



Antipasti

Bruschette Miste (3 Pezzi) ^(1,7,12) 13,90 €

Pomodori | Verdure | Salumi

Mixed toasted white bread (3 pc.) Tomatoes | Vegetables | Cold Cuts

Caprese di Bufala ⁽⁷⁾ 14,90 €

Mozzarella | Tomate | Basilikum

Buffalo Caprese - Mozzarella | Tomato | Basil

Carpaccio di Manzo ^(10,12) 15,90 €

Insalata „Mariss“ ^(10,12) 15,90 €

+Mozzarella di Bufala (2 pezzi) +5,00 €

“Mariss” Salad with optional Buffalo Mozzarella (2 pc.)

Antipasto „Mariss“ (per due) ^(1,7,12) 29,90 €

3 Salumi | 3 Formaggi | Olive | Verdure

“Mariss” Starter (for 2) Cold Cuts | Cheeses | Olives | Vegetables

Alle unsere angegebenen Preise verstehen sich brutto, das bedeutet inklusive der zum Zeitpunkt der Konsumation geltenden Mehrwertsteuer. Trinkgelder sind nicht inkludiert. Wenn Sie Trinkgeld geben möchten, bleibt dieses zu 100% beim Team vor Ort. Alle Angaben ohne Gewähr - Preis- und Sortimentsänderungen sowie Druckfehler vorbehalten. Der Verkauf erfolgt im Namen und auf Rechnung der Mariss Gastronomie GmbH mit Sitz in der Atelierstraße 1 in 81671 München. Eingetragen unter HRB 254 492, Geschäftsführer Johann Stefan Walther. Die Mariss Bar ist Mitglied im Verbund Werksviertel Gastronomie.

Primi

Mittags servieren wir kostenfrei zu jedem Gericht unseren Mariss-Beilagensalat.

During lunch, every dish is served with our complimentary Mariss side salad.

Rigatoni „Mariss“ ^(1,3) 12,50 €

in hausgemachter würziger Tomatensauce

Rigatoni in a homemade tasteful tomato sauce

+ Mozzarella di bufala a pezzo ⁽⁷⁾ +2,50 €

Lasagna classica “Bolesch” ^(1,3,7,9) 13,50 €

Gnocchetti sardi salsiccia ^(1,7,9,12) 15,90 €

Ragout mit Salsiccia, in Rotwein abgelöscht.

Savory ragout with Salsiccia sausage, finished with red wine

Spaghetti alla Bolognese ^(1,9) 16,90 €

mit 100% Rindfleisch aus Bayern

Traditional Bolognese pasta with premium Bavarian beef

Spaghetti Gamberi ^(1,2,7,12) 19,90 €

mit roten Gambas in einer hausgemachten Bisque-Creme

Red prawns in a silky, house-made bisque cream.

Ravioli ripieni con burro e salvia ^(1,3,7) 14,90 €

Stuffed pasta served with sage butter



Secondi

Frisches Lachsfilet vom Grill ^(1,4) 22,90 €

mit feinem Olivenöl und Zitronen serviert.

Filet of Salmon, grilled, served with fine olive oil and lemon.

Tagliata di Manzo mit Ruccola und Parmesan 24,90 €

Sliced Beef Tagliata with Rocket and Parmesan.

Optionale Beilagen – Optional Side Dishes

Mariss-Insalatina piccola ^(10,12) 5,00 €

Frischer, hausgemachter Beilagensalat.

Fresh, small house salad mix.

Patate al forno (Ofenkartoffeln) ⁽¹²⁾ 5,90 €

Knusprig gebacken mit mediterranen Kräutern.

Crisp oven-roasted potatoes with Mediterranean herbs.

Verdure miste grigliate ⁽¹²⁾ 5,90 €

Buntes, gegrilltes Gemüse der Saison.

Colorful seasonal grilled vegetables.

