Refreshment bei Le Burger: Das Flagship-Restaurant auf der Mariahilfer Straße lockt ab 23. Juni mit neuem Look und Premiumsteaks „Sous vide“

22.06.2022 | Kunde: Le Burger | Ressort: Wien / Chronik / Gastronomie | Presseaussendung

Das Flagship-Restaurant von Le Burger auf der Mariahilfer Straße 114 erhält nun ein Refreshment. Ab dem 23. Juni stehen Premiumsteaks, die wie in einem Haubenrestaurant „Sous vide" schonend auf Kerntemperatur gebracht werden und dann erst am Grillfeuer ihre köstlichen Röstaromen entfalten, auf der Speisekarte. Zur Einführung gibt's zu jeder Bestellung ein Getränk gratis dazu. Und auch beim Interieur sorgen frische Farben und Möbel für einen neuen Look & Feel. Mehr unter www.leburger.at

Honorarfreies Fotomaterial, Copyright siehe Dateinamen, unter FOTOLINK

Wien, 22. Juni 2022. Seit 2014 stellen die Wiener Gastronomen **Dr. Thomas Tauber** und Sohn **Lukas** die heimische Burger-Szene auf den Kopf. Selbst große internationale Burger-Ketten mussten sich den „Burgerunikaten" aus selbstgebackenen Buns mit handgemachten Patties aus täglich vor Ort faschiertem Fleisch mit AMA-Gütesigel, die mit 20 regionalen Zutaten, ganz ohne Mehrkosten, individuell kombiniert werden können, geschlagen geben. Ein Meilenstein des rasant expandierenden Unternehmens war die Eröffnung des zweistöckigen Le Burger Flagship-Restaurants 2016 auf der Mariahilfer Straße 114. Jetzt wird die Karte des Lokals mit einer Fokussierung auf Premiumsteaks einem Refreshment unterzogen.

Pimp Your Steak: Zuerst ins Wasserbad, dann auf den Grill

Le Burger wäre nicht Le Burger, wenn sich die Taubers nicht auch hier etwas Besonderes für ihre Gäste hätten einfallen lassen. „Bevor die Premiumsteaks aus Österreich und mit AMA Gütesigel versehen auf dem Grill landen, gehen sie zuerst einmal ‚baden'. Sie werden ‚Sous vide` im Wasserbad über Stunden bei Temperaturen zwischen 50 und 60 Grad auf den Punkt gegart, eine Methode, die sonst hauptsächlich in Haubenrestaurants angewendet wird. Damit wird nicht nur der ideale Garzustand „medium" genau getroffen, auch die Nährstoffe bleiben erhalten, da das Fleisch im eigenen Saft kocht und den Geschmack intensiviert", erläutern die Taubers. Ist die gewünschte Garstufe des Steaks erreicht, folgt das scharfe Anbraten am Rost, um durch das Karamellisieren der Oberfläche (Kruste) Röstaromen zu erzeugen. Den letzten Schliff erhält das Steak beim Rasten, damit sich Fleischsaft und Temperatur gleichmäßig im Fleisch verteilen können. Erst dann landet das Steak auf den Tellern der Gäste. Ein perfekt gegrilltes Steak ist das eine, wichtig ist aber auch die Garnierung. Dank „Pimp Your Steak" kann jeder seinem Steak nochmals einen Geschmackskick verpassen. Zur Wahl stehen Spiegelei on top, Kräuter Knoblauchbutter nach Omas Rezept, Cheddar Cheese Sauce, Ortolan Trüffel-Käse, Café de Paris Sauce und Zwiebel Chutney.

Neues Interieur, frische Farben & Bestellen per Handy

Ein neuer Wind weht auch beim Interieur. Nach sechs erfolgreichen Jahren ist es an der Zeit für einen neuen Look & Feel. Die alten Designersofas, Bänke und Stühle wurden durch neue ersetzt, witzige Dekoelemente, frische Farben und Tapeten verpassen dem ganzen Lokal mehr Wohnzimmeratmosphäre. Ebenfalls neu ist die „Table Order", bei dem schnell und bequem über das Handy bestellt werden kann. Einfach den QR Code am Tisch scannen und schon werden die Speisen Getränke serviert.

Veggie-Genuss und Sommerbowls mit gutem Gewissen

Die gleiche Sorgfalt wie beim Fleisch lässt das Le Burger-Team auch beim Veggie-Angebot walten. Auf der veganen und vegetarischen Speisekarte finden sich Superfood wie z.B. Quinoa-, Falafel-und Butternusskürbis-Laibchen. Allergiker freuen sich über glutenfreie Buns auf der Karte. Und selbstverständlich wird auch bei den neuen Sommer-Bowls auf Konservierungsstoffe komplett verzichtet. Dazu locken selbstgemachte Saucen und köstliche Beilagen, wie z.B. die beliebten Süßkartoffel-Wedges oder die BBQ Brisket Fries mit BBQ Pulled Brisket und Cheddar.

Erfolgs-Franchise made in Austria

Hinter Le Burger steht kein anonymer US-Konzern, sondern die Wiener Unternehmerfamilie Tauber, die zahlreiche Restaurants in Toplagen betreibt. Um die Expansion des Le Burger-Franchisesystems u.a. auch in Deutschland voranzutreiben, setzt Le Burger auf den Unternehmensberater **Bernhard Kloucek** . Der Wiener gilt auf diesem Sektor als absoluter Profi und verfügt als Unternehmer „Kloucek – mollig ist schön" und Tally Weijl (neun Filialen und ca. 140 Mitarbeiter) über Jahrzehnte lange Erfahrung.

www.leburger.at/ franchise

Über Le Burger

2014 gegründet, gehören Qualität, Frische, Individualität und Leidenschaft zum Erfolgsrezept von Le Burger. Mit dem Anspruch von Eigentümer Dr. Thomas Tauber und Geschäftsführer Lukas Tauber, „einen Burger für jedermanns Geschmack" zu kreieren, kann sich jeder Gast neben vorgeschlagenen Burger-Variationen seinen Burger nach Belieben gestalten. Für Vegetarier und Veganer gibt es „Burgerunikate" in mehr als 1000 vegetarischen Varianten, die aus 20 verschiedenen Zutaten – und noch dazu ohne Mehrkosten -selbst zusammengestellt werden können. Dazu knackige 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 Filialen in Wien (Donauplex, Auhof Center, Mariahilfer Straße und Rotenturmstraße), Wr. Neustadt, SCS Vösendorf, Linz, Graz, Graz-Seiersberg, Klagenfurt, Innsbruck und Dubai. Weitere Le Burger Filialen in Österreich und Deutschland sind im Zuge des Franchisesystems in Planung. Dafür sucht Le Burger Franchisepartner, denen der Gast und die faszinierende Welt von Le Burger am Herzen liegen.

www.facebook.com/ weloveleburger

www.instagram.com/ leburger.austria

www.LeBurger.at