



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 TARTAR, CARPACCIO MIT SCHWARZEM TRÜFFEL,
ZIEGENKÄSETÜRMCHEN, SASHIMI VOM KÄNGURU
JAKOBSMUSCHEL MIT INGWER-LIMETTENBRÖSELN
ARTISCHOCKENSUPPE MIT GARNELENTARTAR
RINDERFILET VOM HOLZKOHLEGRILL MIT BUNTEM GRILLGEMÜSE
UND FÄCHERKARTOFFEL
ERDBEERTRAUM
ERDBEEREN MIT TONKABOHNE, VANILLE-EIS UND SCHAUM

IT

VARIETÀ DI ANTIPASTI
LA NOSTRA TARTARE, CARPACCIO CON TARTUFO NERO,
MILLEFOGLIE DI FORMAGGIO DI CAPRA, SASHIMI DI CANGURO
CAPESANTE CON BRICIOLE DI ZENZERO E LIME
CREMA DI CARCIOFFI CON TARTAR DI GAMBERI
FILETTO DI MANZO ALLA BRACE CON VERDURE MISTE
E PATATE A VENTAGLIO
SOGNO DI FRAGOLE
FRAGOLE CON FAVA TONKA, GELATO E SCHIUMA DI VANIGLIA

EN

ANTIPASTO VARIATION
OUR TARTARE, CARPACCIO WITH BLACK TRUFFLE,
GOAT CHEESE TOWER, KANGAROO SASHIMI
SCALOP WITH GINGER-LIME CRUMBLE
ARTICHOKE SOUP WITH PRAWN TARTAR
BEEF TENDERLOIN FROM THE CHARCOAL GRILL WITH MIXED VEGETABLES
AND FAN POTATOES
STRAWBERRY DREAM
STRAWBERRIES WITH TONKABEANFLAVOR, VANILLA ICECREAM AND FOAM

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 TARTAR, CARPACCIO MIT SCHWARZEM TRÜFFEL,
ZIEGENKÄSETÜRMCHEN, SASHIMI VON KÄNGURU

MEATTASTING VOM **400°C** HEISSEN STEIN

VERKOSTE UND VERGLEICHE ALLE UNSER ZWÖLF VERSCHIEDENE FLEISCHSORTEN:
RINDERFILET, RUMPSTEAK VOM RIND, LAMMTOMAHAWK, SCHWEINEFILET,
FOHLENFILET, KÄNGURUFILET, BISONRUMPSTEAK, KALBSFILET, HIRSCHFILET,
RENTIERRÜCKENSTEAK, STRAUSSENFILET, HÄHNCHENBRUST

DESSERT VARIATION

FRUCHTIG - CREMIG - GEEIST
SCHOKOTÖRTCHEN 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

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 DE HOT STONE **400°C**

TASTE AND COMPARE ALL OUR TWELVE TYPES OF MEAT:
BEEF FILLET, BEEF RUMPSTEAK, LAMB CHOP, PORK FILLET, FOAL FILLET,
KANGAROO FILLET, BISON RUMPSTEAK, VEAL FILLET, DEER FILLET, REINDEER FILLET,
OSTRICH FILLET, CHICKEN BREAST