Alle unsere angegebenen Preise verstehen sich brutto, das bedeutet inklusive der zum Zeitpunkt der Konsumation geltenden Mehrwertsteuer. Trinkgelder sind nicht inkludiert. Wenn Sie Trinkgeld geben möchten, bleibt dieses zu 100% beim Team vor Ort. Alle Angaben ohne Gewähr – Preis- und Sortimentsänderungen sowie Druckfehler vorbehalten. Der Verkauf erfolgt im Namen und auf Rechnung der Mariss Gastronomie GmbH mit Sitz in der Atelierstraße 1 in 81671 München. Eingetragen unter HRB 254 492, Geschäftsführer Johann Stefan Walther. Die Mariss Bar ist Mitglied im Verbund Werksviertel Gastronomie.



Pinse

Mittags servieren wir kostenfrei zu jedem Gericht unseren Mariss-Beilagensalat.

During lunch, every dish is served with our complimentary Mariss side salad.

Margherita ^(1,7) 12,50 €

Sardische Tomatensauce | Mozzarella fior di latte

Sardinian-style tomato sauce | creamy fior di latte mozzarella

Regina ^(1,7,12) 13,90 €

Sardische Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Prosciutto |

Funghi

Sardinian-style tomato sauce | Fior di latte mozzarella |

Prosciutto | Fresh mushrooms

Bufalona ^(1,7) 14,50 €

sardische Tomatensauce | Mozzarella di bufala campana | Basilikum

Sardinian-style tomato sauce | Mozzarella di Bufala Campana |

Fresh basil

Ortolana ^(1,7) 14,90 €

Sardische Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | gegrilltes

Gemüse

Sardinian-style tomato sauce | Fior di latte mozzarella | Grilled

vegetables

Alle unsere angegebenen Preise verstehen sich brutto, das bedeutet inklusive der zum Zeitpunkt der Konsumation geltenden Mehrwertsteuer. Trinkgelder sind nicht inkludiert. Wenn Sie Trinkgeld geben möchten, bleibt dieses zu 100% beim Team vor Ort. Alle Angaben ohne Gewähr - Preis- und Sortimentsänderungen sowie Druckfehler vorbehalten. Der Verkauf erfolgt im Namen und auf Rechnung der Mariss Gastronomie GmbH mit Sitz in der Atelierstraße 1 in 81671 München. Eingetragen unter HRB 254 492, Geschäftsführer Johann Stefan Walther. Die Mariss Bar ist Mitglied im Verbund Werksviertel Gastronomie.



Gorgonzola e salame piccante ^(1,7,12) 14,90 €
Sardische Tomatensauce | Mozzarella senza lattosio | Gorgonzola |
scharfe Salami
Sardinian-style tomato sauce | Lactose-free mozzarella |
Gorgonzola | Spicy Italian salami

Opionale Extras – Additional side options

Verdure grigliate Gemüse ^(1,2)	2,00 €
Salumi (normale piccante) ^(1,2)	2,50 €
Mozzarella di bufala ⁽⁷⁾	2,50 €

Jede Pinsa für alle Kinder bis 10 Jahre 10,00 €
Jede Pinsa zum Mitnehmen 10,00 €
Pasta „Mariss“ zum Mitnehmen 10,00 €

Alle unsere angegebenen Preise verstehen sich brutto, das bedeutet inklusive der zum Zeitpunkt der Konsumation geltenden Mehrwertsteuer. Trinkgelder sind nicht inkludiert. Wenn Sie Trinkgeld geben möchten, bleibt dieses zu 100% beim Team vor Ort. Alle Angaben ohne Gewähr – Preis- und Sortimentsänderungen sowie Druckfehler vorbehalten. Der Verkauf erfolgt im Namen und auf Rechnung der Mariss Gastronomie GmbH mit Sitz in der Atelierstraße 1 in 81671 München. Eingetragen unter HRB 254 492, Geschäftsführer Johann Stefan Walther. Die Mariss Bar ist Mitglied im Verbund Werksviertel Gastronomie.



Dolci

Tiramisù ^(1,3,7)	7,90 €
Panna Cotta ⁽⁷⁾	7,90 €
Profiterole (nero) ^(1,3,7)	7,90 €

Dolce & Espresso

La Combinazione Perfetta - The Perfect Match

Genießen Sie zu jedem Dessert
einen Espresso oder Espresso Macchiato für nur 1 €.
Enjoy an espresso or espresso macchiato with any dessert
for just € 1.



