHERKARTOFFEL

DESSERVARIATION
FRUCHTIG – CREMIG – ERFRISCHEND
SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

IT

VARIETÀ DI ANTIPASTI
LA NOSTRA TARTARE, CARPACCIO CON TARTUFO NERO,
MILLEFOGLIE DI FORMAGGIO DI CAPRA, SASHIMI DI CANGURO

MEATTASTING DALLA PIETRA CALDA A 400°C
ASSAGGIA TUTTI I NOSTRI DODICI TIPI DI CARNE:

FILETTO DI MANZO, CONTROFILETTO DI MANZO, TOMAHAWK D'AGNELLO,
FILETTO DI MAIALE, FILETTO DI PULEDRO, FILETTO DI CANGURO, CONTROFILETTO DI BISONTE, FILETTO DI VITELLO, FILETTO DI CERVO, CONTROFILETTO DI RENNA, FILETTO DI STRUZZO, PETTO DI GALLETTO
CON VERDURE MISTE E PATATE A VENTAGLIO

VARIAZIONE DI DOLCI
CREMOSO - RINFRESCANTE - FRUTTATO
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE LIQUIDO

EN

ANTIPASTO VARIATION
OUR TARTARE, CARPACCIO WITH BLACK TRUFFLE, GOAT CHEESE TOWER,
CANGAROO SASHIMI

MEATTASTING FROM THE HOT STONE 400°C
TASTE AND COMPARE ALL TWELVE OF OUR MEAT VARIETIES:

BEEF TENDERLOIN, BEEF RUMPSTEAK, LAMB CHOP, PORK TENDERLOIN, FOAL TENDERLOIN, KANGAROO TENDERLOIN, BISON RUMPSTEAK, VEAL TENDERLOIN, DEER TENDERLOIN, REINDEER TENDERLOIN, OSTRICH TENDERLOIN, CHICKEN BREAST
WITH MIXED VEGETABLES AND FAN POTATOES

SWEET VARIATION
FRUITY - CREAMY - REFRESHING
CHOCOLATE CAKE WITH LIQUID HEART

79€
PERSON | A

MACH DEIN MENU BESONDERS | RENDI SPECIALE IL TUO MENU MAKE YOUR MENU SPECIAL

BITE OF HEAVEN
ANGEBRATENES WAGYU FILET (30 G) AUS KAGOSHIMA – JAPAN UND GEFLÄMMTE TIEFSEEGARNELE 15€
FILETTO DI WAGYU GRIGLIATO (30 G) KAGOSHIMA – GIAPPONE CON GAMBERONE FIAMMEGGIATO 15€
GRILLED WAGYU FILLET (30 G) KAGOSHIMA – JAPAN WITH FLAMED DEEP-SEA PRAWN 15€

GRATINIERTE JAKOBSMUSCHELN 6,5€ / ST. | CAPESANTE GRATINATE 6,5€ / PZ. | GRATINATED SCALLOPS 6,5€ / PC.

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 GEFLÄMMTE TIEFSEEGARNELE	15€
SASHIMI VOM KÄNGURU MIT KÜRBIS-CURRYMAYONNAISE UND TERIYAKISAUCE	18€
MILLEFOGLIE VOM ZIEGENKÄSE MIT FEIGENCHUTNEY UND WALNÜSSEN	16€
GRATINIERTE JAKOBSMUSCHELN MIT KÜRBISKERNBRÖSELN	19€
CARPACCIO VOM RINDERFILET MIT GRANA PADANO CREME UND SCHWARZER TRÜFFEL	21€
ANTIPASTIVARIATION UNSER TATAR VOM RIND, CARPACCIO MIT SCHWARZEM TRÜFFEL, TÜRMCHEN 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 CON MAIONESE ALLA ZUCCA E CURRY E SALSA TERIYAKI	18€
MILLEFOGLIE DI FORMAGGIO DI CAPRA CON CHUTNEY DI FICHI E NOCI	16€
CAPESANTE GRATINATE CON CRUMBLE AI SEMI DI ZUCCA	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 WITH PUMPKIN CURRY MAYONNAISE AND TERIYAKI SAUCE	18€
GOAT CHEESE MILLE-FEUILLE WITH FIG CHUTNEY AND WALNUTS	16€
SCALLOPS GRATINATED WITH PUMPKIN SEED 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, CANGAROO SASHIMI	25€