SWEET VARIATION

FRUITY - CREAMY - REFRESHING
CHOCOLATE CAKE WITH LIQUID HEART

79€
PERSON | A

Antipasti | Starters

DE

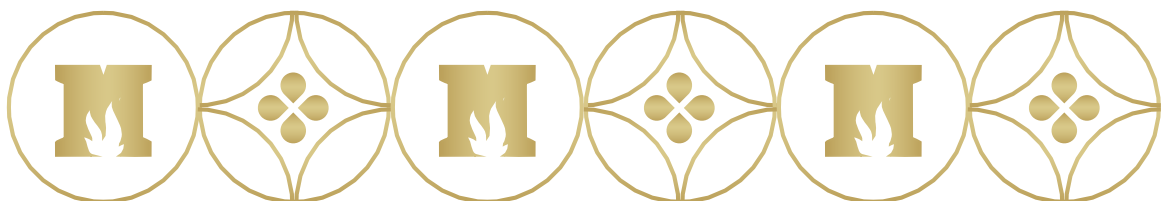
UNSER TARTAR VOM RIND HAUSGEMACHTES BROT, SENFCREME UND BUTTER	80 G 16€ 160 G 29€
WAGYU STEAK (120 G) AUS KAGOSHIMA - JAPAN MIT KRÄUTERSEITLINGE „KIRNIG“ - ALDEIN	46€
SASHIMI VOM KÄNGURU IN SESAMKRUSTE MIT SPARGELMAYONNAISE MIT PONZUFOND	18€
TÜRMCHEIN VOM ANGEBRATENEN ZIEGENFRISCHKÄSE MIT DATTERINITOMATENCONFIT UND BÄRLAUCHPESTO	16€
JAKOBSMUSCHELN MIT INGWER-LIMETTENBRÖSELN	19€
CARPACCIO VOM RINDERFILET MIT PARMESANKÄSE 36 MONATE GEREIFT UND SCHWARZER TRÜFFEL	21€
ANTIPASTIVARIATION UNSER TARTAR, CARPACCIO MIT SCHWARZEM TRÜFFEL, ZIEGENKÄSETÜRMCHEIN, 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€
STEAK DI WAGYU (120 G) KAGOSHIMA - GIAPPONE CON CARDONCELLI „KIRNIG“ - ALDINO	46€
SASHIMI DI CANGURO IN CROSTA DI SESAMO CON MAIONESE AI ASPARAGI E FONDO PONZU	18€
MILLEFOGLIE DI FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA CONFETTURA DI POMODORI DATTERINI E PESTO ALL' AGLIO ORSINO	16€
CAPELANTE CON BRICIOLE DI ZENZERO E LIME	19€
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON PARMIGGIANO 36 MESI 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 TARTAR HOMEMADE BREAD, MUSTARD CREAM AND BUTTER	80 G 16€ 160 G 29€
WAGYU STEAK (120 G) FROM KAGOSHIMA - JAPAN WITH KING OYSTER MUSHROOMS „KIRNIG“ - ALDINO	46€
KANGAROO SASHIMI IN SESAM CRUST WITH ASPARAGUS MAYONNAISE AND PONZU SAUCE	18€
GOAT CHEESE TOWER WITH DATTERINI TOMATOES CONFIT AND WILD GARLIC	16€
SCALOPPS WITH GINGER-LIME CRUMBLE	19€
CARPACCIO FROM BEEF TENDERLOIN WITH PARMIGGIANO AGED 36 MONTHS AND BLACK TRUFFLE	21€
ANTIPASTO VARIATION OUR TARTARE, CARPACCIO WITH BLACK TRUFFLE, GOAT CHEESE TOWER, KANGAROO SASHIMI	25€

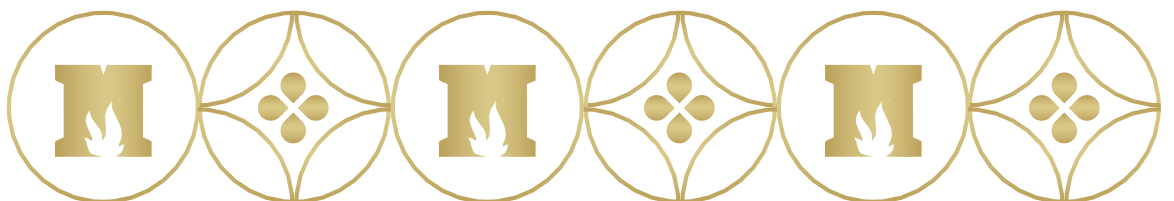


Pasta & Co.