Café | Tee

Espresso Espresso macchiato	2,00 €
Espresso doppio doppio macchiato	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte macchiato	4,00 €
Café crema	3,50 €
Tee diverse Sorten	4,00 €

Softs

	Ltr	€
Tafelwasser still prickelnd klein	0,50	3
Tafelwasser still prickelnd groß	1,00	5
Coca Cola original Zero	0,2	3
Spezi Zitronenlimo (Sinalco)	0,33	3
Saftschorlen (Maracuija, Apfel, etc.)	0,3	3,5
Hausgemachte frische Limonade	0,3	4
Thomas Henry	0,2	3,5
Grapefruit Bitter Lemon Spicy Ginger Beer Ginger Ale Tonic Water Botanical Tonic Cherry Blossom Tonic		

Red Bull Energy Drink Zero

0,25

4

Alle unsere angegebenen Preise verstehen sich brutto, das bedeutet inklusive der zum Zeitpunkt der Konsumation geltenden Mehrwertsteuer. Trinkgelder sind nicht inkludiert. Wenn Sie Trinkgeld geben möchten, bleibt dieses zu 100% beim Team vor Ort. Alle Angaben ohne Gewähr - Preis- und Sortimentsänderungen sowie Druckfehler vorbehalten. Der Verkauf erfolgt im Namen und auf Rechnung der Mariss Gastronomie GmbH mit Sitz in der Atelierstraße 1 in 81671 München. Eingetragen unter HRB 254 492, Geschäftsführer Johann Stefan Walther. Die Mariss Bar ist Mitglied im Verbund Werksviertel Gastronomie.



<u>Bier</u>	Ltr	€
Werksviertel Bräu Bio Kellerbier ¹	0,25	3
Werksviertel Bräu Bio Kellerbier ¹	0,5	4,50
Peroni in bottiglia	0,33	4,50
Heineken 0.0 Alkoholfrei ¹	0,33	4,50

<u>Spritz & Classici</u>	€
Aperol Spritz	9,90
Ingwer Spritz	9,90
Campari Spritz	9,90
Sarti Spritz	9,90
Limoncello Spritz	9,90
Maracuja Spritz	9,90
Lillet Spritz	9,90
Hugo	9,90
Campari 0-Riginale	9,90

Crodino Spritz alkoholfrei	8,90
Virgin Hugo alkoholfrei	8,90

Alle unsere angegebenen Preise verstehen sich brutto, das bedeutet inklusive der zum Zeitpunkt der Konsumation geltenden Mehrwertsteuer. Trinkgelder sind nicht inkludiert. Wenn Sie Trinkgeld geben möchten, bleibt dieses zu 100% beim Team vor Ort. Alle Angaben ohne Gewähr - Preis- und Sortimentsänderungen sowie Druckfehler vorbehalten. Der Verkauf erfolgt im Namen und auf Rechnung der Mariss Gastronomie GmbH mit Sitz in der Atelierstraße 1 in 81671 München. Eingetragen unter HRB 254 492, Geschäftsführer Johann Stefan Walther. Die Mariss Bar ist Mitglied im Verbund Werksviertel Gastronomie.



Wein Glasweise Weiß / Vini al bicchiere bianco 0,2lit.

€

Pinot Grigio DOP

8,50 €

ALTURIS, Friuli-Venezia-Giulia, Italia

Ein raffiniertes, reiches und üppiges Bouquet mit sortentypischen Nuancen, die an exotische Früchte, Zitrusfrüchte, getrocknetes Gras, Brotrinde und geröstete Mandeln erinnern.

Gavi di Gavi DOC

9,50 €

SANTA SERAFFA, Piemonte, Italia

In der Farbe von mittlerer Intensität, ein deutlicher Honigduft, angenehme Säure und volle Frucht am Gaumen. Delikate Zitrusnoten; feine Nuancen von Mirabellen; pikante Würze und mineralisches Säurespiel.

LUGANA DOC

12,00 €

Bulgarini, Lombardia, Italia

Leuchtendes, zartes Strohgelb mit brillianten Reflexen. Typisch, fein und fruchtig mit Anklängen an Aprikose und Pfirsich. Trocken, gehaltvoll und strukturiert mit einer feinen Säure und einem anhaltenden Aroma.

