Burgendlands erste Burgermanufaktur eröffnet im Designer Outlet Parndorf. Gutscheine für die ersten 111 Besucher um 11:11 Uhr

19.06.2023 | Kunde: Le Burger | Ressort: Burgenland / Chronik / Gastronomie | Nachbericht

Am Sonntag wurde noch fleißig „geprobt" und „vorgekostet", am Dienstag, dem 20. Juni um 11:11 Uhr, ist es dann so weit: Im Designer Outlet Parndorf eröffnet Le Burger die erste Burgermanufaktur im Burgenland. In dem 370m² großen Restaurant mit Schauküche, 145 Sitzen indoor, einem Wintergarten und einer großzügigen Terrasse (60 Plätze) mit direktem Zugang zum Kinderspielplatz des Designer Outletswerden die Buns selbst gebacken, die Patties aus täglich frisch vor Ort faschiertem Fleisch von Hand geformt und dann mit regionalen Zutaten – ganz ohne Aufpreis -zu individuellen Burgerunikaten veredelt. Als Willkommensgeschenk gibt's für die ersten 111 Gäste 20-Euro Gutscheine. Infos www.leburger.at

Honorarfreies Bildmaterial, Copyright siehe Dateinamen, finden Sie im Pressebereich

Parndorf, 19. Juni 2023. Die Generalprobe zum großen Opening schmeckte schon einmal vielversprechend. Sonntagabend luden der Gründer von Le Burger, **Dr. Thomas Tauber** , sein Sohn **Lukas Tauber** und Franchisenehmer**Michael Harrer** Freunde und Geschäftspartner zum Pre-Opening des neuen Restaurants ins Designer Outlet Parndorf. Morgen Dienstag, dem 20. Juni um 11:11 Uhr, ist es dann so weit und die erste Burgermanufaktur im Burgenland geht in Vollbetrieb. Als Willkommensgeschenk gibt's für die ersten 111 Gäste 20-Euro Gutscheine.

Egal ob Burger, Bowl oder Steak: Frischer geht es nicht!

Was die neue Burgermanufaktur besser kann als die großen US-Ketten, erklärt Michael Harrer: „Bei uns gibt es keine 08/15-Burger aus dem Tiefkühler, sondern Burgerunikate, die für die Gäste aus frisch vor Ort faschiertem Fleisch, täglich vom Bäcker gebackenen Buns und einer Vielzahl hochwertiger Zutaten ohne zusätzliche Kosten nach Gusto in einer Schauküche von Hand geformt und gegrillt werden. Selbstgemachte Saucen wie z.B. BBQ, Spicy-Mayo, Ananas-Curry, White BBQ, Banana-Beetroot Ketchup, Hot-Sauce, Knoblauchmayo u.v.a. zum Selberzapfen, so viel man will, sorgen dafür, dass ein Besuch bei uns zum unvergesslichen Burger-Erlebnis für die ganze Familie wird." Darüber hinaus serviert das neue Team ein herzhaftes Frühstück, Shakes, Desserts, edle Weine, feine Cocktails und Steaks. Letzteres erfährt bei Le Burger eine Behandlung wie in einem Haubenlokal. Bevor die Premiumsteaks aus Österreich auf dem Grill landen, werden sie ‚Sous vide` im Wasserbad bei Temperaturen zwischen 50 und 60 Grad auf den Punkt gegart. Ist die gewünschte Garstufe des Steaks erreicht, folgt das scharfe Anbraten am Rost, um so die Röstaromen samt Kruste zu erzeugen. Und Le Burger wäre nicht Le Burger, wenn die guten Stücke nicht noch „gepimpt" würden. Zur Wahl stehen Spiegelei on top, Kräuter Knoblauchbutter, Cheddar Cheese Sauce usw…

So viel Auswahl beeindruckt auch das Centermanagement. **Mag. Mario Schwann** , General Manager Designer Outlet Parndorf: „Zeit nehmen und genießen, lautet das Motto bei uns im

Designer Outlet Parndorf. So ist auch bei unserem Kulinarikangebot für jeden Geschmack etwas dabei. Mit Le Burger kommt eine absolute Love Brand zu uns – ein frisches, innovatives Konzept, das neue Maßstäbe setzt. Wir freuen uns sehr, mit Le Burger ein weiteres kulinarisches Highlight mit österreichischen Wurzeln im Center begrüßen zu dürfen."

