



*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  
**ITALIEN**  
Mai & Juni

**Davor**

Salat von bunten Tomaten mit Balsamicovinaigrette  
Büffel-Burrata und Basilikum  
14,00 €

Carpaccio vom dry aged US Beef  
mit mariniertem Spargel, Parmesan  
und Vinaigrette von Limette  
19,00 €

**Hauptsache**

**„Der Pate“**  
200 g Rindfleisch  
Mortadella | Pistazie | Knoblauchcreme & Parmesan  
23,00 €

**„Arrancini“**  
Arrancini-Patty aus Risotto frittiert  
Garnele | Knoblauchcreme & Parmesan  
23,00 €

**Danach**

TIRAMISU  
12,00 €

CANNOLI  
sizilianisches Gebäck mit Creme gefüllt  
3 Stück 10,00 €



### **DAVOR**

*Karamellisierter Ziegenkäse  
mit Feige & Salat in Limettenvinaigrette  
15,00 €*

*Fingerfoodvariation zum Teilen  
3 verschiedene gebackene Fingerfood mit Dip  
zum Teilen in die Mitte des Tisches  
(auch vegetarisch möglich)  
19,00 €*

*Oliven zum Knabbern  
7,00 €*

### **DANACH**

*Schnitte vom Käsekuchen  
mit Ananas & Rum sowie schokolierte Nusscrumbles  
10,00 €*

*Gebackenes Schokoladenküchle mit cremigem Kern  
mit Beeren & Mandarinsorbet  
9,50 €*

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



*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*

**„DER URSPRUNG - SIGNATUR MAERZ“**

*200 g Rindfleisch  
Büffelmozzarella | Wasabicreme  
22,00 €*

**„BIG MAERZ“**

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

**„BBQ“**

*200 g Rindfleisch  
Bacon | BBQ Sauce | Zwiebelconfit  
23,00 €*

**„Chili Cheese“**

*3 x 60 g Rindfleisch  
Cheddar | Jalapenos  
Chili-Cheese-Sauce zum Übergießen  
24,00 €*

**DER KIDS-BURGER**

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



*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.*

### **SAISONALE SPARGELKARTE**

*200 g Rindfleisch von der Färse  
Büffelmozzarella | weißer Spargel | Hollandaise  
28,00 €*

*Homestyle Buttermilch Chicken  
Büffelmozzarella | weißer Spargel | Hollandaise  
25,00 €*

*130 g Patty aus Hafer und grünem Gemüse  
Büffelmozzarella | weißer Spargel & Hollandaise  
23,00 €*

*130 g Patty Crispy Not Chicken  
Büffelmozzarella | weißer Spargel & Hollandaise  
23,00 €*



**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, 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.*

26,00 €

**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.*

24,00 €



## STEAKS

*Erleben Sie einzigartigen Geschmack und außergewöhnliche Qualität - mit den Dry Aged Stücken von Büffel Bill. Durch das traditionelle zusätzliche 21 Tage Trockenreifungsverfahren in manufaktureigenen Reifungsräumen entwickeln die hochwertigen Fleischstücke ein unvergleichliches Aroma und eine zarte Textur, die Feinschmecker begeistert.*

*Hüftmedaillon | Bodensee Färse 180 g  
35,00 €*

*Rib-Eye Steak | Bodensee Färse 230g  
49,00 €*

*Rumpsteak | Italienischer Büffel 200g  
46,00 €*

*Filet Medaillon | Italienischer Büffel 180 g  
45,00 €*

*Rumpsteak | Creekstone Farms Prime Beef 250g  
85,00 €*

*Entdecke den unvergesslichen Genuss des Wagyu Fleisch. Ein Meisterwerk der japanischen Fleischkunst das durch seine extreme Marmorierung und außergewöhnliche Zartheit für ein nie da gewesenes Geschmackserlebnis sorgen wird.*

*Stripes Niku Tori A5+ (BMS 9-12) | Miyazaki Wagyu 3x30g  
59,00 €*

*Unsere Steaks servieren wir mit unseren  
Fritten sowie Frittensauce, Grillgemüse und Chimichurri*

### **bestellen Sie noch dazu:**

<i>Cole Slaw</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Maiskolben</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Wasabimayo</i>	<i>3,90 €</i>
<i>BBQ-Sauce</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Kimchi</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Weißer Spargel</i>	<i>8,90 €</i>