



MANIOLIO

RESTAURANT

*Willkommen
im Maniolo!*

- ✓ Frische Zutaten
- ✓ Ehrlicher Geschmack
- ✓ Entspannte Atmosphäre
- ✓ Einfach gut essen

Mach es dir bequem –
wir kümmern uns um den Rest.



Kalte Getränke

	0,33 l	0,5 l
Eis Tea Pfirsich	4,10 €	---
Cola Zero	3,90 €	---
Cola	3,90 €	4,50 €
Fanta	3,90 €	4,50 €
Mezzo mix	3,70 €	4,30 €
Sprite	3,90 €	4,50 €

Almdudler 0,35 l	3,90 €
Eis Tea Pfirsich 0,25 l	3,50 €
Aqua Monaco Tonic 0,23 l	3,70 €
Aqua Monaco Bitter Lemon 0,23 l	3,60 €

Fruchtsäfte (Apfel, Johannesbeere, Marille, Multivitamin, Orange)

• Pur 0,2 l	3,20 €
• Still 0,3 l	3,30 €
• Still 0,5 l	3,80 €
• Soda 0,3 l	3,50 €
• Soda 0,5 l	4,30 €

Römerquelle

• Still 0,33 l	2,80 €
• Still 0,75 l	4,50 €
• Prickelnd 0,33 l	3,10 €
• Prickelnd 0,75 l	4,80 €

Warme Getränke

Espresso	2,80 €
Espresso Doppio	4,10 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Verlängerter	3,60 €
Cappuccino	3,80 €
Kaffee Latte	4,10 €
Heiße Schokolade	4,00 €
Tee (verschiedene Sorten)	3,70 €

Bier

	0,3 l	0,5 l
Radler	3,80 €	5,00 €
Zipfer (gezapft)	3,80 €	4,60 €
Zipfer (Flasche)		4,60 €
Zipfer Alkoholfrei		4,60 €
Maisel's Weisse Alkoholfrei		5,10 €
Maisel's Weisse Original		5,10 €
Maisel's Weisse Dunkel		5,10 €
Augustiner Edelstoff		5,00 €



Aperitifs

Prosecco	0,1l	4,10 €
Hugo	0,25 l	6,50 €
Aperol Spritz	0,25 l	6,50 €
Lillet Spritz	0,25 l	6,50 €

Cocktails

Cuba Libre	0,25 l	7,50 €
Campari Orange	0,25 l	7,80 €

Spirituosen

Baileys	2 cl	3,70 €
Diplomatico Rum	2 cl	4,70 €
Jägermeister	2 cl	3,80 €
Smirnoff Wodka	2 cl	4,10 €
Williamsbirnenbrand	2 cl	4,00 €
Ramazzotti Amaro	2 cl	3,80 €
Bombay Gin	2 cl	4,10 €
Schnaps	2 cl	4,00 €
Jack Daniels Whisky	2 cl	4,70 €
Smirnoff Vodka	2 cl	4,10 €





Weißwein



	1/8 l	0,75 l
Sommerspritzer	3,80 €	-----
Weißer Spritzer	4,00 €	-----
Mantler Chardonnay – Spätlese	4,00 €	-----
Mantler Frizzante	5,00 €	27,50 €
Barefoot Moscato	3,30 €	22,50 €
Chardonnay Ried Loes	4,10 €	34,80 €
Pecorino Terre di Chieti	4,00 €	27,30 €
Pinot Grigio DOC	4,00 €	27,30 €
Gelber Muskateller – Kalkstein	3,90 €	27,30 €
Grüner Veltliner Lössterrassen	-----	27,30 €





Rose

	1/8 l	0,75 l
Mantler Fresh! Rosé	3,90 €	24,50 €
Mantler Rosé Secco vom Zweigelt	-----	22,50 €

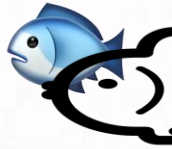


Rotwein

	1/8 l	0,75 l
Roter Spritzer	4,00 €	-----
Merlot Barefoot	3,90 €	27,00 €
Pinot Noir	4,60 €	32,00 €
Merlot Selection	-----	38,90 €
Keringer 100 Days Shiraz	-----	33,90 €
Zweigelt – Reserve	-----	25,90 €

Elins Welt

(Kids Menü)



Kapitän's Fischstäbchen

mit cremigem Kartoffelpüree



Superhelden Pasta

mit leckerer Fleischsauce



Dino Nuggets

mit knusprigen Pommes



Tomaten-Zauber-Nudeln

mit fruchtiger Tomatensauce

Alle Kindergerichte 7,90 €

für Kinder bis 12 Jahre



Neue Spezialitäten in Maniolio

Waldpilzcremesuppe 6,20 €

Gegrilltes Hühnerfilet an Steinpilztagliatelle 21,50 €

***Rind Stroganoff mit würzigen Essiggurken, Pilzen,
Paprika und Knoblauch
dazu Jasminreis und glasiertes Gemüse 28,50 €***





