



TAKE AWAY

Burger meets Burgunder

Unsere Burger sind Premium Burger: beste Zutaten, ausgezeichnete Zubereitung und perfektes Zusammenspiel am Gaumen durch unsere ausgewählte Getränkebegleitung, denn die Mischung macht die Mahlzeit erst komplett. Dazu servieren wir außerdem Steaks und Dry Aged Beef, dem unsere Gäste beim Reifen zusehen können, sowie weitere vorzügliche Sidekicks für unseren Star aus Beef und Bun.

Da läuft einem doch schon das Wasser im Mund zusammen!

Öffnungszeiten

Maerz Burger

Mittwoch bis Samstag 18.00 - 22.00 Uhr
Küche bis 21.00 Uhr

Maerz Burger Take Away

Mittwoch bis Samstag 15.00 - 20.30 Uhr
(letzter Abholzeitpunkt)

Sonntag, Montag und Dienstag Ruhetag





Liebe Gäste,

auf Grund der aktuellen Preisentwicklung in allen Bereichen aber insbesondere im Bereich Öle, Fette sowie Getreide sind wir leider gezwungen unsere Preise der Burger vorübergehend um pauschal 2,00 € anzuheben.

In den letzten 6 Wochen haben sich allein die Preise für hochwertige Frittieröle sowie Getreide verdreifacht.

Um weiterhin wirtschaftlich arbeiten zu können sind wir leider zu diesem Schritt gezwungen!

Wir hoffen auf Ihr Verständnis.

Ihre Familie Maerz mit Team



DAVOR

Salate der Gärtnerei Kiemle
mit Tomaten, Gurken, Kernen und Nüssen
mariniert mit würziger Vinaigrette
9,00

Variation vom Bodenseebüffel
Dünn aufgeschnittenes Büffelbresaola mit cremigem Burrata,
jungen Salattrieben und Wasabiblattvinaigrette
15,00 €

Carpaccio vom dry aged US Rind
mit eingelegtem Gemüse sowie marinierte Salattrieben
16,00 €

DANACH

Omas Käsekuchen
oder
Schnitte von Original Beans Schokolade

mit eingemachten Beeren und Joghurt-Hafer-Crumbles
11,00 €

Eis im Becher von „Fräulein Schmid“ aus Sachsenheim
verschiedene Sorten je nach Verfügbarkeit
5,00 € pro Becher /120 ml





Unsere Burger servieren wir im gerösteten Brioche-Bun mit frischen Tomaten, eingelegten Gurken, frischen Gurken, Zwiebeln, Salate der Gärtnerei Kiemle, Büffelmozzarella vom Bodensee-Büffel, unsere Burgersauce und Fritten mit hauseigener Gewürzmischung

DER URSPRUNG - SIGNATUR MAERZ

200 g Rindfleisch
Büffelmozzarella | Wasabicreme
18,00 €

BIG MAERZ

2 Stück 200 g Rindfleisch
Büffelmozzarella | Wasabicreme
23,00 €

„ONE NIGHT IN BANGKOK“

Crispy Chicken Patty
Thaicurrycreme | Mango
17,00 €

GREEN OAT GORGONZOLA

Patty aus Hafer und grünem Gemüse
Gorgonzola | Grillgemüse
16,00 €

Pomodoro

200 g Rindfleisch
getrocknete Tomaten | Oliven | Rucola
18,00 €

LITTLE ISTANBUL

200 g Rindfleisch
gereifter Schafskäse |
Röstknoblauch | Sucuk
19,00 €

„LAUF FORREST LAUF“

200 g Rindfleisch
Shrimps | Cranberry Jam | Cashew
20,00 €

FROM DUSK TILL BURN

200 g Rindfleisch
Togarashi Chili | Jalapeños | Bacon
19,00 €
ACHTUNG SCHARF

DER KIDS-BURGER

200 g Rindfleisch
ohne Grünzeug | ohne Tomaten
und sonstigem Zeug
Nur Fleisch, Käse, Ketchup,
Brötchen und Fritten
14,00 €



