



Le Burger... geht baden: Handgemachte Burger-Unikate für Ulli Sima auf der „CopaBeach“, der neuen Gastronomie-Erlebniswelt an der Neuen Donau

07.06.2018 | Kunde: Le Burger | Ressort: Wien / Chronik / Gastronomie |
Presseaussendung

Le Burger, Österreichs erfolgreichste Burger-Manufaktur, zieht ans Wasser und serviert ab sofort auf dem 13.000m2 großen CopaBeach saftig-knackige Burger-Unikate (auch) zum Selberbauen. Zusätzlich locken -ab Juli -saftige American Hot Dogs mit Coleslaw und feurige Cheese Nachos. Bei der Eröffnung konnte selbst Stadträtin Ulli Sima der saftigen Burger-Versuchung nicht widerstehen.

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

Wien, 7.6.2018. Gute Nachricht für alle Sonnenanbeter, Hobbyköche und Burger-Fans. In der neu gestalteten Gastronomie-Erlebniswelt, dem 13.000m2 großen CopaBeach an der Neuen Donau (U1 Donauinsel), „poppt“ ab sofort Le Burger, Österreichs erfolgreichste Burger-Manufaktur, auf. Serviert werden an der neuen Copa mit einer 300 Meter langen Wasserfront samt barrierefreier Liegewiese, Sonnenschirmen und Liegestühlen die g`schmackigen Burger-Unikate zum Selberbauen. Genau wie an den drei beliebten Standorten Mariahilfer Straße 114, Auhof Center und Donauplex sowie ab August in Wiener Neustadt werden die handgemachten Buns mit regionalen, marktfrischen Zutaten sowie feinstem Rindfleisch aus Österreich gefüllt.

1000 & 1 Veggie-Burger

Auch wer lieber auf Fleisch verzichtet, muss nicht hungrig ins Wasser springen. Bietet doch Le Burger mit seinen Kichererbsen-Laibchen, samt 20 verschiedenen fleischlosen Zutaten, für jeden den individuellen Traumburger an. 1000 und mehr Varianten sind so möglich. Wer „à la carte“ bevorzugt, auf den warten diverse Veggie-und Beef-Varianten, die die Wahl für jeden wohl zur lukullischen Qual werden lassen. Dieser Herausforderung stellte sich bei der Eröffnung am Donnerstag auch Stadträtin **Ulli Sima**, die sich von Le Burger-Erfinder **Lukas Tauber** einen Burger servieren ließ. „Unsere Idee war, von Juni bis Ende September ein Pop-Up-Burger-Restaurant mit einer besonders zwanglosen Atmosphäre zu schaffen. Hier kann man vor dem Essen einfach eine Runde schwimmen gehen, den Sonnenuntergang genießen und sich dabei ein wenig wie im Urlaub fühlen. Dank der optimalen U-Bahn-Anbindung ist das Publikum bunt gemischt: Von Afterwork-Business-Besuchern über Sportler bis hin zu den ‚beautiful People‘ wird sich hier jeder beim Promenieren am Wasser oder Relaxen auf unseren Liegestühlen wohl fühlen“, so der Gründer von Le Burger, Lukas Tauber.

Ab Juli und nur auf der CopaBeach: American Hotdogs extra spicy

Ab Juli, und nur bei „Le Burger... geht baden“ erhältlich, sind die eigens komponierten Le Burger Hotdogs. Die beliebten Wurstsacks gibt es in den Geschmacksrichtungen „New York“ mit Putenfleisch und Röstzwiebeln, als „Tijuana“ mit Chili con Carne oder – typisch amerikanisch – als „Carolina“ mit „Coleslaw“, dem pikanten Krautsalat. Wie bei

„Le Burger“ üblich, können die Hot Dogs kostenlos mit handgemachten Saucen oder würzigen Zutaten wie gegrillten Zwiebeln, Champignons, Jalapeños u.v.m. selbst aufgepeppt werden.

WM-Public Viewing und scharfe Snacks

Fußballfans, die die Weltmeisterschaft nicht in einer stickigen Sportsbar, sondern am Wasser genießen möchten, sind am CopaBeach bestens aufgehoben. Vor einer XXL-Leinwand kann nach Herzenslust mitgefiebert werden. Ab Juli werden dann auch noch die passenden Snacks serviert. Zur Wahl stehen homemade Chili Chees Fries mit scharfen Jalapeños und hausgemachter Cheddar-Cheese Sauce, Chili Cheese Beef Fries mit gegrilltem Rinderfaschierten und hausgemachte Maistortillas mit Guacamole, Jalapeños, Chili, Cheddar Cheese und extra gegrilltem Rinderfaschierten. **Ingo Faust**, Franchising-Profi und COO von Le Burger, ist von diesem Konzept überzeugt. „Die neue Location ist ein weiterer Beleg dafür, dass sich auch in der jungen Zielgruppe Premium-Qualität, verbunden mit einem nachhaltigen Ansatz, immer stärker durchsetzt. Das sehen wir auch an dem großen Interesse für unser Franchise-Konzept. Mehrere Projekte im In-und Ausland sind in Planung.“

Erreichbarkeit & Öffnungszeiten

Le Burger... geht baden

Neue Donau CopaBeach (Reichsbrücke)

1220 Wien

Öffnungszeiten täglich von 11.30h bis 22.00 Uhr (je nach Wetterlage)

Erreichbarkeit: U1 Donauinsel, Ausgang „Am Hubertusdamm“.

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

[https:// www.copabeach.wien/](https://www.copabeach.wien/)

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 Veggieburger, Salate und Homemade-Style-Pommes. Le Burger bietet seinen Gästen darüber hinaus vom Frühstück, über Desserts, bis hin zu Cocktails alles an, was das Herz begehrt. Le Burger verfügt über drei Filialen: Donauplex, Auhof Center, Mariahilfer Straße und – ab August einer vierten im Fischpark Wr. Neustadt. Weitere Expansionen via Franchise sind in Planung.

