



Mehr „Burgerunikate“ für die Donaustadt: Hunderte Le Burger-Fans standen vor der neuen Burgermanufaktur im Donau Zentrum Schlange

06.04.2023 | Kunde: Le Burger | Ressort: Wien / Chronik / Gastronomie |
Presseaussendung

Endlich mehr Platz für Burgerunikate! Pünktlich um 11 Uhr 11 eröffnete im Westfield Donau Zentrum auf Ebene 1 der neue, 400m² große Le Burger mit 120 Indoor-Sitzplätzen und einer Terrasse für 60 Personen. Als Willkommensgeschenk gab 's für die ersten 111 Gäste 20-Euro Gutscheine, die in der neuen Burgermanufaktur im Gastronomiebereich „The Kitchen“ des Einkaufszentrums sofort in köstliche Burgerunikate, Süßkartoffelfries, Steaks, Bowls oder Veggies „investiert“ wurden. Infos www.leburger.at

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

Wien, 6. April 2023. Einen Besucheransturm gab es jetzt im Westfield Donau Zentrum. Der Grund war kulinarischer Natur: Österreichs erfolgreichste Burgermanufaktur, Le Burger, hatte zum Big Opening des neuen Lokals im Gastronomiebereich „The Kitchen“ auf Ebene 1 des Donau Zentrums geladen und belohnte die ersten 111 Gäste mit Gutscheinen für Burgerunikate, Steaks und Co. im Wert von 20 Euro. Auch die beiden Le Burger-Bosse, **Dr. Thomas** und **Lukas Tauber**, ließen es sich nicht nehmen und eröffneten stilsicher mit einem Schnitt durch ein rotes Band ihre neue Burgermanufaktur. „Das Donau Zentrum und Le Burger verbindet eine lange Geschichte. 2014 sind wir mit unserer allerersten Burgermanufaktur im Donau Zentrum gestartet. Mit dem Erfolg kam aber auch der Ruf nach mehr Platz. Als die Location auf Ebene 1, das Segafredo, frei wurde, haben wir die Chance genutzt und sind umgezogen“, so die beiden Betreiber.

Auch die Center Managerin des Westfield Donau Zentrums, **Julia Gattringer**, zeigt sich von dem neuen Restaurant begeistert: „Genussreiche Burger, Steaks und Bowls, regionale Lebensmittel, ein nachhaltiges Konzept und dazu 20 neue Arbeitsplätze! Le Burger ist moderne Gastronomie, die mit dem Fast-Food-Image gründlich aufräumt. Diese Filiale ist nicht nur für das Westfield Donau Zentrum eine echte Bereicherung, sondern für die gesamte Donaustadt!“

Herkulesaufgabe

Was in der Theorie einfach klingt, ist in der Praxis eine echte Herkulesaufgabe. Der Standort wurde zunächst entkernt und dann komplett umgebaut. Nach mehreren Monaten Bauzeit war es dann soweit. Der neue Le Burger hat alles, was eine echte Burger-Manufaktur ausmacht: Grüne Wände setzen optische Highlights, Schaukeln und Designermöbel im Industrie-Chic sorgen für Wohnzimmerflair, eine Coffee & Cocktail Bar aktiviert die Lebensgeister und „Instaspots“ sind die neuen Lieblingsmotive der Selfie-Aficionados. Damit auch der Service dem ansprechenden Ambiente des Restaurants gerecht wird, wurde das Personal von 20 auf 40 Mitarbeiter aufgestockt. Die Gesamtinvestitionen belaufen sich auf mehr als eine Million Euro.

Nachhaltige Burgerunikate für Individualisten

Genug von Burgern von der Stange? Dann ist man in der neuen Burgermanufaktur genau richtig. Burgerindividualisten können sich ihren Lieblingsburger aus täglich frisch und vor Ort faschiertem Fleisch und vielen feinen Zutaten ohne Aufpreis zusammenstellen lassen. Das Rindfleisch bezieht das Unternehmen so weit wie möglich von heimischen Bauernhöfen, die auf Antibiotika und Hormone verzichten. Für Puristen gibt es bei Le Burger den klassischen Cheeseburger mit saftigem Rindfleisch, geschmolzenem Käse und knusprigem Bun oder Varianten mit scharfen Jalapeños, Spiegelei, Guacamole und vielem mehr. Ebenfalls längst Kult und natürlich exklusiv bei Le Burger sind die hausgemachten Saucen, die man sich nach Lust und Laune selbst auswählen kann. Ob BBQ Sauce, Hot Sauce, Spicy Mayo, Dijon Mayo, Sweet Chili, Smoked Pepper, Blueberry Ketchup -alles lässt sich zu einem großen kulinarischen Ganzen kombinieren.

Es geht auch ohne Fleisch und mit wenig Abfall

Der hohe Anspruch an Qualität, Nachhaltigkeit und Frische gilt auch für das fleischlose Angebot. Auf der „Green“-Speisekarte finden sich z.B. Quinoa-, Falafel- und Butternuss-Kürbis-Laibchen ohne Konservierungsstoffe, köstliche Shakes, Bowls und vieles mehr. Für Allergiker gibt es glutenfreie Buns und ein Bündel an Beilagen, wie z.B. die heiß begehrten Süßkartoffelpommes. Und das Beste: Das Wiener Familienunternehmen Le Burger verzichtet auf Plastikverpackungen, Alufolie etc. 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 Rückgabeboxen 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

