



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 JAKOBSMUSCHEL MIT KRÄUTER-ZITRONENBRÖSELN

KOKOS-CURRY-SUPPE MIT ZITRONENGRAS UND GARNELENSPIESS

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

ZUPPA AL CURRY E COCCO CON CITRONELLA E SPIEDINO DI GAMBERI

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 SCALLOP WITH HERBS AND LEMON CRUMBLE

COCONUT CURRY SOUP WITH LEMONGRASS AND PRAWN SKEWER

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 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 HAUSGEMACHTER TERIYAKI-SAUCE, FELDSALAT UND LEICHT PIKANTER MANGO-MAYONNAISE	18€	
	TÜRMCHEN VOM ANGEBRATENEN ZIEGENFRISCHKÄSE MIT TOMATENCONFIT UND BASILIKUMPESTO	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, 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 SALSA TERIYAKI FATTA IN CASA, VALERIANELLA E MAIONESE AL MANGO LEGGERMENTE PICCANTE	18€
MILLEFOGLIE DI FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA CON CONFIT DI POMODORO E PESTO AL BASILICO		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	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 HOMEMADE TERIYAKI SAUCE, LAMB'S LETTUCE AND MILDLY SPICY MANGO MAYONNAISE	18€
	GRILLED GOAT CHEESE MILLE-FEUILLE WITH TOMATO CONFIT AND BASIL PESTO	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	KOKOS-CURRY-SUPPE MIT ZITRONENGRAS UND GARNELENSPIESS	18€
IT	ZUPPA AL CURRY E COCCO CON CITRONELLA E SPIEDINO DI GAMBERI	18€
EN	COCONUT CURRY SOUP WITH LEMONGRASS AND PRAWN SKEWER	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!**



**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€	

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 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€
RETIERRÜCKENSTEAK	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€
CONTROFILETTO DI BISONTE ★ CHEF'S CHOICE	180 G 44€ 250 G 55€
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€
BISON RUMP STEAK ★ CHEF'S CHOICE	180 G 44€ 250 G 55€
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 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€
KRÄUTER-ZITRONEN-SKYR	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€
SKYR ALLE ERBE E LIMONE	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€
HERB & LEMON SKYR	3,5€



BURGER BITE ME, BABY.
HANDGEMACHT. EHRLICH. UNVERGESSLICH.
Amore tra due bun.

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



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



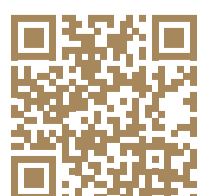
APPLE GINGER DIP
no sugar added



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 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



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 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