Suppe | Zuppa | Soup

DE	LEICHT PIKANTES KASTANIENSÜPPCHEN MIT ARGENTINISCHEN TIEFSEEGARNELEN IM BAUCHSPECKMANTEL	18€
IT	CREMA DI CASTAGNE LEGGERMENTE PICCANTE CON GAMBERI ARGENTINI AVVOLTI NELLA PANCETTA	18€
EN	MILDLY SPICY CHESTNUT SOUP WITH ARGENTINE DEEP-SEA PRAWNS WRAPPED IN BACON	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 ANGUSRIND FELDSALAT, KIRSCHTOMATEN, GRANA PADANO, FÄCHERKARTOFFELN	180 G 29€ 250 G 33€
SPARE RIBS (500 G) BUNTES GEMÜSE, FÄCHERKARTOFFELN	22€
HÄHNCHENBRUST (200 G) BUNTES GEMÜSE, FÄCHERKARTOFFELN	21€
ARGENTINISCHE TIEFSEEGARNELEN (250G)	31€

IT

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO BLACK ANGUS VALERIANELLA, POMODORINI, GRANA PADANO, PATATE A VENTAGLIO	180 G 29€ 250 G 33€
COSTINE DI MAIALE (500 G) VERDURE MISTE, PATATE A VENTAGLIO	22€
PETTO DI POLLO (200 G) VERDURE MISTE, PATATE A VENTAGLIO	21€
GAMBERI DELL'ARGENTINA (250G)	31€

EN

TAGLIATA RUMPSTEAK FROM BLACK ANGUS BEEF LAMB'S LETTUCE, CHERRY TOMATOES, GRANA PADANO, FAN POTATOES	180 G 29€ 250 G 33€
PORK SPARE RIBS (500 G) MIXED VEGETABLES, FAN POTATOES	22€
CHICKEN BREAST (200 G) MIXED VEGETABLES, FAN POTATOES	21€
PRAWNS FROM ARGENTINA (250G)	31€

Feines vom Plancha-Grill | Delizie alla griglia Plancha
Delicacies from the plancha Grill

DE

RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUSRIND	180 G 29€ | 250 G 33€ | 500 G 55€
RINDERFILET VOM BLACK ANGUSRIND	180 G 33€ | 250 G 38€
DUO VOM RINDERFILET BLACK ANGUS UND JAPANISCHES WAGYU ★ CHEF'S CHOICE	250 G 65€
WAGYUFILET KAGOSHIMA (JAPAN)	180 G 64€ | 250 G 87€
BISONRUMPSTEAK ★ CHEF'S CHOICE	180 G 44€ | 250 G 55€ | 500 G 105€
KALBSFILET	250 G 38€
SURF & TURF | RINDERFILET UND ARGENTINISCHE TIEFSEEGARNELEN	250 G 38€
FOHLENFILET	250 G 38€
RENTIERRÜCKENSTEAK	250 G 55€
STRAUSSENFILET | TRENTINA STRUZZI	250 G 39€

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€
DUO DI FILETTO DI BLACK ANGUS E WAGYU GIAPPONESE ★ CHEF'S CHOICE	250 G 65€
FILETTO DI WAGYU KAGOSHIMA – GIAPPONE	180 G 64€ | 250 G 87€
CONTROFILETTO DI BISONTE ★ CHEF'S CHOICE	180 G 44€ | 250 G 55€ | 500 G 105€
FILETTO DI VITELLO	250 G 38€
SURF & TURF | FILETTO DI MANZO E GAMBERI ARGENTINI	250 G 38€
FILETTO DI PULEDRO	250 G 38€
CONTROFILETTO DI RENNA	250 G 55€
FILETTO DI STRUZZO | TRENTINA STRUZZI	250 G 39€

