



Liebe Gäste,

wir arbeiten in unserem Haus mit der Luca App.  
Bitte laden Sie sich die App auf Ihr Smartphone und registrieren Sie schnell und unkompliziert Ihren Aufenthalt in unserem Haus.

Ihre Daten werden verschlüsselt und automatisch nach 30 Tagen gelöscht.

Sollten Sie sich in einem Radius von 50m entfernen,  
werden Sie im System automatisch ausgecheckt

---

**Maerz Burger**



**Scannen und einchecken**



## **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)

Mittwoch bis Samstag 18.00 - 22.00 Uhr

### Maerz Burger Take Away

Mittwoch bis Samstag 15.00 - 20.30 Uhr

Sonntag, Montag und Dienstag Ruhetag





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

### **DUCK LUCK**

Confit von Ente | Rotkrautsalat  
Röstknoblauchcreme  
19,00 €

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

200 g Rindfleisch  
Büffelmozzarella | Wasabicreme  
17,00 €

### **CHICKEN CAESAR BURGER**

Crispy Chicken Patty  
Röstknoblauchcreme | Kraut  
Caesar Crunch  
17,00 €

### **Mole Mole Mexiko**

200 g Rindfleisch  
Jalapeños | Käse-Mole-Sauce  
Frühlingszwiebeln  
18,00 €

### **VERY HEALTHY**

Patty aus Hafer und grünem Gemüse  
Grillgemüse | Wasabicreme  
16,00 €

### **„BOCKFIEBER“ BBQ BURGER**

200 g Rindfleisch  
Bockfiebersauce | Zwiebelringe | Bacon  
18,00 €

### **BIG MAERZ**

2 Stück 200 g Rindfleisch  
Büffelmozzarella | Wasabicreme  
23,00 €

### **THE NAKED CHICKEN**

Maishuhnbrust natur  
Grillgemüse | Wasabicreme  
18,00 €



## **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 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.

19,00 €

### **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.

18,00 €

### **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.

19,00 €



## DAVOR

Salate der Gärtnerei Kiemle  
mit Tomaten, Gurken, Kernen und Nüssen  
mariniert mit würziger Vinaigrette  
10,00

Variation vom Bodenseebüffel  
Dünn aufgeschnittenes Büffelbresaola mit cremigem Burrata,  
jungen Salattrieben und Vinaigrette  
15,00 €

Carpaccio vom dry aged US Rind  
mit eingemachtem Kürbis sowie marinierte Salattrieben  
16,00 €

Sashimi vom eingelegten Oktopus  
mit gegrilltem Gemüse  
sowie japanischer Vinaigrette  
16,00 €

## DANACH

Schnitte von Original Beans Schokolade  
mit Ragout von eingemachten Kirschen und Joghurt-Hafer-Crumbles  
12,00 €

Omas Käsekuchen  
mit eingemachten Zwetschgen und Fichtencrumbles  
12,00 €

