



MARIONS Grillstube

STEAKHOUSE | SAUCES MANUFACTORY

BY MANNIUS

Taste of happiness

MM 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,
TÜRMCHEM VOM ZIEGENKÄSE, SASHIMI VOM KÄNGURU

GRATINIERTER JAKOBSMUSCHELN MIT KRÄUTER-ZITRONENBRÖSELN

ARTISCHOCKENCREMESUPPE MIT ARGENTINISCHEN TIEFSEEGARNELENTARTAR

RINDERFILET VOM HOLZKOHLEGRILL
MIT BUNTEM GRILLGEMÜSE UND FÄCHERKARTOFFEL

ERDBEERTRAUM
ERDBEERE & VANILLE

IT

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

CAPELANTE GRATINATE CON CRUMBLE ALLE ERBE AROMATICHE E LIMONE

CREMA DI CARCIOFI E TARTAR DI GAMBERI ARGENTINI

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

SOGNO DI FRAGOLE
FRAGOLE & VANIGLIA

EN

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

GRATINATED SCALLOPS WITH HERBS AND LEMON CRUMBLE

ARTICHOKE SOUP WITH TARTAR FROM PRAWNS FROM ARGENTINA

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

STRAWBERRY DREAM
STRAWBERRIES & VANILLA

82€
PERSON | A

M

TASTE MENU

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

DE

ANTIPASTO VARIATION

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

DESSERT VARIATION

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 GEFLAMMTE 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 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
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€
CAPELANTE 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
	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€

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, CAPELANTE, 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	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€



**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, 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 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!**

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€
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€

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€
BISONRUMPSTEAK ★ CHEF'S CHOICE	180 G 44€ 250 G 55€
DRY AGED T-BONE STEAK VOM RIND	1.000 G 89€
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€
RETIERRÜCKENSTEAK	250 G 55€
STRAUSSENFILET TRENTINA STRUZZI	250 G 39€
KÄNGURUFILET	250 G 35€
HÄHNCHENBRUST	200 G 21€
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€
CONTROFILETTO DI BISONTE ★ CHEF'S CHOICE	180 G 44€ 250 G 55€
DRY AGED T-BONE STEAK DI MANZO	1.000 G 89€
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 GALLETTO	200 G 21€
SPARE RIBS	500 G 22€

