



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



DAVOR

Carpaccio-Rolle vom dry aged US Beef
mit marinierten Salaten, Honig-Senf-Sauce und eingemachtem Trüffel
22,00 €

Ceviche vom Wildlachs
mit Leche de Tigre aus Mango & Passionsfrucht sowie Asia Leaf Salaten
20,00 €

Ceasar Salad mit Chrispy Chicken Bites
16,00 €

Salat von weißem Spargel
mit Wasabi-Ponzuvinaigrette und Baby Leaf Salaten
19,00 €

Fingerfoodvariation zum Teilen
3 verschiedene gebackene Fingerfood mit Dip
zum Teilen in die Mitte des Tisches
19,00 €

DANACH

Exotic Cheesecake
mit Ragout von Ananas sowie Joghurt-Hafer-Crumbles
14,00 €

Creme Brulée Schnitte
mit Beeren & Crumbles
13,00 €

Dessertvariation auf einem Brett serviert
für 2-4 Personen
34,00 €



Unsere Lieblinge

Benjamin Maerz

„Signatur“

Ich bin nach wie vor großer Fan des Ursprung-Burgers.

Mit diesem Burger hat während des Lockdowns alles angefangen und aus einer „Schnapsidee“ wurde ein neues Gastronomiekonzept geboren.

Christian Maerz

„Smashed“

Ganz neu auf unserer Karte mittlerweile mein absoluter Lieblingsburger. Die Kombination aus kräftigen Röstaromen und dem Aroma des Cheddar Käses ist einfach lecker.

Paul Raisch

„Trüffel“

Als großer Trüffelfan bin ich natürlich sehr von unserem Trüffelburger überzeugt.

Für jeden, der auf Trüffel steht eine absolute Empfehlung.

Elias Sishane

„BBQ“

Weil ich nach wie vor die klassische Kombination mit Zwiebelring, Bacon und BBQ-Sauce perfekt für einen leckeren Burger am leckersten finde.



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
22,00 €

„BIG MAERZ“

2 Stück 200 g Rindfleisch
Büffelmozzarella | Wasabicreme
27,00 €

„Das weiße Gold“

200 g Rindfleisch
weißer Spargel | Passionsfruchthollandaise
26,00 €

„From Duck till Dawn“

Pulled Entenconfit „Peking Style“
Rotkrautsalat | Orangenmayo
22,00 €

„BBQ“

200 g Rindfleisch
Bacon | BBQ Creme | Zwiebelringe im Bierteig
23,00 €

„Smashed“

3 x 60 g Rindfleisch
Cheddar | Sauce aus Pflaumen und Ingwer
22,00 €



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

„ALOHA“

Crispy Chicken Patty
gegrillte Ananas | Salsa | Koriander
21,00 €

„GREEN OAT“

130 g Patty aus Hafer und grünem Gemüse
Ziegenkäse | Röstknoblauch | Feigen
20,00 €

„Das weiße Gold - RED OAT“

130 g Patty aus Hafer und Roter Beete
weißer Spargel | Passionsfruchthollandaise
22,00 €

„ALOHA VEGGI„

130 g Patty Crispy Not Chicken
gegrillte Ananas | Salsa | Koriander
21,00 €

„FEIGE ZIEGE“

200 g Rindfleisch
Ziegenkäse | Röstknoblauch | Feigen | Bacon
22,00 €

DER KIDS-BURGER

200 g Rindfleisch
ohne Grünzeug | ohne Tomaten
und sonstigem Zeug
Nur Fleisch, Käse, Ketchup,
Brötchen und Fritten
16,00 €



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.
26,00 €

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.
26,00 €