

MAERZ

DIE WEINBAR



„EIN GUTER WEIN GEHÖRT NICHT IN DEN KELLER GESPERRT. ER GEHÖRT
GETRUNKEN - UND ZWAR IN ENTSPANNTER ATMOSPHÄRE, GEMEINSAM MIT DEM
BESTEN FREUND, DER LIEBSTEN ODER IN GROSSER RUNDE.“

CHRISTIAN MAERZ

UNSERE WEINBAR HAT GEOFFNET

DIENSTAG BIS SAMSTAG

18.00 - 22.00 UHR

WWW.MAERZUNDMAERZ.DE

TISCH VOLL

WIR MACHEN IHNEN DEN TISCH VOLL.

KLEIN, GROSS, KALT, WARM, KLEINIGKEITEN,
HERZHAFT, SÜSS UND VIELES MEHR.

FÜR GROSS UND KLEIN!

ALLES WAS DAS HERZ BEGEHRT!

35,00 € PRO PERSON

NUR PER VORANMELDUNG MÖGLICH



AUS DEM OFEN - FROM THE OVEN

FLAMMKUCHEN KLASSISCH MIT SPECK UND ZWIEBELN
TARTE FLAMBÉE CLASSIC WITH BACON AND ONION

10

FLAMMKUCHEN MIT LACHS UND LAUCH
TARTE FLAMBÉE WITH SALMON AND LEEK

11

BRAUHAUSFLAMMKUCHEN MIT GERÄUCHERTEM SCHINKEN UND LAUCH
TARTE FLAMBÉE WITH SMOKED HAM AND LEEK

12

FRISCHE OFENPIZZA DELUXE
BELEGT NACH WAHL VON STERNEKOCH BENJAMIN MAERZ
FRESH PIZZA DELUXE FROM THE OVEN
WITH SPECIALITIES FROM MICHELIN STARRED CHEF BENJAMIN MAERZ