DE	HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI MIT SCHWARZEM TRÜFFEL	19€
	HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI MIT ARGENTINISCHEN TIEFSEEGARNELEN, JAKOBSMUSCHELN, DATTERINITOMATEN UND CONFIERTER KNOBLAUCH	21€
IT	TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON TARTUFO NERO	19€
	TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON GAMBERI ARGENTINI, CAPESANTE, POMODORI DATTERINI E AGLIO CONFIT	21€
EN	HOMEMADE TAGLIOLINI WITH BLACK TRUFFLE	19€
	HOMEMADE TAGLIOLINI WITH PRAWNS FROM ARGENTINA, SCALLOPS, DATTERINI TOMATOES AND GARLIC CONFIT	21€

Suppe | Zuppa | Soup

DE	ARTISCHOCKENSUPPE MIT GARNELENTARTAR	18€
IT	CREMA DI CARCIOFFI CON TARTAR DI GAMBERI	18€
EN	ARTICHOKE SOUP WITH PRAWN TARTAR	18€



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, CHEDDARKÄSE, KARAMELLISIERTE ZWIEBEL, MANNIUS BBQ SAUCE UND HAUSGEMACHTE KNOBLAUCHMAYONNAISE 19€/25€

TRUFFLE BURGER

SESAMBROT, 180G ITALIENISCHES RINDFLEISCH, SALAT, CHEDDARKÄSE, SCHWARZER TRÜFFEL UND CREME FRAICHE 29€

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 KNOBLAUCHMAYONNAISE 16€

IT

MANNIUS BURGER

PANE AL SESAMO, 180 G MANZO ITALIANO, INSALATA, POMODORI, CIPOLLE CARAMELLATE, MANNIUS TOMATO KETCHUP E MAIONESE AL AGLIO FATTO IN CASA 16€

TIROLER BURGER 180 G - DOUBLE TIROLER BURGER 360 G

PANE AL SESAMO, MANZO ITALIANO, INSALATA, POMODORI, PANCETTA, FORMAGGIO CHEDDAR, CIPOLLE CARAMELLATE, MANNIUS BBQ SAUCE E MAIONESE AL AGLIO FATTO IN CASA 19€/25€

TRUFFLE BURGER

PANE AL SESAMO, 180 G MANZO ITALIANO, INSALATA, FORMAGGIO CHEDDAR, TARTUFO NERO E CRÈME FRAÎCHE 29€

PULLED PORK BURGER

PANE AL SESAMO, PULLED PORK, INSALATA, POMODORI, CIPOLLE CARAMELLATE, MANNIUS BBQ SAUCE E MAIONESE AL AGLIO FATTO IN CASA 16€

VEGGIE BURGER

PANE AL SESAMO, PATTY AI FUNGHI FATTO IN CASA, INSALATA, POMODORI, CIPOLLE CARAMELLATE, MANNIUS BBQ SAUCE E MAIONESE FATTO IN CASA 16€

EN

MANNIUS BURGER

SESAM BREAD, 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 BREAD, ITALIAN BEEF, SALAD, TOMATOES, BACON, CHEDDAR CHEESE, CARAMELIZED ONIONS, MANNIUS TOMATO KETCHUP AND HOMEMADE GARLIC MAYONNAISE 19€/25€

TRUFFLE BURGER

SESAMBREAD, 180 G ITALIAN BEEF, SALAD, CHEDDAR CHEESE, BLACK TRUFLE AND CRÈME FRAÎCHE 29€

PULLED PORK BURGER

SESAM BREAD, PULLED PORK, SALAD, TOMATOES, CARAMELIZED ONIONS, MANNIUS BBQ SAUCE AND HOMEMADE GARLIC MAYONNAISE 16€

VEGGIE BURGER

SESAM BREAD, HOMEMADE MUSHROOM PATTY, SALAD, TOMATOES, CARAMELIZED ONIONS, MANNIUS BBQ SAUCE AND HOMEMADE GARLIC MAYONNAISE 16€

