



## **Burger meets Burgunder**

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 (vor Ort)

Dienstag bis Samstag ab 18.30 Uhr  
Donnerstag und Freitag 12.00 - 14.00 Uhr

### Maerz Burger Take Away

Dienstag, Mittwoch und Samstag 15.00 Uhr - 21.00 Uhr  
Donnerstag und Freitag 12.00 Uhr - 21.00 Uhr

Sonntag und Montag Ruhetag



## „Maerz Burger Box“ @ Home

für alle, die Burger vom Burgermeister zu Hause machen wollen!

Egal ob auf dem Grill oder in der Pfanne!

4 verschiedene **Premium Burger-Patties**

4 saftige **Brioche Buns**

Unsere Maerz-Burgersauce

Salate, Tomaten und frische Gurken

eingemachte Gurken

Büffelmozzarella

marinierte Kartoffeln zum selber backen

Paketpreis 59,00 €  
(reicht für 2 bis 4 Personen)



Unsere Burger servieren wir im gerösteten Brioche-Bun mit frischen Tomaten, eingelegten Gurken, frischen Gurken, Salate der Gärtnerei Kiemle, Büffelmozzarella vom Bodensee-Büffel, unsere hausgemachte Burgersauce und Fritten mit hauseigener Gewürzmischung

### **FEIGE ZIEGE**

180 g Rindfleisch | Feigen | Ziegenkäse | Ahornsirup Bacon  
16,00 €

### **CHICKEN RUN**

200 g Crispy Chicken | Zitronenmayo | Kraut | Sprossen  
15,00 €

### **Grünzeug - Der ohne Fleisch**

Gemüseburger | mariniertes Grillgemüse | Wasabimayo  
14,00 €

### **MEXICAN UMAMI BOY**

180 g Rindfleisch | Mais | Mole | Avocado | Jalapenos  
16,00 €

### **INDIAN OH BER SCHINE**

**- KEIN FLEISCH ABER 100% FLEISCHGESCHMACK**

Beyond Meat Burger 120g | gegrillte Aubergine | Kreuzkümmelmajo  
19,00 €

### **DER FRANZOSE**

180 g Rindfleisch | Spiegelei | Trüffel  
21,00

### **MONSIEUR CHANTERELLES**

**Brisket aus dem Smoker**

Gebratene Pfifferlinge | Brombeeren | Macadamia  
18,00



## **Besondere Angebote**

### **BIG MAERZ**

2 Stück 180 g Rindfleisch | Büffelmozzarella | Wasabimayo  
23,00 €

### **DER URSPRUNG - SIGNATUR MAERZ**

180 g Rindfleisch | Büffelmozzarella | Wasabimayo  
16,00 €

### **BOCKFIEBER BURGER**

180 g Rindfleisch | Bockfiebersauce | Zwiebeln  
18,00

*Bockfieber* 



## **Premium Signatur Das Fleisch im Fokus**

**Unsere Burger servieren wir im gerösteten Brioche-Bun mit frischen Tomaten, eingelegten Gurken, frischen Gurken, Salate der Gärtnerei Kiemle, Büffelmozzarella vom Bodensee-Büffel, unsere hausgemachte Burgersauce und Fritten mit hauseigener Gewürzmischung**

### **Wagyu Kobe Style 200 g Wagyu-Rindfleisch**

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. Dieser Wagyu-Burger wird nicht wie so oft aus irgendwelchen Resten gepresst, sondern aus bestem, weltmeisterlich marmorierten Muskelfleisch geformt.

21,00 €

### **Fette Sau 200 g Iberico Eichelschwein**

Der Porco Iberico Burger erhalten durch die besondere Ernährung der Schweine ein einzigartiges Nussaroma. Dieses macht die Burger zu einem echten Geschmackserlebnis

18,00 €

### **Das Schweigen der Lämmer 200 g Lammfleisch**

Irish Lamm Burger sorgen durch die ausserordentliche Qualität und Fettgehalt des Fleisches für einen außergewöhnlichen Genuss.

17,00 €

### **Der deutsche Schweizer 200 g Simmentaler-Rindfleisch**

Simmentaler Rinder gehören in Deutschland zu den wichtigsten Rinderrassen. Ursprünglich aus dem Berner Oberland kommend, werden sie heute hauptsächlich in der deutschen Alpenregion gezüchtet. Das Fleisch des Simmentaler Rindes ist würzig, aromatisch und erhält durch seine Marmorierung ein besonderes Aroma.

17,00 €

### **Büffel Bill 180 g Prime Rib Burger Wasserbüffel**

Unsere Prime Rib Burger sind ein zweifellos einzigartiges Produkt. Liebevoll hergestellt aus den edelsten Büffelfleisch Cuts bestehen sie aus Rib-Eye Steaks, Filet und Hüfte.

Einziger Nachteil: Hat man diese Burger einmal probiert, will man nie wieder etwas anderes.

20,00 €



## DAVOR

Salate der Gärtnerei Kiemle  
mit Tomaten, Gurken, Kernen und Nüssen  
mariniert mit fruchtiger Vinaigrette  
8,00 €

mit gebratenen Pfifferlingen  
14,00 €

Luftgetrocknete Wurstspezialitäten vom  
Bodensee-Wasserbüffel  
mit regionalen Tomaten, Salaten und  
Mozzarella sowie altem Balsamico  
14,00 €

100 g Tatar vom Bio-Rind  
handgeschnitten mit würziger Marinade  
sowie marinierten Salaten und Brot  
18,00 €

## HAUPTSACHE FLEISCH

FILET vom Bodensee Wasserbüffel  
ca. 180g - 42,00 €

RÜCKEN vom Württemberger Rind  
ca. 200 g - 39,00 €

PORTERHOUSE von der deutschen Färsse  
ca. 700 g - 79,00 €  
(Wartezeit ca. 45 Minuten)

### Zu unseren Steaks servieren wir

**Brot und Butter**

**BBQ-Maiskolben**

**Fritten**

**Steaksauce**

## DANACH

Schokosoufflée mit Beeren  
10,00 €

Tarte Tatin von alten Apfelsorten  
mit eingemachten Äpfeln, Vanillesauce  
und Crumbles  
10,00 €