Direkter Zugang zum Kinderspielplatz des Designer Outlets

Eine große Rolle speit beim neuen Le Burger das Angebot für Kinder, gelangt man von der Terrasse doch direkt auf den Kinderspielplatz des Centers. Während sich Eltern eine Pause gönnen, haben die Kinder viel Platz zum Toben und sind trotzdem geschützt und in Sichtweite. Der Kinderspielplatz verfügt über eine Kletterburg mit Tunneln, Brücken, Stegen, Rutschen, Seilen und Reifen. Auf die ganz Kleinen warten Wipptiere und ein Karussell. Und wenn vom vielen Rumtoben der Hunger plagt, dann finden die lieben Kleinen auf der Kinderkarte ein „verrücktes Huhn", „Starker Popeye", Peppa's Sunrise und vieles mehr.

Ein „Wohnzimmer" mit 370m²: Stylish und trotzdem gemütlich

Bekannt ist Le Burger für seine elegante Einrichtung, die eine moderne und zugleich gemütliche Atmosphäre schafft. „Unser neuer Le Burger vereint alle Merkmale einer authentischen Burger-Manufaktur: Lebende Wände aus echten Pflanzen setzen optische Akzente, Schaukeln und Designermöbel im Industrie-Chic verleihen dem Raum ein wohnliches Flair. Eine Coffee & Cocktail Bar belebt die Sinne, während die ‚Instaspots' zu den neuen Lieblingsmotiven der Selfie-Liebhaber avancieren", schwärmen Dr. Thomas und Lukas Tauber. Der offene Küchenbereich bildet das Herzstück der Manufaktur, wo die Gäste jeden Schritt bei der Zubereitung ihrer individuellen Burger, Steaks oder Bowls miterleben können. Sobald die Burger servierfertig sind, sorgen 40 Mitarbeiter dafür, dass alle Gäste kulinarisch zufriedengestellt sind. Die Beleuchtung, eine harmonische Kombination aus industriellen Lampen und sanften, indirekten Lichtelementen, vermittelt – trotz der Größe von 370m² -eine gemütliche Wohnzimmeratmosphäre. Geschmackvoll präsentieren sich auch die Möbel, die eine gelungene Mischung aus Retro-Chic und zeitgenössischem Design darstellen.

Nachhaltig und auf Wunsch auch ohne Fleisch, Gluten oder vegan

Während andere Anbieter ihre Convenience-Burger noch in Alufolie wickeln und in Plastikbechern ausschenken, arbeitet Le Burger ausschließlich mit nachhaltigen Verpackungen. Die Takeaway-Behälter bestehen aus Zuckerrohr, auf Plastik wird möglichst verzichtet. „Geliefert wird bei uns ausschließlich in Kisten, es ist nichts eingeschweißt. Wir arbeiten jetzt auch mit Boxen, die zurückgebracht werden können", betont Geschäftsführer Lukas Tauber. Dieser nachhaltige Ansatz spiegelt sich auch auf der „Green"-Speisekarte wider. Darauf finden sich vegane und vegetarische Köstlichkeiten wie Linsen-oder Zuccini-Laibchen. Allergiker freuen sich über glutenfreie Buns, Kalorienbewusste über Eisbergsalatblätter statt Buns und Veganer über den Light Dinkel Bun.

Franchise made in Austria

Die Expansion des Wiener Familienunternehmens Le Burger wird vom Franchiseexperten **Ingo Faust** vorangetrieben. Nach seinem Engagement, u.a. mit einem eigenen Le Burger in der Mall of the Emirates in Dubai, konzentriert sich der Gastro-Profi und

Konzeptentwickler auf die Expansion des Unternehmens und als Trendscout. Mit der Idee des „Better Burger" und einem nachhaltigen Ansatz sollen potenzielle Franchisenehmer und Investoren überzeugt und neue Standorte erschlossen werden. Für folgende Städte suchen Faust und sein Team neue Partner: Salzburg, St. Pölten, Liezen, Leoben, Kitzbühel, Kufstein, Regensburg, Rosenheim, Passau, Ulm, Ingolstadt und München. Bis 2028 sollen 50 Filialen in ganz Europa entstehen.

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.world

www.tiktok.com/ @leburger.world

www.LeBurger.at