



Antipasti

Bruschette Miste (4 Pezzi) ^(1,7,12) **13,90 €**

Pomodori | Verdure | Salumi | Olivenpate

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 €**

Rucola | Parmesan

Beef Carpaccio - Rucola | Parmesan Cheese

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

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) in hausgemachter würziger Tomatensauce Rigatoni in a homemade tasteful tomato sauce	13,50 €
+ Mozzarella di bufala a pezzo ⁽⁷⁾	+2,50 €
Lasagna classica ^(1,3,7,9)	14,50 €
Gnochetti sardi salsiccia ^(1,7,9,12) Ragout mit Salsiccia, in Rotwein abgelöscht. Savory ragout with Salsiccia sausage, finished with red wine	15,90 €
Spaghetti alla Bolognese ^(1,9) mit 100% Rindfleisch aus Bayern in Rotwein abgelöscht Traditional Bolognese pasta with premium Bavarian beef	17,90 €
Spaghetti Gamberi ^(1,2,7,12) mit roten Gambas in einer hausgemachten Bisque-Creme Red prawns in a silky, house-made bisque cream.	19,90 €
+ Burrata al pezzo ⁽⁷⁾	+2,50 €

Spaghetti Carbonara ^(1,3,7,10) Eigelb Pecorino Guanciale	16,90 €
Spaghetti Carbonara Vegetariana ^(1,3,7) Eigelb Pecorino Zucchini	15,90 €

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.



Secondi

Frisches Lachsfilet vom Grill ^(1,4) **23,90 €**
Zitronenvinaigrette und Petersilie serviert.
Filet of Salmon, grilled, served with lemon vinaigrette and parsley.

Tagliata di Manzo mit Ruccola und Parmesan **25,90 €**
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⁾ **6,90 €**
Buntes, gegrilltes Gemüse der Saison.
Colorful seasonal grilled vegetables.

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 €

Tomatensauce | Mozzarella fior di latte

Tomato sauce | creamy fior di latte mozzarella

Regina ^(1,7,12) 14,90 €

Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Prosciutto | Funghi

Tomato sauce | Fior di latte mozzarella | Prosciutto | Fresh mushrooms

Bufalona ^(1,7) 16,50 €

Tomatensauce | Mozzarella di bufala campana | Basilikum

Tomato sauce | Mozzarella di Bufala Campana | Fresh basil

Ortolana ^(1,7) 15,90 €

Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | gegrilltes Gemüse

Tomato sauce | Fior di latte mozzarella | Grilled vegetable



Gorgonzola e salame piccante ^(1,7,12) 15,90 €
Tomatensauce | Mozzarella | Gorgonzola | scharfe Salami
Tomato sauce | mozzarella | Gorgonzola | Spicy Italian salami

Optionale Extras - Additional side options

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

Jede Pinsa für alle Kinder bis 10 Jahre 10,00 €
Jede Pinsa zum Mitnehmen -20% vom Originalpreis

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 € 2,20 €
Espresso doppio doppio macchiato	3,50 € 3,70 €
Cappuccino	3,50 €
Latte macchiato	4,00 €
Café crema	3,50 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Tee diverse Sorten	4,00 €
Frischer Ingwer Minz Tee	4,50 €

Softs

	Ltr
Tafelwasser still sprudel klein	0,50 3,00 €
Tafelwasser still sprudel groß	1,00 5,00 €
Sinalco Cola Zero	0,33 3,00 €
Sinalco Zitronenlimo	0,33 3,00 €
Sinalco Orangenlimonade	0,33 3,00 €
Bilz Beeren Seele	0,33 4,00 €
Bilz Citrus Seele	0,33 4,00 €

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.

Mariss

RISTORANTE | BAR

Paulaner Spezi	0,50	4,20 €
Saftschorlen (Maracuija, Apfel, etc.)	0,3	3,50 €
Hausgemachte Ingwer Limonade	0,3	5,50 €
Thomas Henry	0,2	3,50, €
Grapefruit Bitter Lemon Spicy Ginger Beer Ginger Ale Tonic Water Botanical Tonic Cherry Blossom Tonic		

Red Bull Energy Drink Zero	0,25	4,00 €
-------------------------------------	-------------	---------------

<u>Bier</u>		Ltr
Werksviertel Bräu Bio Kellerbier ¹	0,25	3,00 €
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 €
Paulaner Weisbier	0,5	4,50 €
Paulaner Radler	0,33	4,00 €
Paulaner Weisbier alkoholfrei	0,5	4,50 €

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.

Spritz & Classici

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 €
Negroni Spritz	9,90 €
Hugo	9,90 €
Campari O-Riginale	9,90 €
Campai Soda	9,90 €
Campari Amalfi	9,90 €

Senza alcool

Crodino Spritz	8,90 €
San Bitter Spritz	8,90 €
Virgin Hugo	8,90 €

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, Brotkruste 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 brillanten Reflexen. Typisch, fein und fruchtig mit Anklängen an Aprikose und Pfirsich. Trocken, gehaltvoll und strukturiert mit einer feinen Säure und einem anhaltenden Aroma.



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.

<u>Longdrinks</u>	€
Gin & Thomas Henry Tonic	12,00
+ Malfy Gin	+ 2,50
Cuba Libre	12,00
Jack Daniels + Cola	12,00
Espresso Martini	12,00
Aperol Sour	12,00
Negroni	12,00
+ Il Professore Vermuth	+ 2,50
Americano	12,00

<u>Digestivo</u>	Ltr	€
Vecchio Amaro del Capo	4 cl	4,50
Averna	4 cl	4,50
Ramazotti	4 cl	4,50
Sambuca	4 cl	6,50
Limoncello	4 cl	4,50
Grappa	4 cl	7,50

Legende - 14 Hauptallergene nach LMIV

- 1 - Glutenhaltiges 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