



*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*



***Das Überraschungsmenü in 4-Gängen.***

*Lasst Eurer Vorfreude freien Lauf  
und genießt den Abend  
mit drei Überraschungen und einem Dessert.*

*Vier Gänge*

*59*

*Rinderfilet im Hauptgang + 20*

*Weinbegleitung + 39*



## *Spargelzeit*

### **DAVOR**

**Carpaccio vom dry aged US-Rind**  
marinierter weißer Spargel aus Bruchsal  
Asia Leaf Salate & Holunderblütenvinaigrette  
18

**Weißer Spargelcremesuppe**  
mit gebackener Praline von Kabeljau & Yuzu  
marinierter Spargel & Schnittlauchöl  
14

### **HAUPTSACHE**

**„ASPARAGUS“**  
200 g Rindfleisch | Weißer Spargel  
Hollandaise | Büffelmozzarella & Wagyuschinken  
27

**„ASPARAGUS CHICKEN“**  
Crispy Buttermilk Chicken | Weißer Spargel  
Hollandaise | Büffelmozzarella & Wagyuschinken  
26

**„ASPARAGUS VEGGI“**  
Kartoffelpuffer | Weißer Spargel  
Hollandaise | Büffelmozzarella  
22



„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**

### ***Bunte Tomaten der Gärtnerei Kiemle***

Burrata vom Bodensee-Büffel  
Marinierte Salate | geröstete Nüsse & Basilikum  
16

### ***Fingerfoodvariation zum Teilen***

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

## **DANACH**

### ***Gebackenes Schokoladenküchle mit cremigem Kern***

mit Beeren & Kirschsorbet  
9,5

### ***Dessertvariation auf einem Brett serviert***

für 2-4 Personen  
34

### ***Spaghetti-Eis „Maerz“***

Tahiti-Vanilleeis & Erdbeeren von der Familie Munz  
Schlagsahne & karamellisierte weiße Original Beans Schokolade  
14

### ***Kaiserschmarren***

mit Vanilleeis und Erdeer-Kompott  
14



*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*

### **„LAUCH ATTACK“**

*Patty aus grünem Gemüse & Hafer*

*Zitronen-Dill-Mayo | Lauchsalat & Walnüsse*

*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