Premium Signatur Das Fleisch im Fokus

Unsere Burger servieren wir im gerösteten Brioche-Bun mit frischen Tomaten, eingelegten Gurken, frischen Gurken, Zwiebeln, Salate der Gärtnerei Kiemle, Büffelmozzarella vom Bodensee-Büffel, unsere Burgersauce und Fritten mit hauseigener Gewürzmischung

Charolais aus Frankreich 200 g Rind

Das Fleisch dieses Burgers stammt von der Rasse der Charolais-Rinder. Charakteristisch für das Fleisch der langlebigen, robusten Tiere sind eine feine Marmorieren und ein saftiger Geschmack. Dieses auf Grund der kräftigen Muskelpartien sehr schwere Fleisch eignet sich hervorragend für einen deftigen Burger.

21,00 €

Der High-End Burger 200 g Wagyu Rind Kobe Style

Der *Beste Hamburger der Welt* ist noch nicht offiziell prämiert worden. Dieser 200-Gramm Patty vom australischen Wagyu-Rind hat aber die besten Chancen auf die Hack-Krone: Er stammt von den besten Cuts vom Wagyu Rind. Unser Wagyu-Burger wird nicht wie so oft aus irgendwelchen Resten gepresst, sondern aus bestem, weltmeisterlich marmorierten Muskelfleisch geformt. Das macht ihn, zart rosa gebraten, zumindest zum saftigsten Hamburger der Welt.

21,00 €

Büffel Bill 180 g Prime Rib Burger Wasserbüffel

Unsere Prime Rib Burger sind ein zweifellos einzigartiges Produkt. Liebevoll hergestellt aus den edelsten Büffel Fleisch Cuts bestehen sie aus Rib-Eye Steaks, Filet und Hüfte. Einziger Nachteil: Hat man diese Burger einmal probiert, will man nie wieder etwas anderes.

19,00 €

Bio Organic Beef 180 g Texas Longhorn Rind aus Prebitz

Das Fleisch von Texas Longhorn Rindern ist magerer als das anderer Rassen. Es hat eine deutlich höhere Menge an ungesättigten und gesunden Fettsäuren. Longhorns besitzen nur ein Drittel an Rückenfett wie andere Fleischrinder. Die Tiere wachsen besser heran, da weniger Futter als Fett angelagert wird. Im Durchschnitt verwerten Longhorns ihr Futter 20% effektiver als andere Rassen. Das Fleisch ist dadurch feiner marmoriert, deutlich cholesterinärmer und reicher an sehr wertvollen Omega-Fettsäuren als herkömmliches Rindfleisch.

23,00 €



SALATE

Salatteller der Gärtnerei Kiemle
mit Tomaten, Gurken, Kernen und Nüssen
mariniert mit würziger Vinaigrette

mit Crispy Chicken 13,00 €

mit gebratenen Shrimps 17,00 €

mit gereiftem Schafskäse im Speckmantel 16,00 €

Currywurst Signatur Maerz vom Bodenseebüffel

2 Stück

mit hausgemachter Mango-Vanille Currysauce
schwäbischem Currypulver und Fritten

16,00 €

Gans ganz gut - Pulled Goose

Gezupfte Gänsebrust „Asia Style“

mit Wasabimayo, geröstetem Sesam, Togarashi
und unseren Fritten mit hausgemachtem Frittengewürz

14,00 €





SPARGELKARTE MAI & JUNI

Salate der Gärtnerei Kiemle
mit Tomaten, Gurken, Kernen und Nüssen
mariniert mit würziger Vinaigrette
und mariniertem Spargel
17,00

Variation vom Bodenseebüffel
Dünn aufgeschnittenes Büffelbresaola mit cremigem Burrata,
jungen Salattrieben und Wasabiblattvinaigrette
sowie marinierten Spargelstücken
21,00 €

Carpaccio vom dry aged US Rind
mit eingelegtem Gemüse, Salattrieben
sowie marinierten Spargelstücken
22,00 €

ASPARAGUS BURGER

200 g Rindfleisch
Büffelmozzarella | Spargel | Passionsfruchthollandaise
21,00 €

