MARIONS
Grillstube

STEAKHOUSE | SAUCES MANUFACTORY

BY MANNIUS

Taste of happiness

MANNIUS MENU

Das Beste von uns für euch! Il meglio di noi per voi! The best of us for you!

DE

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

JAKOBSMUSCHELN MIT KÜRBISKERNBRÖSELN GRATINIERT

LEICHT PIKANTES KASTANIENSÜPPCHEN
MIT ARGENTINISCHEN TIEFSEEGARNELEN IM BAUCHSPECKMANTEL

RINDERFILET VOM HOLZKOHLEGRILL
MIT BUNTEM GRILLGEMÜSE UND FÄCHERKARTOFFEL

ZWETSCHGENTRAUM
ZWETSCHGENRÖSTER, VANILLEEIS & -SCHAUM

IT

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

CAPESANTE GRATINATE CON CRUMBLE AI SEMI DI ZUCCA

CREMA DI CASTAGNE LEGGERMENTE PICCANTE
CON GAMBERI ARGENTINI AVVOLTI NELLA PANCETTA

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE
CON VERDURE MISTE E PATATE A VENTAGLIO

SOGNO DI PRUGNE
COMPOSTA DI PRUGNE, GELATO E SPUMA ALLA VANIGLIA

EN

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

SCALLOPS GRATINATED WITH PUMPKIN SEED CRUMBLE

MILDLY SPICY CHESTNUT SOUP
WITH ARGENTINE DEEP-SEA PRAWNS WRAPPED IN BACON

BEEF TENDERLOIN FROM THE CHARCOAL GRILL
WITH MIXED VEGETABLES AND FAN POTATOES

PLUM DREAM
STEWED PLUMS, VANILLA ICE CREAM & FOAM

82€
PERSON | A

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€

JAKOBSMUSCHELN MIT KÜRBISKERNBRÖSELN GRATINIERT — 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€

Hausgemachte Pasta | 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€

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€

VOM HEISSEN STEIN
PIETRA CALDA
hot stone

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, 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€
FILET WAGYU 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€
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€
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€
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€
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€
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€

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!

VOM HOLZKOHLEGRILL

CARNE ALLA BRACE

from charcoal grill

Holzkohlegrill | Carne alla brace | Charcoal grill

DE

RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUSRIND	180 G 29€ | 250 G 33€ | 500 G 55€
RIBEYE STEAK VOM BLACK ANGUSRIND	300 G 38€ | 500 G 57€
RINDERFILET VOM BLACK ANGUSRIND	180 G 33€ | 250 G 38€
DUO VOM RINDERFILET BLACK ANGUS UND JAPANISCHES WAGYU ★ CHEF'S CHOICE	250 G 65€
FILET WAGYU KAGOSHIMA (JAPAN)	180 G 64€ | 250 G 87€
BISONRUMPSTEAK ★ CHEF'S CHOICE	180 G 44€ | 250 G 55€ | 500 G 105€
DRY AGED T-BONE STEAK VOM RIND AB CA. 1KG	À 100 G 8,5€
KALBSFILET	250 G 38€
SURF & TURF | RINDERFILET UND ARGENTINISCHE TIEFSEEGARNELEN	250 G 38€
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€
MAISHÄHNCHENBRUST	200 G 21€ | 400 G 34€
SPARE RIBS	500 G 22€

IT

CONTROFILETTO DI MANZO BLACK ANGUS	180 G 29€ | 250 G 33€ | 500 G 55€
STEAK RIBEYE DI MANZO BLACK ANGUS	300 G 38€ | 500 G 57€
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€
DRY AGED T-BONE STEAK DI MANZO DA CA. 1KG	À 100 G 8,5€
FILETTO DI VITELLO	250 G 38€
SURF & TURF | FILETTO DI MANZO E GAMBERI ARGENTINI	250 G 38€
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€
PETTO DI POLLO AL MAIS 200	200 G 21€ | 400 G 34€
SPARE RIBS	500 G 22€

EN

RUMPSTEAK FROM BLACK ANGUS BEEF	180 G 29€ | 250 G 33€ | 500 G 55€
RIBEYSTEAK FROM BLACK ANGUS BEEF	300 G 38€ | 500 G 57€
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€
DRY AGED T-BONE STEAK, APPROX. 1 KG	À 100 G 8,5€
VEAL TENDERLOIN	250 G 38€
SURF & TURF | BEEF TENDERLOIN AND PRAWNS FROM ARGENTINA	250 G 38€
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€
KANAGROO TENDERLOIN	250 G 35€
CORN-FED CHICKEN BREAST	200 G 21€ | 400 G 34€
SPARERIBS	500 G 22€

Beilagen | Contorni | Side dishes

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

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€

BURGER

BITE ME, BABY.

