



Le Burger: Eröffnung am 6. April um 11:11 Uhr mit 111 Gutscheinen im Wiener Donau Zentrum

27.03.2023 | Kunde: Le Burger | Ressort: Wien / Chronik / Gastronomie |
Presseaussendung

Neustart von Le Burger im Donau Zentrum! Das Wiener Familienunternehmen bezieht eine 400m² große Fläche im Gastronomiebereich „The Kitchen“ des Einkaufszentrums auf Ebene 1. Ab 6. April um 11.11 Uhr werden in dem Lokal mit 120 Sitzplätzen innen und 60 auf der Terrasse die Buns selbst gebacken, die Patties aus täglich frisch vor Ort faschiertem Fleisch von Hand geformt und mit regionalen Zutaten zu individuellen „Burger-Unikaten“ veredelt - ganz ohne Aufpreis. Dazu gibt es Steaks, Bowls, Cocktails und ein umfangreiches Veggie-Sortiment. Als Willkommensgeschenk erhalten die ersten 111 Gäste Gutscheine im Wert von 20 Euro. Infos www.leburger.at

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

Wien, 27. März 2023. Der Termin steht fest! Am 6. April um 11:11 Uhr eröffnet im Gastronomiebereich „The Kitchen“ des Donau Zentrums eine neue Burgermanufaktur von Le Burger. Die ersten 111 Gäste erhalten je einen Gutschein im Wert von 20 Euro als Willkommensgeschenk. Der bestehende „alte“ Le Burger wird aufgelassen und durch die neue 400m² große Location mit Terrasse ersetzt. In Summe stehen somit 180 Sitzplätze (120 indoor, 60 auf der Terrasse) den Gästen zur Verfügung. „Der Umzug innerhalb des Centers hat einen simplen Grund: Das alte Lokal war einfach zu klein! 2014 sind wir dort mit unserer allerersten Burgermanufaktur gestartet. Was damals als Idee begann, ist heute eine Burgerrevolution, die nicht nur ganz Österreich, sondern auch schon Deutschland erfasst hat. Mittlerweile betreiben wir mehr als ein Dutzend Standorte in Österreich und Deutschland und setzen mit unseren individuellen Burgerunikaten, Steaks und Bowls und dem Verzicht auf Plastik neue Maßstäbe“, so die Betreiber, **Dr. Thomas Tauber** und Sohn **Lukas**.

Das „kann“ der neue Le Burger im Donau Zentrum

Das Lokal mit 400m² Fläche und 120 Innen- sowie 60 Außenplätzen wird völlig neugestaltet. Grüne Wände schaffen optische Highlights, Schaukeln und Designermöbel im Industrial-Chic verleihen dem großen Lokal eine gemütliche Atmosphäre. Eine Kaffee- & Cocktail-Bar bietet edle Drinks an. Nur bei Le Burger gibt es die „Instaspots“, die Selfie-Liebhabern die Chance bieten, sich im schicken Ambiente selbst in Szene zu setzen. Die Mitarbeiterzahl wird von 20 auf 40 erhöht. Die Investition beträgt mehr als eine Million Euro.

Macht rundum glücklich: Von Burger bis Bowls

Kulinarisch ist Le Burger natürlich immer für eine Überraschung gut. Neben den legendären Burgerunikaten, die jeder ohne Aufpreis aus vielen Zutaten zusammenstellen kann, finden sich auch köstliche Burger-Kreationen für jeden Geschmack. Für Burger-Puristen bietet Le Burger den klassischen Cheeseburger, mit saftigem Rindfleisch,

geschmolzenem Käse und knusprigem Bun. Wer es etwas exotischer mag, für den gibt es Varianten mit scharfen Jalapeños, Spiegelei, Guacamole und vielem mehr. Den letzten Kick verschaffen die selbstgemachten Saucen zum Selberzapfen so viel man will. BBQ Sauce, Hot Sauce, Spicy Mayo, Dijon Mayo, Sweet Chili, Smoked Pepper, Blueberry Ketchup haben Suchtpotenzial.

Steaks, Steaks, Steaks

Dass die Burger-Manufaktur auch Steaks „kann“, beweist Le Burger mit seinen Premium-Steaks aus dem Sous-Vide-Wasserbad, einer Methode, die sonst nur in Haubenrestaurants zum Einsatz kommt. Bevor das Fleisch auf dem Grill landet, erwärmt es sich schonend und geschützt durch den Vakuumbutel im eigenen Saft. Ist die richtige Garstufe erreicht, folgt das scharfe Anbraten auf dem Rost, um durch die Karamellisierung der Oberfläche (Kruste) Röstaromen zu erzeugen. Den letzten Schliff erhält das Steak beim Ruhen, damit sich der Fleischsaft und die Temperatur gleichmäßig im Fleisch verteilen können. Erst dann kommt das Steak auf den Teller des Gastes. Ein perfekt gegrilltes Steak ist das eine, aber auch die Beilage ist wichtig. Mit „Pimp Your Steak“ kann jeder seinem Steak einen zusätzlichen Geschmackskick geben. Zur Auswahl stehen Spiegelei on top, Kräuter-Knoblauch-Butter nach Omas Rezept, Cheddar Cheese Sauce, Café de Paris Sauce und vieles mehr.

Es geht auch ohne Fleisch...

Selbstverständlich wurde auch an Vegetarier und Veganer gedacht. Ihnen bietet Le Burger eine Auswahl an pflanzlichen Burgern an. So gibt es Patties aus Zucchini oder Falafel als köstliche Alternative für diejenigen, die kein Fleisch essen möchten. Allergiker freuen sich über glutenfreie Buns auf der Karte und selbstverständlich wird auch bei den 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.

Weniger CO₂ durch Mehrwegsysteme

Dass ein Besuch bei Le Burger die Welt zu einem besseren Ort machen kann, beweist das Engagement des Familienunternehmens, seinen ökologischen Fußabdruck zu reduzieren. Eines der Hauptanliegen von Le Burger ist die Verwendung nachhaltiger Zutaten. Das Unternehmen bezieht sein Rindfleisch so weit wie möglich von lokalen Bauernhöfen, die keine Antibiotika oder Hormone verwenden. Auch andere Zutaten wie Gemüse, Brot und Käse werden von vertrauenswürdigen Lieferanten bezogen. Darüber hinaus arbeitet Le Burger daran, das Abfallaufkommen zu senken. Das Unternehmen hat Maßnahmen ergriffen, um die Menge an Plastik- und Papierabfällen zu reduzieren und Recyclingprogramme zu implementieren. Zu diesem Zweck nutzt Le Burger das Mehrwegsystem von Vytal für Verpackungen. Vytal ist die weltweit größte digitale und pfandfreie Mehrwegplattform für Essen zum Mitnehmen und für den Lieferservice. Jeder Behälter hat einen eigenen QR-Code und Namen und kann in Rückgabeböden zurückgegeben werden. Mit einer Rücklaufquote von 99,3 % und einer Rücklaufzeit von weniger als vier Tagen ist Vytal effizienter als herkömmliche Pfandsysteme.

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, Innsbruck, Klagenfurt, Villach, Gmunden, München und Dubai. Weitere Le Burger Filialen in Österreich und Deutschland sind im Zuge des Franchisesystems in Planung.

www.facebook.com/weloveleburger

www.instagram.com/leburger.austria

www.tiktok.com/@leburger.world

www.LeBurger.at