



## **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

Green Healthy Bowl  
mit Buchweizen und Bohnen  
Asia Leaf Salaten und Sesamdressing  
14,00

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

Thailändischer Rindfleischsalat mit Edambohnen  
und Sojasauce sowie marinierte Asia Leaf Salate  
18,00 €

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

## DANACH

Marmorierter Käsekuchen  
oder  
Schnitte von Original Beans Schokolade  
mit Rum-Ananas und Joghurt-Hafer-Crumbles  
13,00 €

## JETZT NEU!

### Rum „Monkey Gold“ by Maerz&Maerz

Unser Blend besteht aus verschiedenen langen gereiften Rums aus Venezuela und Jamaika die in Pot- und Column-Stills destilliert wurden. Wuchtige Bananennoten tanzen mit exotischer Ananas und cremigem Karamell. Süße Schaumbananen harmonieren mit wärmenden Gewürzen wie Zimt.

Preis pro Flasche 350ml 36,00 €

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 €

### „CRISPY CEASAR“

Crispy Chicken Patty  
Parmesan | Ceasar Creme  
19,00 €

### „LITTLE ISTANBUL“

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

### „Surf & Turf“

200 g Rindfleisch  
Crispy Garnelen | Hummermayo  
26,00 €

### „BBQ“

200 g Rindfleisch  
Bacon | BBQ Creme | Zwiebelringe im Bierteig  
22,00 €

### „Schweizer Hüttengaudi“

200 g Rindfleisch  
Rösti | Raclettekäse  
26,00 €

### „Provence“

200 g Rindfleisch  
Grillgemüse | Kräuter | Ziegenkäse  
21,00 €



## 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“

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

### „SPICY CARROT“

130 g Patty aus Lila Urkarotte  
Spicy Karotte | Ananas  
18,00 €

### „Mexico City“

130 g Patty aus Kartoffel und Bohnen  
Guacamole | Jalapeno  
19,00 €

### „Crispy NOT-CHICKEN,,

130 g Patty Hühnerersatz  
Parmesan | Ceasar Creme  
19,00 €





## **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 200 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 €





**Käsekraier 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 €