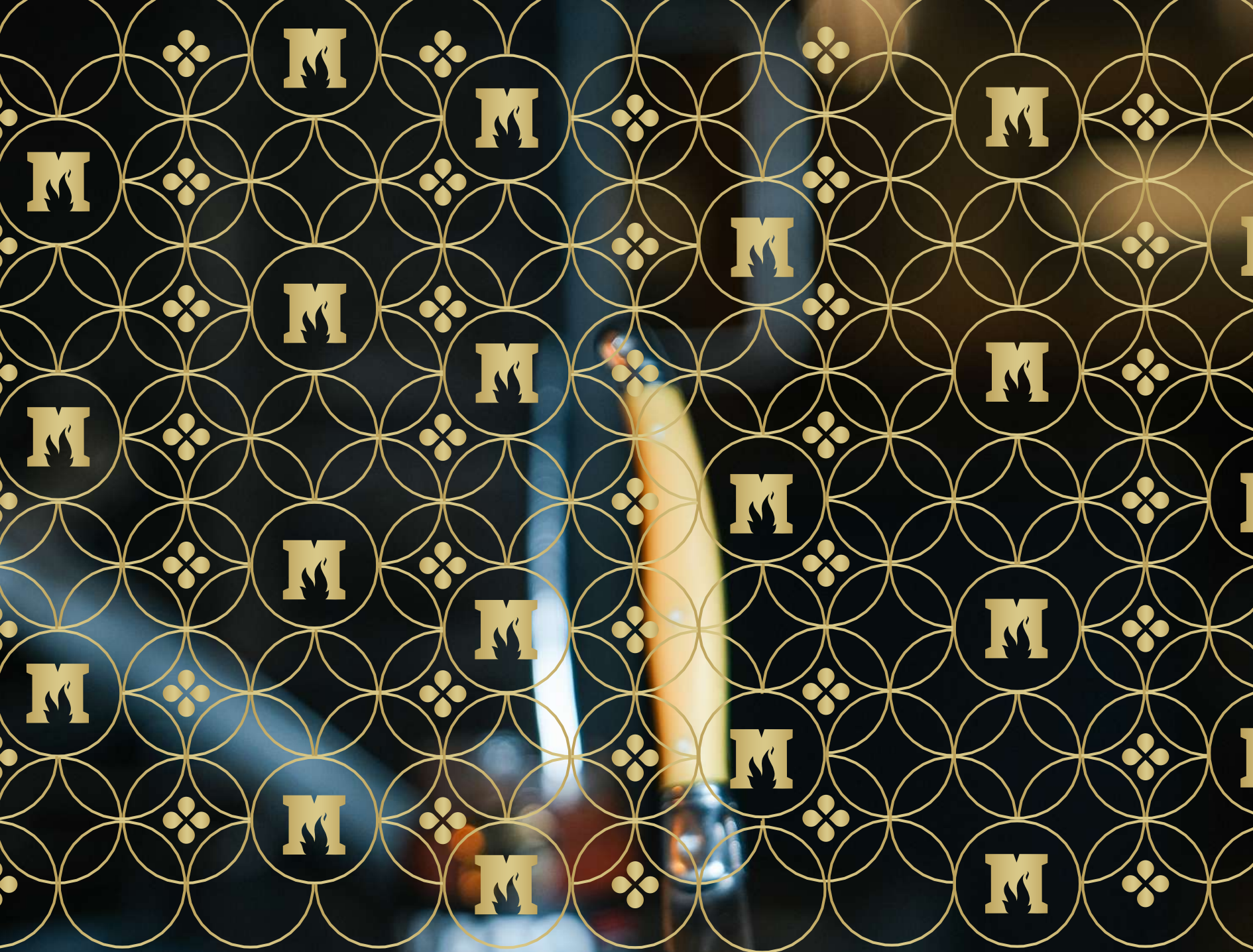
EN

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€
BISON RUMP STEAK ★ CHEF'S CHOICE	180 G 44€ 250 G 55€
DRY AGED T-BONE STEAK	1.000 G 89€
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€
CHICKEN BREAST	200 G 21€
SPARERIBS	500 G 22€

Beilagen | Contorni | Side dishes

Zu jedem Steak servieren wir buntes Gemüse und Fächerkartoffeln
Con ogni steak serviamo verdura mista e patata al ventaglio
With every steak 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.

BURGER

DE



★ CHEF'S CHOICE

BISONFLEISCH:
PREMIUM STATT GEWÖHNLICH
UPGRADE DEINEN BURGER 12€

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



★ CHEF'S CHOICE

CARNE DI BISONTE:
PREMIUM, NON ORDINARIA
FAI L'UPGRADE DEL TUO BURGER 12€

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



★ CHEF'S CHOICE

BISON MEAT:
PREMIUM, NOT ORDINARY
UPGRADE YOUR BURGER 12€

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

SAUCEN, SALZ & DIPS

SALSE, DIPS & SALE

sauces, salt & dips

EIN BISSCHEN MANNIUS FÜR ZU HAUSE AUS UNSERER SAUCENMANUFAKTUR
UN PO' MANNIUS DA PORTARSI A CASA DALLA NOSTRA MANIFATTURA DI SALSE
A LITTLE MANNIUS TO TAKE HOME FROM OUR SAUCE MANUFACTORY

Classics 6,10€



BBQ SAUCE | 250 g

Aus feinsten Zutaten entsteht eine leicht rauchige Geschmacksexplosion: idealer Genuss zu Burger, zu Steak und zu Kartoffeln jeder Art.

Gli ingredienti più pregiati creano un'esplosione di sapore leggermente affumicato: ideale per hamburger, bistecche e patate di ogni tipo.



TOMATO KETCHUP | 250 g

Aus besten Zutaten bildet sich der fruchtige Ketchup-Geschmack, zum Genießen zu verschiedenen Burgern, zu Steaks und zu Kartoffeln jeder Art.

Dagli ingredienti migliori nasce un ketchup dal sapore fruttato da gustare con hamburger, bistecche e patate di ogni tipo.



TOMATO CHILI KETCHUP | 250 g

Die richtige Schärfe an Chili erweckt ein angenehmes feuriges Geschmackserlebnis.

La giusta dose di peperoncino piccante risveglia un'esperienza gustativa piacevolmente infuocata.



APPLE GINGER DIP | 250 g

Fruchtiger Apfel trifft auf feurigen Ingwer und macht jeden Burger, jedes Fleisch- und Fischgericht sowie Käse jeder Art zu etwas Besonderem.

La mela dolce incontra lo zenzero pungente per trasformare ogni hamburger, piatto di carne o pesce e formaggio, in un'esperienza di sapore.



BBQ WHISKY SAUCE | 250 g

Hier wird das rauchige Aroma der BBQ-Sauce mit Whisky und feinstem Chili unterstrichen.

L'aroma affumicato della salsa BBQ viene messo in risalto dal sapore del whisky e del peperoncino pregiato.



SWEET CHILI SAUCE | 250 g

Gut in Kombination mit Chicken Wings, Frühlingsrollen, Hähnchen oder asiatischen Gemüseintöpfen.

Buono in combinazione con Chicken Wings, involtini primavera, galletto o padellata di verdure asiatiche!



M. EASY TARTAR | 125 g

Nimm 320 g gehacktes Rinderfilet und mische es mit einem Glas M. Easy Tartar!

Prendi 320 g di filetto di manzo tritato e amalgamalo con un bicchiere di M. Easy Tartar!

No sugar added 6,90€



TOMATO KETCHUP | NO SUGAR ADDED
250 g

Kein Zusatz von Zucker, aber voller Tomaten Ketchup Geschmack.

Senza aggiunta di zucchero, ketchup al 100 % di godimento.



CHILI KETCHUP | NO SUGAR ADDED
250 g

Kein Zusatz von Zucker, aber etwas Chili.

Senza aggiunta di zucchero con un pò di peperoncino.



BBQ SAUCE | NO SUGAR ADDED
250 g

Eine rauchige Geschmacksexplosion ohne Zusatz von Zucker.

Un'esplosione di sapore leggermente affumicato senza aggiunta di zuccheri.



APPLE GINGER DIP | NO SUGAR ADDED
250 g

Geschmackvolle Apfelsüße trifft auf feurigen Ingwer - ohne Zusatz von Zucker.

La mela dolce incontra lo zenzero pungente senza aggiunta di zuccheri.

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 BISTECHE 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

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 solfiti	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



GEDECK/COPERTO/PLACE 2€

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