HANDGEMACHT. EHRLICH. UNVERGESSLICH.

Amore tra due bun.

BISON Supreme

Canada

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

UNSERE BURGER AUS RIND- UND BISONFLEISCH GRILLEN WIR MEDIUM.
I NOSTRI BURGER DI MANZO E BISONTE VENGONO SERVITI CON COTTURA MEDIA.
OUR BEEF AND 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

UNSERE BURGER AUS RIND- UND BISONFLEISCH GRILLEN WIR MEDIUM.
I NOSTRI BURGER DI MANZO E BISONTE VENGONO SERVITI CON COTTURA MEDIA.
OUR BEEF AND BISON BURGERS ARE GRILLED MEDIUM.

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 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

MANNIUS • Sauces

AUSGEWÄHLTE ZUTATEN, EIGENE REZEPTUREN UND HÖCHSTE QUALITÄTSANSPRÜCHE FÜR SAUCEN, DIPS UND DRESSINGS MIT UNVERWECHSELBAREM GESCHMACK.

INGREDIENTI SELEZIONATI, RICETTE ORIGINALI E I PIÙ ALTI STANDARD QUALITATIVI PER SALSE, DIP E DRESSING DAL GUSTO INCONFONDIBILE.

SELECTED INGREDIENTS, ORIGINAL RECIPES AND THE HIGHEST QUALITY STANDARDS FOR SAUCES, DIPS AND DRESSINGS WITH UNMISTAKABLE FLAVOR.

OUR STARS • Dolomites Edition

6,10€



APPLE GINGER DIP



BBQ WHISKY SAUCE



BBQ SAUCE



TOMATO KETCHUP



CHILI KETCHUP



CURRY SAUCE



SWEET CHILI SAUCE



MAYO



MAYO CURRY



KNOBLAUCH MAYO ALL'AGLIO



SENF DRESSING AL SENAPE



SENF SAUCE AL SENAPE



TRÜFFEL MAYO AL TARTUFFO

NO SUGAR ADDED • full taste

6,90€



CHILI KETCHUP
no sugar added



APPLE GINGER DIP
no sugar added



BBQ SAUCE
no sugar added



TOMATO KETCHUP
no sugar added

UNSERE PRODUKTE ERHALTEN SIE DIREKT IN MARIONS GRILLSTUBE ODER BEQUEM IN UNSEREM ONLINESHOP.

I NOSTRI PRODOTTI SONO DISPONIBILI DIRETTAMENTE PRESSO MARIONS GRILLSTUBE OPPURE COMODAMENTE NEL NOSTRO SHOP ONLINE.

OUR PRODUCTS ARE AVAILABLE DIRECTLY AT MARIONS GRILLSTUBE OR CONVENIENTLY THROUGH OUR ONLINE SHOP.

Hot & Spicy 4,50€

SCHARF, SCHÄRFER, HOT & SPICY! SCHÄRFE DAMIT DEINE GERICHTE UND VERPASSE IHNEN DEN LETZTEN SCHLIFF!
HOT, PIÙ HOT, HOT & SPICY! UTILIZZATE QUESTA SALSA PER RENDERE PIÙ PICCANTI I VOSTRI PIATTI E DARE A LORO IL TOCCO FINALE!



HOT & SPICY | BBQ | 45 g



HOT & SPICY | RASPBERRY | 45 g



HOT & SPICY | MANGO | 45 g

M. Salt Flakes 6,10€

DIE MANNIUS SALT FLAKES HEBEN DEN STEAK-GENUSS IN DEN HIMMEL DES GESCHMACKS.
I FIOCCHI DI SALE MANNIUS CONFERISCONO SAPORE ALLE BISTECCHE RENDENDO OGNI BOCCONE UN'ESPERIENZA DI GUSTO



M. SALT FLAKES | WHITE | 45 g



M. SALT FLAKES | HERBS | 45 g



M. SALT FLAKES | CHILI | 45 g

UNSERE PRODUKTE ERHALTEN SIE DIREKT IN MARIONS GRILLSTUBE
ODER BEQUEM IN UNSEREM ONLINESHOP.

I NOSTRI PRODOTTI SONO DISPONIBILI DIRETTAMENTE PRESSO MARIONS GRILLSTUBE
OPPURE COMODAMENTE NEL NOSTRO SHOP ONLINE.

OUR PRODUCTS ARE AVAILABLE DIRECTLY AT MARIONS GRILLSTUBE
OR CONVENIENTLY THROUGH OUR ONLINE SHOP.

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