



## Neu bei Le Burger: Die Veggie-„Unikate“ zum Selberbauen

28.02.2018 | Kunde: Le Burger | Ressort: Wien / Chronik / Gastronomie | Nachbericht

**Alles andere ist nur Fast-Food: Bei der Präsentation der neuen Veggies im Le Burger Flagshipstore auf der Mariahilfer Straße 114 versuchten sich Foodies und Blogger als Burger-Baumeister. Ab sofort können „Burger-Unikate“ in mehr als 1000 vegetarischen Variationen selbst zusammengestellt werden.**

**Honorarfreies Fotomaterial, Copyright siehe Dateinamen, unter: [FOTOLINK](#)**

Wien, 28. Februar 2018. „Frisch, handgemacht und mit Leidenschaft zubereitet“ ist das Motto der österreichischen Burger-Manufaktur Le Burger. Mit dem enormen Erfolg der Premium-Burgerkette stiegen jedoch auch die Ansprüche. Daher zündete Le Burger-COO **Ingo Faust** eine ganze Reihe von vegetarischen Burger-Innovationen. Bei der Präsentation im Flagshiplokal auf der Mariahilfer Straße 114 konnte sich jeder seinen Veggie-Burger aus 20 verschiedenen –und noch dazu kostenlosen –Zutaten selbst zusammenstellen und sein „Burger-Unikat“ in der Showküche brutzeln lassen. Ingo Faust: „Das Rezept für einen wirklich guten Burger ist eigentlich ganz simpel. Erstens: Alles muss von Hand gemacht werden. Zweitens: Die Zutaten müssen knackfrisch sein und von regionalen Partnern stammen. Drittens: Convenience-Produkte sind ein absolutes No-Go! Wir machen alle Saucen selbst und backen sogar unsere eigenen Buns. In Summe ergibt das Burger, die wirklich schmecken, egal ob mit oder ohne Fleisch!“

### Die Veggie-Kollektion 2018

Unentschlossene, die sich kein Burger-Unikat selbst zusammenstellen möchten, können diesen Job auch den Profis von Le Burger überlassen. Stolze acht Veggie-Varianten stehen hier zur Auswahl. Es gibt den „San Diego“ mit Grillgemüse und Mozzarella, den „Key West“ mit Tomaten Ruccola und Pesto, den „Honolulu“ mit Frischkäse, den „Toscana“ mit Knoblauch, den „Ocean Beach“ mit Mango und Sweet-Chili, den „Los Angeles“ mit Ziegenkäse, den „Houston“ mit Spiegelei und den „Basilikum Burger“ mit Mozzarella und getrockneten Tomaten. „Mr. Le Burger“ **Lukas Tauber** : „Selbstverständlich werden auch diese Burger alle von Hand gemacht. Daher bezeichnen wir uns auch als Burger-Manufaktur, denn das Leben ist einfach zu kurz, um nur lieblose Massenburger zu essen!“.

### Über Le Burger

2014 von Dr. Thomas Tauber gegründet, gehören Qualität, Frische, Individualität und Leidenschaft zum Erfolgsrezept von Le Burger. 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 Veggie-Burger, Salate und Homemade Style Pommes. Darüber hinaus bietet Le Burger seinen Gästen vom Frühstück über Desserts bis hin zu Cocktails alles an, was das Herz begehrt. Derzeit verfügt Le Burger über drei Filialen: Donauplex, Auhof Center, Mariahilfer Straße. Ab 2018 ist eine weitere Expansion über Franchise bzw. Joint Venture Restaurants geplant.

<http://www.LeBurger.at>