



Neueröffnung: Le Burger lädt zur großen Smashburger-Party ins City Center Amstetten. 20 Euro Gutschein für die ersten 111 Gäste

22.08.2024 | Kunde: Le Burger | Ressort: Niederösterreich / Chronik / Wirtschaft / Gastronomie | Presseaussendung

Am 29. August, pünktlich um 11:11 Uhr, startet das City Center Amstetten (CCA) gemeinsam mit Le Burger in ein neues kulinarisches Zeitalter: In der 450m² großen „Genusszone“ inklusive Open Air-Gastgarten werden die frisch gebackenen Buns in der Showküche von Le Burger goldbraun getoastet, die Patties aus täglich frisch vor Ort faschiertem Fleisch von Hand geformt und dann mit regionalen Zutaten und hausgemachten Saucen zum Selberzapfen in individuelle Smashburger verwandelt! Die ersten 111 Gäste erhalten einen 20 Euro Gutschein. 35 neue Arbeitsplätze entstehen in der Region.

Honorarfreies Bildmaterial, Copyright Le Burger, finden Sie im [Medienbereich](#)

Amstetten, am 22. August 2024. Im City Center Amstetten (CCA) ist es das Gesprächsthema Nr. 1: Am 29. August, pünktlich um 11:11 Uhr, zündet Österreichs kultigste und bekannteste Burgermanufaktur Le Burger die Griller an und lädt zur großen Smashburger-Party in die neu eröffnete 450m² große Genusszone im CCA! Die ersten 111 Gäste erhalten jeweils einen 20-Euro-Gutschein, damit sich jeder seinen Burgerunikat nach Lust und Laune zusammenstellen kann. Warum der Wiener Gastronomiebetrieb von **Dr. Thomas Tauber** und dessen Sohn **Lukas** seit Jahren den großen US-Ketten das Fürchten lehrt, liegt vor allem an der Liebe zu ihren Produkten. So werden die täglich frisch gebackenen Buns der Mostviertler Bäckerei FÜRST Brot in der Schauküche goldbraun getoastet, bis die Oberfläche leicht karamellisiert. Danach formt das Küchenteam die Patties aus täglich frisch vor Ort faschiertem Fleisch von der Kalbin per Hand und „smasht“ sie. Durch das kräftige Andrücken (Smashen) des Patties auf der Grillfläche erhält das Fleisch eine besonders knusprige Kruste und kräftige Röstaromen. Le Burger gilt hier als Vorreiter dieser Methode, werden die Burgerunikate doch seit 2014 auf diese Weise zubereitet. Danach sind die Gäste am Zug, kann doch jeder bei Le Burger die Smashburger mit frischen Zutaten zu individuellen Burgerunikaten veredeln. Dazu gibt es hausgemachte Saucen zum Selberzapfen, so viel man will, wie z.B. BBQ, Spicy-Mayo, Ananas-Curry, White BBQ, Hot-Sauce, Knoblauch-Mayo u.v.m.

Frühstück, Steaks und Bowls

In Amstetten bietet man neben den Smashburgern auch Frühstück, Shakes, Desserts, edle Weine, feine Cocktails und Premium-Steaks an. Diese Steaks werden bei Le Burger auf Haubenlokal-Niveau zubereitet: Bevor die Premiumsteaks aus Österreich auf den Grill kommen, werden sie im Wasserbad bei Temperaturen zwischen 50 und 60 Grad ‚Sous-vide‘ gegart. Sobald die gewünschte Garstufe erreicht ist, werden die Steaks scharf angebraten, um eine köstliche Kruste und intensive Röstaromen zu erzeugen. Und, typisch für Le Burger, werden die Steaks noch verfeinert: Man kann sie mit Spiegelei, Kräuter-Knoblauchbutter, Cheddar-Käsesauce und vielem mehr „pimpen“.

Nachhaltiges Angebot für Veggies und Veganer

Wer denkt, Le Burger sei ein klassischer Fleischtempel, liegt falsch. Umweltschutz, Nachhaltigkeit und eine gesunde Lebensweise sind zentrale Bestandteile der Firmenphilosophie. Geschmacksverstärker und Convenience-Produkte, wie Fertigsaucen, sind tabu. Alle Takeaway-Behälter bestehen aus Zuckerrohr hergestellt. Für alle, die auf tierische Produkte verzichten möchten, bietet die „Green“-Speisekarte eine Vielzahl an Optionen, wie z.B. Zucchini-Laibchen ohne Konservierungsstoffe, Bowls, Salate und vieles mehr. Für Allergiker gibt es glutenfreie Buns und eine Auswahl an Beilagen, wie die beliebten Süßkartoffelpommes.

Kulinarische Frauenpower für Amstetten

Dass Amstetten in die kulinarische Vielfalt von Le Burger eintauchen kann, ist der Verdienst von **Laura Marie Viechtbauer**, Franchisenehmerin von Le Burger Amstetten. Nach dem Bau ihres ersten Le Burgers im „SEP -Salzkammergut Familien Einkaufspark“ im Jahr 2022 eröffnet sie nun im City Center Amstetten die zweite Burgermanufaktur mit 130 Sitzplätzen auf 430m², einem Gastgarten für 50 Personen und einer Außenbar. Ihre Wahl erklärt sie so: „Mit rund 60 Shops auf drei Verkaufsebenen ist das City Center Amstetten (CCA) das größte innerstädtische Einkaufszentrum in Niederösterreich und das beliebteste im Mostviertel. Trotz des breiten Branchenmixes fehlte aber aus meiner Sicht ein Angebot in Sachen Smashburger, Steaks und Bowls. Ab dem 29. August werden wir das ändern! Ich bin schon gespannt, wie unsere Burgerunikate und unsere Qualität bei der Mostviertler-Burgercommunity ankommen werden!“, fiebert die Jungunternehmerin dem Opening entgegen.

Öffnungszeiten:

Montag-Sonntag und Feiertag: 11:00 -22:00 Uhr

Adresse:

CCA

Waidhofner Straße 1

3300 Amstetten

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, Parndorf, Hohenems, Amstetten, 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