Frühstück (nur bis 11 Uhr)

bitte mit Vorreservierung

+43 5373 / 212 66 oder kontakt@maniolio.at

wir bereiten alles Frisch für Euch zu

Großes Frühstück

12,50 €

Brotkorb, Omelett oder Spiegelei, feiner Käse, Haussalami, Schinken, Butter, frisches Marktgemüse, zwei Marmeladen – dazu Kaffee oder Tee

Kleines Frühstück

8,50 €

Buttercroissant, Schinken, Käse, frisches Gemüse – dazu Kaffee oder Tee

Schinken-Käse-Toast

10,90 €

mit kleinem gemischtem Salat

Zum Start

Burrata „Caprese Art“ **15,50 €**

saftige Kirschtomaten, Basilikum-Nuss-Pesto, bestes Olivenöl, Rucola und warmes Hausbrot

Beef Tatar (200 g) **18,50 €**

klassisch gewürzt, mit Kapern, roten Zwiebeln, getrüffelter Mayo und frischem Hausbrot

MANIOLIO Platte **16,50 €**

Prosciutto, Berg- & Schafkäse, Oliven, Walnüsse und würzige Butter – perfekt zum Teilen

Gebackene Avocado **15,50 €**

knusprig gebacken, dazu Zitronen-Knoblauch-Creme und Wildkräutersalat

Bunter Wildkräutersalat

Erdbeerdressing, Trauben und Walnüsse

- Fetakäse **14,90 €**
- Hühnerstreifen **14,90 €**
- 5 Garnelen **20,50 €**

Wärmendes

Klare Rindsuppe **5,50 €**

mit hausgemachten Grießnockerln oder Frittaten

Tomaten-Cremesuppe **5,90 €**

fruchtig, mit Blauschimmelkäse und frischem Basilikum

Sellerie-Birnen-Cremesuppe **5,50 €**

fein abgeschmeckt, mit karamellisierten Grammelnüssen

Pasta-Liebe

Linguine Carbonara

mit Speck, frischem Eigelb und Parmesan – cremig & intensiv

15,90 €

Tagliatelle „Aglio e Olio“

Knoblauch, Chili, Petersilie, Rucola und Parmesan

15,90 €

- 4 Riesengarnelen

20,90 €

Linguine Bolognese

14,90 €

Tiroler Schlutzkrapfen

gefüllt mit Spinat, dazu Cherry-Tomaten, Knoblauch, braune Butter, garniert mit Rucola und Parmesan

17,50 €

Fisch & Risotto

Steinpilzrisotto

cremig, mit frischen Kräutern und Parmesan-Chips

18,50 €

Kaisergranat-Risotto

mit zartem Krebsfleisch und frischen Kräutern

20,90 €

Gegrilltes Lachsfilet

auf aromatischem Kräutergemüserisotto

21,90 €

Goldgebackenes Wolfsbarschfilet

mit hausgemachter, leicht getrüffelter Pasta

21,90 €

Kaisergranat „Buzara Art“ (5 Stk.)

In würziger Sauce, serviert mit Tagliatelle

22,90 €

Klassiker & Lieblingsgerichte

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes oder Petersilienkartoffeln

- | | |
|-----------|---------|
| • Schwein | 15,50 € |
| • Huhn | 15,90 € |
| • Kalb | 22,50 € |

Cordon Bleu vom Schwein

mit Pommes

16,90 €

Backhendl

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

16,90 €

Schweinemedallions im Speckmantel

mit cremiger Waldpilzsauce, Kräuterspätzle und Grillgemüse

20,90 €

Zwiebelrostbraten

mit Röstkartoffeln und Speckbohnen

22,90 €

Tafelspitz vom Rind

Bouillongemüse, cremiger Spinat und

22,50 €

Surf & Turf (250 g

mit Riesengarnelen, getrüffeltem Kartoffelpüree, Shimeji
Portweinjus

36,50 €
- Pilzen und

Beilagen:

Ketchup 2,00 €, Mayo 2,00 €, Parmesan 3,00 €, Pommes 4,50 €, Gemüse 6,90 €



Süßer Abschluss

Hausgemachtes Tiramisu

mit frischen Beeren

7,50 €

Palatschinken

gefüllt mit Walnuss-Zimtcreme, dazu Schokosauce und Vanilleeis

8,50 €

Zweierlei Schokomousse

Hell & Dunkel, auf Erdbeerragout

7,50 €

Topfenknödel

mit Marille oder Nougat, dazu Walnusseis

8,90 €

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus und Beeren

12,50 €



MANIOLO

RESTAURANT

Buon appetito!





ALLERGENINFORMATION

14 Hauptallergene gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse etc.)
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere (Muscheln, Tintenfisch etc.)

Informationen zu enthaltenen Allergenen erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren anderer allergener Stoffe nicht ausgeschlossen werden.