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€
DUO FROM BEEF TENDERLOIN BLACK ANGUS AND JAPANESE WAGYU ★ CHEF'S CHOICE	250 G 65€
WAGYU FILLET KAGOSHIMA – JAPAN	180 G 64€ | 250 G 87€
BISON RUMP STEAK ★ CHEF'S CHOICE	180 G 44€ | 250 G 55€ | 500 G 105€
VEAL TENDERLOIN	250 G 38€
SURF & TURF | BEEF TENDERLOIN AND PRAWNS FROM ARGENTINA	250 G 38€
FOAL TENDERLOIN	250 G 38€
REINDEER RUMP STEAK	250 G 55€
OSTRICH TENDERLOIN | TRENTINA STRUZZI	250 G 39€

Zu jedem Hauptgericht servieren wir buntes Gemüse und Fächerkartoffeln
Con ogni piatto principale serviamo verdura mista e patata al ventaglio
With every main course we serve mixed vegetables and fan potatoes

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 GEMÜSE UND FÄCHERKARTOFFEL

RINDERFILET, RUMPSTEAK VOM RIND, LAMMTOMAHAWK, SCHWEINEFILET, FOHLENFILET, KÄNGURUFILET, 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 PULEDRO, 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, CARRÉ D'AGNELLO, FILETTO DI PULEDRO, 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!

FLEISCH AUF DEN STEIN, SAUCEN, ÖL UND PFEFFER AUF DEN TELLER.
SO VERMEIDEN WIR RAUCH UND AUGENREIZUNGEN.

LA CARNE SULLA PIETRA, LE SALSE, L'OLIO E IL PEPE NEL PIATTO.
IN QUESTO MODO EVITIAMO FUMO E IRRITAZIONI AGLI OCCHI.

MEAT ON THE STONE, SAUCES, OIL AND PEPPER ON THE PLATE.
THIS HELPS AVOID SMOKE AND EYE IRRITATION.

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€
MAISHÄHNCHENBRUST		200 G 21€	400 G 34€
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 POLLO AL MAIS 200		200 G 21€	400 G 34€
GAMBERI DELL'ARGENTINA			250 G 31€
CARRÈ D'AGNELLO			250 G 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€
CORN-FED CHICKEN BREAST		200 G 21€	400 G 34€
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€

Zu jedem Hauptgericht servieren wir buntes Gemüse und Fächerkartoffeln
Con ogni piatto principale serviamo verdura mista e patata al ventaglio
With every main course we serve mixed vegetables and fan potatoes

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!

BISON Supreme

Canada

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

UNSERE BURGER AUS BISONFLEISCH GRILLEN WIR MEDIUM. ★
I NOSTRI BURGER DI BISONTE VENGONO SERVITI CON COTTURA MEDIA. ★
OUR BISON BURGERS ARE GRILLED MEDIUM. ★

BURGER

DE

MANNIUS 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

MANNIUS 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

MANNIUS PRAIRIE BISON BURGER 180 G ★
SESAME BUN, BISON PATTY, SALAD, TOMATOES, CARAMELIZED 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 ★
SESAM BUN, BISON PATTY, PRAWNS FROM ARGENTINA
SALAD, TOMATOES, CARAMELIZED ONIONS, MANNIUS TOMATO KETCHUP
AND HOMEMADE GARLIC MAYONNAISE 33€

TIROLER BISON BURGER 180 G ★
SESAME BUN, BISON PATTY, BACON, CHEDDAR CREAM, CARAMELIZED ONIONS,
MANNIUS BBQ SAUCE, HOMEMADE GARLIC MAYONNAISE 31€

TIROLER BISON DOUBLE 360 G ★
SESAME BUN, DOUBLE BISON PATTY, BACON, CHEDDAR CREAM,
CARAMELIZED ONIONS, MANNIUS BBQ SAUCE, HOMEMADE GARLIC MAYONNAISE 42€

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

BURGER

UNSERE BURGER AUS RINDFLEISCH GRILLEN WIR MEDIUM. ★
I NOSTRI BURGER DI MANZO VENGONO SERVITI CON COTTURA MEDIA. ★
OUR BEEF BURGERS ARE GRILLED MEDIUM. ★

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 FRAÎCHE — 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 FRAÎCHE — 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 theirhybridised 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 **solfiti**	**Sulphur dioxide** and **sulphites**
13	**Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse	**Lupin**i 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

GEDECK/COPERTO/PLACE 2€

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