



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

Während des Lockdowns ändern wir kurzfristig unsere Öffnungszeiten

Maerz Burger Take Away

Dienstag und Mittwoch 12.00 bis 14.00 Uhr

Donnerstag bis Samstag 12.00 - 20.00 Uhr

Sonntag und Montag Ruhetag

Bitte geben Sie uns Ihre Bestellung vorab telefonisch durch oder schreiben Sie uns per WhatsApp 07142 42004



„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 | Wagyu-Bacon
14,00 €

DER FRANZOSE

180 g Rindfleisch
Spiegelei | Trüffel
21,00

CHICKEN RUN

200 g Crispy Chicken
Limettenmayo | Kraut | Sprossen
13,00 €

BIG MAERZ

2 Stück 180 g Rindfleisch
Büffelmozzarella | Wasabimayo
21,00 €

Grünzeug - Der ohne Fleisch

Gemüseburger
mariniertes Grillgemüse | Wasabimayo
12,00 €

DER URSPRUNG - SIGNATUR MAERZ

180 g Rindfleisch
Büffelmozzarella | Wasabimayo
15,00 €

TAFEL SPITZ

Gesottenes Kalbstafelspitz
Meerrettich | Apfel | Kartoffel
15,00 €

GEZUPFTES RINDVIEH

Pulled Beef
Kraut | Humus | Limettenmayo
15,00 €

The Last Samurai

- KEIN FLEISCH ABER 100%
FLEISCHGESCHMACK
Beyond Meat Burger 120g
Hokkaido Kürbis | Wasabi | Algen
17,00 €

BOCKFIEBER BURGER

180 g Rindfleisch
Bockfiebersauce | Zwiebeln
15,00

HERRGOTTSBESCHEISSERLE

Büffelmaultasche „Benjamin Maerz“
Rotkraut | Orient-Gewürze | Walnuss
16,00



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

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
16,00 €

Das Schweigen der Lämmer

200 g Lammfleisch

Irish Lamm Burger sorgen durch die ausserordentliche Qualität und Fettgehalt des Fleisches für einen außergewöhnlichen Genuss.
15,00 €

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.
15,00 €

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.
19,00 €

Büffel Bill - 180 g Prime Rib Burger Wasserbüffel

Unsere Prime Rib Burger sind ein zweifellos einzigartiges Produkt. Liebevoll hergestellt aus den edelsten Büffel Fleisch Cuts bestehen sie aus Rib-Eye Steaks, Filet und Hüfte. Einziger Nachteil: Hat man diese Burger einmal probiert, will man nie wieder etwas anderes.
16,00 €



DAVOR

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

mit
Variation von luftgetrockneten Wurst- und Schinkenspezialitäten
vom Bodensee Büffel
17,00 €

Gebackene Dim Sum mit marinierten Salaten
mit „Rind & Chinakohl“ oder „Aubergine & Trüffel“
12,00 €

DANACH

Schokoladenschnitte
Ananas Pina Colada und Crumbles
10,00 €

Tarte von alten Apfelsorten
mit Apfelragout, Mandel, Haselnuss und Vanillesauce
10,00 €