



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



Spargelzeit

DAVOR

Carpaccio vom dry aged US-Rind
marinierter weißer Spargel aus Bruchsal
Asia Leaf Salate & Holunderblütenvinaigrette
16

HAUPTSACHE

„ASPARAGUS“
200 g Rindfleisch | Weißer Spargel
Hollandaise | Büffelmozzarella & Wagyuschinken
25

„ASPARAGUS CHICKEN“
Crispy Buttermilk Chicken | Weißer Spargel
Hollandaise | Büffelmozzarella & Wagyuschinken
24

„ASPARAGUS VEGGI“
Kartoffelpuffer | Weißer Spargel
Hollandaise | Büffelmozzarella
20



„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
14

Fingerfoodvariation zum Teilen

3 verschiedene gebackene Fingerfood mit Dip
zum Teilen in die Mitte des Tisches
(auch vegetarisch möglich)
17

DANACH

Kaiserschmarren
mit Erdeer-Kompott
11

Delice von Original Beans Schokolade

mit Ragout von Ananas & Kokosnuss
sowie Joghurt Hafer Crumbles
12



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

„BIG MAERZ“

2 Stück 200 g Rindfleisch
Büffelmozzarella | Wasabicreme
25

„BBQ“

200 g Rindfleisch
Bacon | BBQ Sauce | Zwiebelconfit
21

„Smashed“

3 x 60 g Rindfleisch
Cheddar | Papaya | Pfeffercreme
22

„Holy Cow“

Crispy Buttermilk Chicken
Mango & Kimchi
23

„KIDS“

200 g Rindfleisch
ohne Grünzeug / nur Käse
14

„Fetter Lax“

Räucherlachs | Büffelmozzarella
gebackenes Rösti & Meerrettichcreme
23



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

19

„LAUCH ATTACK“

Patty aus grünem Gemüse & Hafer

Zitronen-Dill-Mayo | Lauchsalat & Walnüsse

20

„HOLY COW VEGGI“

Plantbased Crispy Chicken

Mango & Kimchi

22



***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.

24

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.

22