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

400°C

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

DE

HEISSER STEIN - GRILL SELBER DEIN STEAK DIREKT AUF DEM HEISSEN STEIN

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

PIETRA CALDA - GRIGLIA IL TUO STEAK DIRETTAMENTE SULLA PIETRA CALDA

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

HOT STONE - GRILL YOUR STEAK DIRECTLY ON THE HOT STONE

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!**

**SAREMO LIETI DI CAMBIARE LA VOSTRA PIETRA
QUANDO NON SARÀ PIÙ CALDA!**

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



400°C

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

DE

MEATTASTING

VERKOSTE UND VERGLEICHE ALLE UNSERE ZWÖLF
VERSCHIEDENEN FLEISCHSORTEN

350 G 46€

RINDERFILET, RUMPSTEAK VOM RIND, LAMMTOMAHAWK,
SCHWEINEFILET, FOHLENFILET, KANGÜRUFILLET, BISONRUMPSTEAK,
KALBSFILET, HIRSCHFILET, RENTIERRÜCKENSTEAK, STRAUSSENFILET,
HÄHNCHENBRUST

KLEINES MEATTASTING

RINDERFILET, RUMPSTEAK VOM RIND, SCHWEINEFILET,
LAMMRÜCKEN, FOHLENFILET, GRILLWÜRSTCHEN

250 G 31€

IT

MEATTASTING

ASSAGGIA TUTTI I NOSTRI DODICI TIPI DI CARNE

350 G 46€

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

PICCOLO MEATTASTING

FILETTO DI MANZO, CONTROFILETTO DI MANZO, FILETTO DI MAIALE,
CARRE D'AGNELLO, FILETTO DI PULEDRO, SALSICCIA

250 G 31€

EN

MEATTASTING

TASTE AND COMPARE ALL 12 TYPES OF MEAT

350 G 46€

BEEF FILLET, BEEF RUMPSTEAK, LAMB CHOP, PORK FILLET, FOAL FILLET,
KANGAROO FILLET, BISON RUMPSTEAK, VEAL FILLET, DEER FILLET,
REINDEER FILLET, OSTRICH FILLET, CHICKEN BREAST

SMALL MEATTASTING

BEEF TENDERLOIN, BEEF RUMP STEAK, PORK TENDORLION,
LAMB CHOP, FOAL TENDORLOIN, SAUSAGE

250 G 31€



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 28€ 250 G 31€ 500 G 53€
RINDERFILET VOM BLACK ANGUSRIND	180 G 31€ 250 G 37€
BISONRUMPSTEAK	180 G 44€ 250 G 55€
KALBSFILET	250 G 37€
SURF & TURF RINDERFILET UND ARGENTINISCHE TIEFSEEGARNELEN	250 G 37€
HÄHNCHENBRUST	200 G 21€
ARGENTINISCHE TIEFSEEGARNELEN	250 G 31€

IT

CONTROFILETTO DI MANZO BLACK ANGUS	180 G 28€ 250 G 31€ 500 G 53€
FILETTO DI MANZO BLACK ANGUS	180 G 31€ 250 G 37€
CONTROFILETTO DI BISONTE	180 G 44€ 250 G 55€
FILETTO DI VITELLO	250 G 37€
SURF & TURF FILETTO DI MANZO E GAMBERI ARGENTINI	250 G 37€
PETTO DI GALLETTO	200 G 21€
GAMBERI DELL'ARGENTINA	250 G 31€

EN

RUMPSTEAK FROM BLACK ANGUS BEEF	180 G 28€ 250 G 31€ 500 G 53€
TENDORLOIN FROM BLACK ANGUS BEEF	180 G 31€ 250 G 37€
BISON RUMP STEAK	180 G 44€ 250 G 55€
VEAL TENDORLOIN	250 G 37€
SURF & TURF BEEF TENDORLOIN AND PRAWNS FROM ARGENTINA	250 G 37€
CHICKEN BREAST	200 G 21€
PRAWNS FROM ARGENTINA	250 G 31€