15



SIGNATURE BURGER

MAUI-BURGER

180 G RINDFLEISCH MIT GERÖSTETER ANANAS
KOKOS-CHILI-MAYO, KORIANDER UND KAROTTENSALAT

180 G BEEF WITH ROASTED PINEAPPLE, CORIANDER,
COCONUT-CHILI-MAYONNAISE AND SALAD FROM CARROTS

15

SIGNATUR BURGER „MAERZ“

180 G RINDFLEISCH MIT BÜFFELMOZZARELLA UND RUCCOLA

180 G BEEF WITH BUFFALO MOZZARELLA AND ROCKET

15

FETTE SAU

SCHWEINEBAUCHBRATEN MIT WASABI MAYONNAISE

RAUKE UND GURKEN DILL SALAT

BURGER FROM ROAST OF PORK WITH WASABI-MAYONNAISE

ROCKET AND CUCUMBER SALAD

15

PETIT FRANCE

180 G RINDFLEISCH MIT GEBRATENER BIO-GÄNSELEBERSCHEIBE
UND GESCHMORTEN PORTWEINSCHALOTTEN

180 G BEEF WITH ROASTED FOIE GRAS AND BRAISED ONIONS

19

VEGGI

GEMÜSEBURGER MIT BÜFFELMOZZARELLA UND RUCCOLA

BURGER FROM VEGETABLES WITH BUFFALO MOZZARELLA AND ROCKET

14

ZU ALLEN UNSEREN BURGER SERVIEREN WIR
FRISCHE TOMATEN, EINGELEGT GURKEN,
UNSERE HAUSGEMACHTE BURGERSAUCE UND FRITTEN

WITH ALL OUR BURGERS WE SERVE FRESH TOMATOES,
PICKLED CUCUMBERS, OUR HOMEMADE BURGER SAUCE AND FRIES

DAVOR - VORSPEISEN - STARTERS

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM WEIDERIND 100 G
MIT BROT UND FRÜHLINGSSALATEN

HAND CUT TATAR FROM ROASTBEEF 100G
WITH BREAD AND SALADS

15

SALAT VON PETERSILIENWURZEL, ZIEGENKÄSE
FEIGEN, TRAUBEN UND NÜSSEN

SALAD FROM PARSLEY ROOT WITH GOAT CHEESE, FIGS,
GRAPES AND NUTS

10

MIT GLASIERTER BIO-GÄNSESTOPFLEBERSCHEIBE +15

GEMISCHTER SALAT MIT NÜSSEN UND KERNEN
UND SAISONALEM DRESSING

MIXED SALAD WITH NUTS AND SEEDS AND SEASONAL DRESSING

7

MIT GEBRATENER MAISHUHNBRUST +10

MIT GEBRATENEN GARNELEN + 12

MIT GEGRILTEM LACHSFILET + 14

GEBACKENE KARTOFFEL MIT GETRÜFFELTEM SCHMAND
UND EINGELEGTEN RADIESCHEN SOWIE WILDKRÄUTERN

BAKED POTATO WITH YOUR CREAM, TRUFFLE,
MARINATED RADISH AND WILD HERBS

12



HAUPTSACHE - MAIN COURSE

BBQ-BAUCHRIPPE VOM SCHWEIN GESCHMORT
MIT MAFRAFLADENBROT, WASABIMAYONAISE
UND KAROTTEN-CHILI-SALAT

BBQ SPARE RIBS FROM PIG WITH BREAD, WASABI MAYONAISE
AND SALAD FROM CARROTS AND CHILI

17

GEBRATENES LACHSFILET MIT HUMMERRISOTTO
UND PARMESAN

ROASTED FILLET OF SALMON WITH RISOTTO
FROM FROM LOBSTER UND PARMESAN

22

ROSTBRATEN VOM BODENSEE-WASSERBÜFFEL
MIT BÜFFELMAULTASCHE, ZWIEBELN, SAUCE UND BRATKARTOFFELN
ROAST OF BUFFALO FROM LAKE CONSTANCE WITH SWABIAN RAVIOLI,
ONIONS AND ROASTED POTATOES

28

DANACH - DESSERT

GEBACKENER SCHOKOLADENKUCHEN MIT MANGO-EIS
BAKED CHOCOLATE CAKE WITH ICE CREAM OF MANGO

9

CREME BRULÉE MIT EINGELEGTEN RUM-BEEREN
CREME BRULÉE WITH MARINATED RUM-BERRIES

8

KÄSEVARIATION VOM AFFINEUR WALTMANN MIT CHUTNEY UND BROT
VARIATION OF CHEESE FROM AFFINEUR WALTMANN
WITH HOMEMADE CHUTNEY AND BREAD

16

STEAKS

| | | |
|---|-------|----|
| FILET vom Bodensee Wasserbüffel buffalo from lake constance | 180g | 27 |
| RIB EYE vom Bodensee Wasserbüffel buffalo from lake constance | 150 g | 20 |
| RÜCKEN von der schwäbischen Sau from Black Forest pig | 250g | 39 |
| PORTERHOUSE von der deutschen Färsē from German Färsē | 700 g | 69 |
| T-BONE STEAK von der deutschen Färsē from German Färsē | 550g | 59 |

Zu unseren Steaks servieren wir Butter mit Kräutern der Saison, unsere hausgemachte Steaksauce sowie eine kleine Salatvariation und Brot.

For our steaks we serve butter with herbs of the season, our homemade steak sauce and a small salad and bread.

Zu unseren Steaks können Sie wählen | Please choose additional to our steaks

Grillgemüse | grilled vegetables

Gegrillter Maiskolben | grilled corn cob

Kartoffelfritten | Fries

Babyspinat mit Nüssen und Kernen | spinach with nuts

pro zusätzliche Beilage 4,00 € | additional side dish 4,00 €



Die perfekte Symbiose aus durchdachter Technik und Urknall-Hitze. Manchmal müssen es eben 800 Grad sein! Grillen ist ja schon toll –aber Beefen setzt dem Fleisch nun mal die Krone auf. Fleischzubereitung mit dem Beefer setzt neue Maßstäbe, denn während ein konventioneller Grill das Fleisch über einen längeren Zeitraum bei 400 Grad Celsius gart, karamellisiert der Beefer die Außenhaut bei 800 Grad Celsius in Sekunden und zaubert so Kurzgebratenes Fleisch.

The perfect symbiosis of sophisticated technology and Big Bang Heat Sometimes it has to be 800 degrees! Grilling is already great -but Beefen caps it all off. Meat preparation with the Beefer sets new standards, as a conventional grill barbecues the meat over a longer period of time at 400 degrees Celsius, the Beefer caramelizes the skin at 800 degrees Celsius in seconds and conjures up a roast steak.



Beefer Original
Est. 2011

Wir lassen unser Fleisch, der Rasse Deutsche Färse, in unserem DRY AGER 30 Tage reifen. Rindfleisch braucht Reife ... und Reife braucht Zeit. Dry Aging –übersetzt „Trockenreifung“ –ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Ein Jahrzehnte altes Verfahren durch das Rindfleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erlebt, denn um das perfekte Steak zu bekommen braucht es keine andere Zubereitungsmethode, sondern einen neuen –alten –Reifeprozess.

We let our meat, the breed German heifer, mature in our DRY AGER 30 days. Beef needs maturity ... and maturity takes time. Dry aging is the traditional method of maturing meat exceptionally tender and rich in flavor. A decades-old process experienced by the beef his highest conceivable finishing level, because to get the perfect steak, it needs no other preparation method, but a new -old -maturing process.

