



## LeBurger: Mariahilfer Straße bekommt Edel-Burger-Restaurant

19.07.2016 | Kunde: Le Burger | Ressort: Wien / Chronik / Wirtschaft / Gastronomie | Ankündigung

**Individuelle Premium-Burger nach Kundenwunsch, dazu eigenes Craft Beer, regionale Zutaten, selbstgemachte Saucen und Homemade Style Pommes sind das Erfolgsrezept von LeBurger. Am 11. August um 11:08 Uhr eröffnet die heimische Premium-Burgerkette ihr Flagship-Restaurant auf der Mariahilfer Straße 114. In dem zweistöckigen, im coolen Vintage Industrie Look gehaltenen Lokal kann sich jeder auch seinen Lieblings Burger aus 20 unterschiedlichen Zutaten selbst zusammenstellen lassen.**

**Honorarfreies Bildmaterial nur im Zusammenhang mit einer Berichterstattung über LeBurger, Copyright siehe Dateinamen unter: [Fotolink](#)**

Wien, 19. 7. 2016. Burger vom Fließband waren gestern. Individuelle Burger sind die Zukunft. Ein Vorreiter auf dem Markt der von Hand zubereiteten Hamburger ist LeBurger aus Österreich. LeBurger gilt als Shootingstar einer neuen Generation von Burger-Restaurants. Jetzt eröffnet das heimische Unternehmen auf der Mariahilfer Straße 114 seinen Flagshipstore. Ab dem 11. August um 11:08 Uhr kann dann auf 2 Etagen, mit 150 Sitzplätzen, nach Herzenslust geschlemmt werden. Vorher haben aber noch die Handwerker das Sagen. „Die Haustechnik ist eingebaut, die Küche auch, eigentlich fehlen nur noch Boden und Wände sowie die Fassade, die ganz aus Glas wird“, freut sich Geschäftsführer Lukas Tauber auf die Eröffnung.

### **Burgerlift & Cocktail-Bar**

Nach den beiden Restaurants im Donauplex und im Auhof Center ist jenes auf der Mariahilfer Straße das dritte in Wien. Während im Erdgeschoß auf Selbstbedienung gesetzt wird, erwartet den Gast im ersten Stock die Bedienung am Tisch. Ein eigener Burgerlift bringt dabei den bestellten Burger in die erste Etage. Erweitert wird das Angebot mit einer eigenen Kaffee- & Cocktail-Bar, die ganztags geöffnet hat.

Konzeptioniert und realisiert wurde das neue Restaurant vom deutschen Gastro-Entwickler und neuen COO von LeBurger, Ingo Faust. „Wir wollen mit unserem neuem LeBurger Flagshipstore Maßstäbe in puncto handgemachte Premium Burger, Design und Service setzen und uns so von den Mitbewerbern am Markt absetzen“, so Faust, der auf mehr als 27 Jahre Erfahrung in der Gastronomie zurückblicken kann. Insgesamt wurde eine siebenstellige Summe in das Lokal investiert.

### **Individuelle Burger als Erfolgsrezept**

Mit LeBurger setzt Tauber neue Maßstäbe in der Systemgastronomie. Der Kunde kann zwischen handgemachten Burger-Variationen wählen oder den Burger ganz nach seinem Geschmack, individuell zusammenstellen. Das Fleisch und die meisten Zutaten stammen aus regionalen Betrieben. Zur Wahl stehen 20 Zutaten. Egal ob Salat, gegrillte Champignons, handgeräucherter Speck u.v.m. – hier findet jeder etwas nach seinem Gusto. Außerdem gibt es zahlreiche selbstgemachte Saucen und Craft Beer. Wer es lieber

fleischlos mag, findet Veggie-Burger und knackige Salate im Angebot. „Der Anspruch von LeBurger ist es, die besten Burger der Stadt anzubieten. Daran arbeiten wir täglich. Zu unserem Erfolgsrezept gehören Qualität, Frische und Individualität. Auch wenn US-Ketten versuchen, uns zu kopieren, LeBurger bleibt mit seinem Konzept einzigartig“, so Tauber.

*Gerne stehen Lukas Tauber und Ingo Faust für Interviews zur Verfügung. Interessierte Redakteure haben auch die Gelegenheit die Baustelle zu besuchen. Anfragen bitte unter [office@robinconsult.at](mailto:office@robinconsult.at)*

## **Über LeBurger**

2014 von Dr. Thomas Tauber gegründet, gehören Qualität, Frische, Individualität und Leidenschaft zum Erfolgsrezept von LeBurger. Mit dem Anspruch „einen Burger für jedermanns Geschmack“ zu kreieren, kann sich jeder Gast neben vorgeschlagenen Burger-Variationen seinen Burger nach Belieben gestalten. Für Vegetarier gibt es selbstgemachte Veggieburger, Salate und Homemade Style Pommes. Le Burger bietet seinen Gästen darüber hinaus von Frühstück, über Dessert, bis hin zu Cocktails alles an, was das Herz begehrt. LeBurger verfügt über drei Filialen: Donauplex, Auhof Center, Mariahilfer Straße. 2016 soll noch ein Restaurant folgen, ab 2017 ist eine weitere Expansion über Franchise bzw. Joint Venture Restaurants geplant.

[http:// www.leburger.at](http://www.leburger.at)