400°C

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

DE

LAMMRÜCKEN	250 G 37€
FOHLENFILET	250 G 37€
HIRSCHFILET	250 G 37€
SCHWEINEFILET	250 G 25€
RENTIERRÜCKENSTEAK	250 G 55€
STRAUSSENFILET TRENTINA STRUZZI	250 G 38€
KÄNGURUFILET	250 G 33€

IT

CARRÈ D'AGNELLO	250 G 37€
FILETTO DI PULEDRO	250 G 37€
FILETTO DI CERVO	250 G 37€
FILETTO DI MAIALE	250 G 25€
CONTROFILETTO DI RENNA	250 G 55€
FILETTO DI STRUZZO TRENTINA STRUZZI	250 G 38€
FILETTO DI CANGURO	250 G 33€

EN

RACK OF LAMB	250 G 37€
FOAL TENDORLOIN	250 G 37€
DEER TENDORLOIN	250 G 37€
PORK TENDORLOIN	250 G 25€
REINDEER RUMP STEAK	250 G 55€
OSTRICH TENDORLOIN TRENTINA STRUZZI	250 G 38€
KANGAROO TENDORLOIN	250 G 33€



VOM HOLZKOHLEGRILL
CARNE ALLA BRACE
from charcoal grill

Holzkohlegrill | Carne alla brace | Charcoal grill

DE

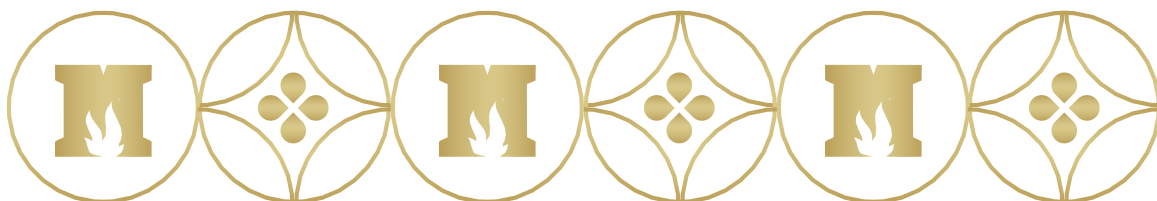
RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUSRIND	180 G 28€ 250 G 31€ 500 G 53€
RIBEYE STEAK VOM BLACK ANGUSRIND	300 G 36€ 500 G 54€
RINDERFILET VOM BLACK ANGUSRIND	180 G 31€ 250 G 37€
DUO VOM RINDERFILET BLACK ANGUS UND JAPANISCHES WAGYU	250 G 64€
BISONRUMPSTEAK	180 G 44€ 250 G 55€
DRY AGED T-BONE STEAK VOM RIND	1.000 G 83€
KALBSFILET	250 G 37€
SURF & TURF RINDERFILET UND ARGENTINISCHE TIEFSEEGARNELEN	250 G 37€
ARGENTINISCHE TIEFSEEGARNELEN	250 G 31€

IT

CONTROFILETTO DI MANZO BLACK ANGUS	180 G 28€ 250 G 31€ 500 G 53€
STEAK RIBEYE DI MANZO BLACK ANGUS	300 G 36€ 500 G 54€
FILETTO DI MANZO BLACK ANGUS	180 G 31€ 250 G 37€
DUO DI FILETTO DI BLACK ANGUS E WAGYU GIAPPONESE	250 G 64€
CONTROFILETTO DI BISONTE	180 G 44€ 250 G 55€
DRY AGED T-BONE STEAK DI MANZO	1.000 G 83€
FILETTO DI VITELLO	250 G 37€
SURF & TURF FILETTO DI MANZO E GAMBERI ARGENTINI	250 G 37€
GAMBERI DELL'ARGENTINA	250 G 31€

