



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 18.00 - 20.30 Uhr
(letzter Abholzeitpunkt)*

Sonntag, Montag und Dienstag Ruhetag



Die Welt zu Gast
Norwegen

Davor

Graved Lachs mit Dill-Senfcreme
Kapernbeeren & Knäckebrot
17

Hauptsache

„GUDBRANDSALEN“
200 g Rindfleisch | Molkekäse
Preiselbeeren & Zwiebelconfit
24

„GRIMMSDOTTIR“
Patty aus grünem Hafer
Zitronen-Dill-Mayo | Gurkensalat & Frittierte Kapern
22

Danach

Zimtschnecke
mit eingemachten Moosbeeren & Skyr-Vanilleeis
9

Norwegische Butterwaffeln
mit aufgeschlagener Vanillesahne und Preiselbeeren
9



„LASS DAS SALZ WEG, NIMM KAVIAR“

CHEFS SELECTION
GOLD OSSETRA MANDARIN KAVIAR
„Acipenser gueldenstaedtii“

10 g Dose
20

mit Sauerteigbrot „Signatur Maerz“
& handgeschlagener Butter
28

mit Sauerteigbrot „Signatur Maerz“,
handgeschlagener Butter & einem Glas Champagner
Robert Moncuit
Premier Cru Les Grandes Blancs Brut
45





DAVOR

Karamellisierter Ziegenkäse
mit weißen Portweibirnen
Birnen vinaigrette & Walnüssen
15

Fingerfoodvariation zum Teilen
3 verschiedene gebackene Fingerfood mit Dip
zum Teilen in die Mitte des Tisches
(auch vegetarisch möglich)
19

TATAKI vom US Rind dry aged
mit Mango-Ponzu-Sauce und Nussbutter
sowie marinierte Asia-Leaf Salate
19

DANACH

Gebackenes Schokoladenküchle mit cremigem Kern
mit Beeren & Mandarinsorbet
9,5

Schnitte von gebrannter Creme
Ananas Pina Colada & Crumbles
10,5

Baklava mit Vanilleeis
10

Dessertvariation auf einem Brett serviert
für 2-4 Personen
34



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
22*

„BIG MAERZ“

*2 Stück 200 g Rindfleisch
Büffelmozzarella | Wasabicreme
27*

„BBQ“

*200 g Rindfleisch
Bacon | BBQ Sauce | Zwiebelconfit
23*

„Smashed“

*3 x 60 g Rindfleisch
Cheddar | Papaya | Pfeffercreme
24*

„Holy Cow“

*Crispy Buttermilk Chicken
Mango & Kimchi
25*

„KIDS“

*200 g Rindfleisch
ohne Grünzeug / nur Käse
16*

„Fetter Lax“

*Räucherlachs | Büffelmozzarella
gebackenes Rösti & Meerrettichcreme
25*



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

Vegetarische Burger

„Melanzane“

gebackene Aubergine

Aioli & Feta

21

„GRIMMSDOTTIR“

Patty aus grünem Hafer

Zitronen-Dill-Mayo | Gurkensalat & Frittierte Kapern

22

„Holy Cow Veggi“

Plantbased Crispy Chicken

Mango & Kimchi

24



***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, Wasabimayonaise und Fritten mit hauseigener Gewürzmischung

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.

26

200 g Black Angus Rind

Black Angus Burger sind eine Delikatesse höchster Güte. Sie erhalten bestes Rindfleisch von schwarzen Angus-Rindern, das sich durch eine besonders feine Struktur auszeichnet und einen unvergleichlichen Eigengeschmack besitzt.

24