



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 frisch gehobeltem Trüffel  
20,00 €

Ceviche vom Wildlachs  
mit Leche de Tigre aus Mango & Passionsfrucht sowie Asia Leaf Salaten  
18,00 €

Ceasar Salad mit Chrispy Chicken Bites  
14,00 €

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

### DANACH

Delice von Original Beans Schokolade  
mit Ragout von Mango sowie Joghurt-Hafer-Crumbles  
12,00 €

Frozen Panna Cotta  
mit Beeren & Crumbles  
11,00 €



## 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.



## 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 €

### **„Trüffel“**

200 g Rindfleisch  
Trüffelcreme | Burrata | schwarzer Trüffel  
24,00 €

### **„From Duck till Dawn“**

Ente Peking Style  
Rotkrautsalat | Orangenmayo  
20,00 €

### **„BBQ“**

200 g Rindfleisch  
Bacon | BBQ Creme | Zwiebelringe im Bierteig  
21,00 €

### **„Smashed“**

3 x 60 g Rindfleisch  
Cheddar | Sauce aus Pflaumen und Ingwer  
20,00 €



## 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

### **„ALOHA“**

Crispy Chicken Patty  
gegrillte Ananas | Salsamayo | fresh chopped Koriander  
19,00 €

### **„GREEN OAT“**

130 g Patty aus Hafer und grünem Gemüse  
Ziegenkäse | Röstknoblauch | Feigen  
18,00 €

### **„ALOHA VEGGI,“**

130 g Patty Crispy Not Chicken  
gegrillte Ananas | Salsamayo | fresh chopped Koriander  
19,00 €

### **„FEIGE ZIEGE“**

200 g Rindfleisch  
Ziegenkäse | Röstknoblauch | Feigen | Bacon  
20,00 €

### **DER KIDS-BURGER**

200 g Rindfleisch  
ohne Grünzeug | ohne Tomaten  
und sonstigem Zeug  
Nur Fleisch, Käse, Ketchup,  
Brötchen und Fritten  
14,00 €



**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.  
24,00 €

**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.  
24,00 €