



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
17,00 €

DER URSPRUNG - SIGNATUR MAERZ

200 g Rindfleisch
Büffelmozzarella | Wasabicreme
15,00 €

CHICKEN CAESAR BURGER

Crispy Chicken Patty
Röstknoblauchcreme | Kraut
Caesar Crunch
15,00 €

Mole Mole Mexiko

200 g Rindfleisch
Jalapeños | Käse-Mole-Sauce
Frühlingszwiebeln
16,00 €

VERY HEALTHY

Patty aus Hafer und grünem Gemüse
Grillgemüse | Wasabicreme
14,00 €

„BOCKFIEBER“ BBQ BURGER

200 g Rindfleisch
Bockfiebersauce | Zwiebelringe | Bacon
16,00 €

BIG MAERZ

2 Stück 200 g Rindfleisch
Büffelmozzarella | Wasabicreme
21,00 €

THE NAKED CHICKEN

Maishuhnbrust natur
Grillgemüse | Wasabicreme
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 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.

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.

16,00 €

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.

17,00 €



DAVOR

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

Variation vom Bodenseebüffel
Dünn aufgeschnittenes Büffelbresaola mit cremigem Burrata,
jungen Salattrieben und Vinaigrette
13,00 €

Carpaccio vom dry aged US Rind
mit eingemachtem Kürbis sowie marinierte Salattrieben
13,00 €

Sashimi vom eingelegten Oktopus
mit gegrilltem Gemüse
sowie japanischer Vinaigrette
13,00 €

DANACH

Schnitte von Original Beans Schokolade
mit Ragout von eingemachten Kirschen und Joghurt-Hafer-Crumbles
10,00 €

Omas Käsekuchen
mit eingemachten Zwetschgen und Fichtencrumbles
10,00 €