Alle unsere angegebenen Preise verstehen sich brutto, das bedeutet inklusive der zum Zeitpunkt der Konsumation geltenden Mehrwertsteuer. Trinkgelder sind nicht inkludiert. Wenn Sie Trinkgeld geben möchten, bleibt dieses zu 100% beim Team vor Ort. Alle Angaben ohne Gewähr - Preis- und Sortimentsänderungen sowie Druckfehler vorbehalten. Der Verkauf erfolgt im Namen und auf Rechnung der Mariss Gastronomie GmbH mit Sitz in der Atelierstraße 1 in 81671 München. Eingetragen unter HRB 254 492, Geschäftsführer Johann Stefan Walther. Die Mariss Bar ist Mitglied im Verbund Werksviertel Gastronomie.



Wein Glasweise Rot / Vini al bicchiere rosso 0,2lit.

€

Montepulciano d'Abruzzo DOC

8,50 €

LEOLUCE, Abruzzo, Italia

In der Farbe wunderbares Rubinrot mit granatroten Reflexen. Intensiver und nachhaltiger Duft nach reifen roten Früchten, Backpflaumen und leichtem Vanilleton. Gut ausbalancierter Körper, angenehme Tannine, weich und harmonisch im Gesamteindruck.

Primitivo di Manduria Sud

9,50 €

FEUDI DI SAN MARZANO, Regione Puglia, Italia

Dieser Primitivo wird 6 Monate in französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut. So entsteht ein schön rubinroter Wein mit violetten Reflexen. Er besticht durch seine Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen, Kakao und Vanille. Schön auch die samtige Textur am Gaumen.

WEINKARTE / WINE LIST

Fragen Sie unser Team nach unserer Weinkarte

Our team will be happy to provide you with our wine list.

Alle unsere angegebenen Preise verstehen sich brutto, das bedeutet inklusive der zum Zeitpunkt der Konsumation geltenden Mehrwertsteuer. Trinkgelder sind nicht inkludiert. Wenn Sie Trinkgeld geben möchten, bleibt dieses zu 100% beim Team vor Ort. Alle Angaben ohne Gewähr - Preis- und Sortimentsänderungen sowie Druckfehler vorbehalten. Der Verkauf erfolgt im Namen und auf Rechnung der Mariss Gastronomie GmbH mit Sitz in der Atelierstraße 1 in 81671 München. Eingetragen unter HRB 254 492, Geschäftsführer Johann Stefan Walther. Die Mariss Bar ist Mitglied im Verbund Werksviertel Gastronomie.



Longdrinks

€

Gin & Thomas Henry Tonic	12,00
Cuba Libre	12,00
Espresso Martini	12,00
Aperol Sour	12,00

Alle unsere angegebenen Preise verstehen sich brutto, das bedeutet inklusive der zum Zeitpunkt der Konsumation geltenden Mehrwertsteuer. Trinkgelder sind nicht inkludiert. Wenn Sie Trinkgeld geben möchten, bleibt dieses zu 100% beim Team vor Ort. Alle Angaben ohne Gewähr - Preis- und Sortimentsänderungen sowie Druckfehler vorbehalten. Der Verkauf erfolgt im Namen und auf Rechnung der Mariss Gastronomie GmbH mit Sitz in der Atelierstraße 1 in 81671 München. Eingetragen unter HRB 254 492, Geschäftsführer Johann Stefan Walther. Die Mariss Bar ist Mitglied im Verbund Werksviertel Gastronomie.



Unsere aktuelle Wochenkarte / Weekly menue

Getrübefelte Kartoffelsuppe (etwas größer) 7,90 €
Potatosoup with truffels (medium-large sized)

Pinsa della settimana 15,90 €
Pinsa of the week

Geschmorte Kalbsbäckchen in Barolo Sauce 24,90 €
mit gegrilltem Gemüse
Slow-braised veal-cheeks in Barolo Sauce with vegetables.

Für Informationen über verwendete Zusatzstoffe und Allergene von der
Wochenkarte, wenden Sie sich bitte an unsere Servicekräfte.

Legende - 14 Hauptallergene nach LMIV

- 1 - Glutenthaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- 2 - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 - Milch (einschl. Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 8 - Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)
- 9 - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 - Schwefeldioxid und Sulfite (über 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- 13 - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse