



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





DAVOR

Salate der Gärtnerei Kiemle
mit Tomaten, Gurken, Kernen und Nüssen
mariniert mit würziger Vinaigrette
11,00

Variation vom Bodenseebüffel
Dünn aufgeschnittenes Büffelbresaola mit cremigem Burrata,
und marinierten Baby Leaf Salaten
17,00 €

Carpaccio vom dry aged US Rind
mit Ofenkürbis sowie marinierten Asia Leaf Salaten
18,00 €

Fingerfoodvariation zum Teilen
3 verschiedene gebackene Fingerfood mit Dip
zum Teilen in die Mitte des Tisches
17,00 €

DANACH

Brownie von Schokolade,
Kirsche und Pekannuss
oder
Lime Pie mit Mango und Kalamansi

mit eingemachter Mango und Joghurt-Hafer-Crumbles
13,00 €

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





DIE KREATIVEN

Unsere kreativen 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
20,00 €

„BIG MAERZ“

2 Stück 200 g Rindfleisch
Büffelmozzarella | Wasabicreme
25,00 €

„ONE NIGHT IN BANGKOK“

Crispy Chicken Patty
Thaicurrycreme | Mango
19,00 €

„LITTLE ISTANBUL“

200 g Rindfleisch
gereifter Schafskäse | Röstknoblauch | Sucuk
21,00 €

„Der Pate“

200 g Rindfleisch
Kirschtomaten | Oliven | Büffelburrata
22,00 €

„SENORITA PICANTE“

Maishuhnbrust in Tomaten gegart
Chorizo | Pimentos
22,00 €

„Roschdbroda“

180 g Roastbeef von der Memminger Färs
Schmelzzwiebeln | Spätzle
26,00 €



DIE VEGETARISCHEN

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

GREEN OAT GORGONZOLA

130 g Patty aus Hafer und grünem Gemüse
Gorgonzola | Grillgemüse
18,00 €

„YOU ARE MY HEART - YOU ARE MY SEOUL“

130 g Patty aus Kimchi
Wilder Brokkoli | Kohl
18,00 €

„MRS. WALDORF“

130 g Patty aus Sellerie und Fenchelpollen
Kürbis | Apfel
18,00 €





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.

25,00 €

Der High-End Burger 180 g Wagyu Rind Kobe Style

Der *Beste Hamburger der Welt* ist noch nicht offiziell prämiert worden. Dieser 180-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.

23,00 €

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.

22,00 €





STEAKS & SPEZIALITÄTEN



ÜBER DEM KONRO GEGRILLT FILET VOM BODENSEEBÜFFEL 200 G

34,00 €

*Alle Steaks werden sous-vide bei einer Kerntemperatur von 54°C gegart
und anschliessend auf unserem japanischen Konro gegrillt.
Unsere Steak servieren wir mit Fritten, einem tagesaktuellen Salat
sowie einer Chimichurri-Sauce.*

Käsekrauter vom Bio-Wagyu Rind Currywurst Signatur Maerz

2 Stück

mit hausgemachter Mango-Vanille Currysauce
schwäbischem Currypulver und Fritten

20,00 €

DER KIDS-BURGER

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

16,00 €

VOLLES BRETT

UNSER ÜBERRASCHUNGS-BURGER-BRETT

Geniessen Sie 4 verschiedene Burger nach Wahl der Küche serviert
auf einem großen Brett zum Teilen in die Mitte des Tisches.

Preis pro Brett für 4 Personen

79,00 €