EN

RUMPSTEAK FROM BLACK ANGUS BEEF	180 G 28€ 250 G 31€ 500 G 53€
RIBEYSTEAK FROM BLACK ANGUS BEEF	300 G 36€ 500 G 54€
TENDORLOINFROM BLACK ANGUS BEEF	180 G 31€ 250 G 37€
DUO FROM BEEF TENDERLOIN BLACK ANGUS AND JAPANESE WAGYU	250 G 64€
BISON RUMP STEAK	180 G 44€ 250 G 55€
DRY AGED T-BONE STEAK	1.000 G 83€
VEAL TENDORLOIN	250 G 37€
SURF & TURF BEEF TENDORLOIN AND PRAWNS FROM ARGENTINA	250 G 37€
PRAWNS FROM ARGENTINA	250 G 31€



Holzkohlegrill | Carne alla brace | Charcoal grill

DE

LAMMRÜCKEN	250 G 37€
FOHLENFILET	250 G 37€
HIRSCHFILET	250 G 37€
SCHWEINEFILET	250 G 25€
RENTIERRÜCKENSTEAK	250 G 55€
STRAUSSENFILET TRENTINA STRUZZI	250 G 38€
KÄNGURUFILET	250 G 33€
HÄHNCHENBRUST	200 G 21€
SPARE RIBS	22€

IT

CARRÈ D'AGNELLO	250 G 37€
FILETTO DI PULEDRO	250 G 37€
FILETTO DI CERVO	250 G 37€
FILETTO DI MAIALE	250 G 25€
CONTROFILETTO DI RENNA	250 G 55€
FILETTO DI STRUZZO TRENTINA STRUZZI	250 G 38€
FILETTO DI CANGURO	250 G 33€
PETTO DI GALLETTO	200 G 21€
SPARE RIBS	22€

EN

RACK OF LAMB	250 G 37€
FOAL TENDORLOIN	250 G 37€
DEER TENDORLOIN	250 G 37€
PORK TENDORLOIN	250 G 25€
REINDEER RUMP STEAK	250 G 55€
OSTRICH TENDORLOIN TRENTINA STRUZZI	250 G 38€
KANAGROO TENDORLOIN	250 G 33€
CHICKEN BREAST	200 G 21€
SPARERIBS	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 €
SÜSSKARTOFFEL POMMES	7 €
WEISSER SPARGEL MIT PARMESANMAYONNAISE	9 €
KRÄUTERBUTTER	3,5 €

IT

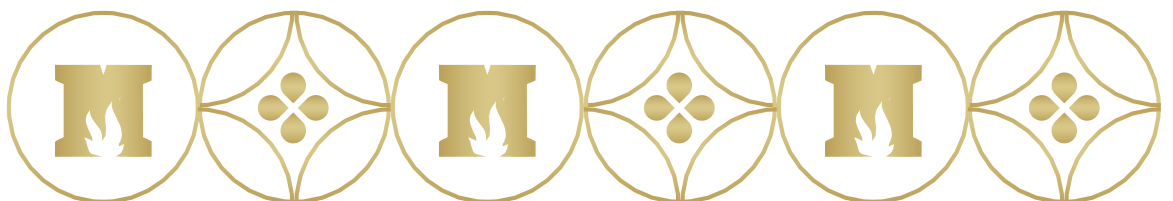
CONTORNI EXTRA

INSALTA MISTA CON FRENCHDRESSING FATTO IN CASA	6 €
VERDURA MISTA	5 €
PANNOCCHIA DI MAIS AL BURRO	5 €
PATATE DIPPERS	5 €
PATATE FRITTE DOLCI	7 €
ASPARAGI BIANCHI CON MAIONESE AL PARMIGIANO	9 €
BURRO ALLE ERBE AROMATICHE	3,5 €

EN

EXTRA SIDE DISHES

MIXED SALAD MIT HOMEMADE FRENCHDRESSING	6 €
MIXED VEGETABLES	5 €
CORN COB WITH BUTTER	5 €
POTATO DIPPERS	5 €
SWEET POTATO FRIES	7 €
WHITE ASPARAGUS WITH PARMESAN MAYONNAISE	9 €
HERBS BUTTER	3,5 €



SAUCEN, SALZ & DIPS

SALSE, DIPS & SALE

saucen, 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 angenehm 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 BISTECCHHE 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