



LentiaCity Linz wird zum Burgerparadies: Le Burger lädt zur großen Smashburger-Party. 20 Euro Gutscheine für die ersten 111 Gäste!

04.09.2024 | Kunde: Le Burger | Ressort: Wien / Chronik / Gastronomie | Ankündigung

Nur noch wenige Tage bis zum ultimativen Burger-Erlebnis: Am Donnerstag, dem 12. September um 11:11 Uhr, verwandelt der neue, 420m² große Le Burger die LentiaCity zum Linzer Hotspot in Sachen Burger, Steaks und Bowls. In der Showküche werden die Buns vor Ort goldbraun getoastet und dann mit von Hand geformten und „gesmashten“ Patties aus täglich frisch vor Ort faschiertem Fleisch, regionalen Zutaten und hausgemachten Saucen gefüllt und via Burgerlift serviert. 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](#)

Linz, am 4. September 2024. Lust auf saftige Patties aus täglich frisch vor Ort faschiertem Fleisch, frisch gebackene Buns, regionale Zutaten und hausgemachte Saucen zum Selberzapfen, so viel man will? Wenn ja, dann muss man den 12. September rot im Kalender anstreichen. Zur Eröffnung der neuen, 420m² großen Burgermanufaktur mit 180 Sitzplätzen in der LentiaCity lädt Le Burger um 11 Uhr 11 zur großen Smashburger-Party. Die ersten 111 Gäste erhalten jeweils einen 20-Euro-Gutschein, damit sich jeder sein 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. Die täglich frisch gebackenen Buns vom hauseigenen Bäcker werden in der Schauküche goldbraun getoastet, bis die Oberfläche leicht karamellisiert, die Patties aus täglich frisch vor Ort faschiertem Fleisch von der Kalbin sind von Hand geformt und gesmashed. Das Smashen hat bei Le Burger seit 2014 Tradition. Durch das kräftige Andrücken des Pattys auf der Grillfläche erhält das Fleisch eine besonders knusprige Kruste und kräftige Röstaromen. Danach sind die Gäste am Zug, kann doch jeder bei Le Burger die Smashburger mit frischen Zutaten zu individuellen Burgerunikaten „pimpen“. 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. Neben den Smashburgern verwöhnt Le Burger mit Bowls, Steaks, Salaten, veganen und vegetarischen Spezialitäten, Cocktails und vielem mehr.

Wohnzimmeratmosphäre mit Stil und Burgerlift

Nach dem in Gmunden und jenem in der PlusCity Pasching ist der neue Le Burger die dritte Burgermanufaktur in Oberösterreich. Zwei davon werden von Franchisenehmer **Dario Pejic** betrieben. Besonderen Wert legt der Gastronom auf das Wohlfühl-Ambiente der Gäste. Entsprechend hochwertig sind die Burgermanufakturen ausgestattet. „Unser zweistöckiges Lokal erstreckt sich auf 420m². Dreh- und Angelpunkt der Manufaktur ist der offene Küchenbereich, der den Gästen erlaubt, alle Schritte der Zubereitung ihrer Burgerunikate, Steaks oder Bowls mitzuverfolgen“, so Pejic. Sind die Burger servierfertig, muss es schnell gehen. Für Tempo sorgt ein beleuchteter und beheizter

Burgerlift, der die Smashburger brennheiß in den Gästebereich transportiert, wo sie vom Personal in Empfang genommen und serviert werden. Hingucker im Gästebereich sind die ‚lebenden` Wände, die raumhoch mit Pflanzen bestückt wurden. Dazu passen die Beleuchtungen, eine Kombination aus industriellen Lampen und sanften, indirekten Leuchtmitteln, die eine gemütliche Wohnzimmeratmosphäre schaffen.

Bis zum großen Opening fehlt aber noch der Feinschliff. Ein Job für Le Burger-COO **Daniel Chuchlik** und sein Team vor Ort. „So kurz vor dem Aufsperrren liegt unser Fokus auf unseren 30 neuen Mitarbeitern, die wir gerade einschulen, bis jeder Handgriff sitzt. Da wir kein Softopening machen, sondern sofort in den Vollbetrieb starten, ist dies Voraussetzung, damit alle Gäste in den Genuss unserer wirklich außergewöhnlichen Burgerkreationen, Steaks und Bowls kommen“, so Chuchlik.

Veggie-und Steaklove made in Austria

Le Burger ist nicht einfach nur ein weiteres Franchise aus Übersee - es ist ein leidenschaftlicher Familienbetrieb aus Österreich, ins Leben gerufen vom Wiener Gastronomen Dr. Thomas Tauber und seinem Sohn Lukas. Die Burgerrevolution begann 2014 in einem kleinen Lokal in Wien und löste dank selbst zusammenstellbaren Smashburgern eine Better-Burger-Bewegung in ganz Österreich aus. Das Erfolgsgeheimnis? Bei Le Burger dreht sich alles um die Qualität der Zutaten. Nur die besten Stücke von der Kalbin kommen in die Patties und Geschmacksverstärker oder Fertigsaucen sind ein absolutes No-Go. Auf der „Green“-Speisekarte gibt es tierfreundliche Optionen wie Zucchini-Laibchen ohne Konservierungsstoffe, dazu Bowls und Salate. Allergiker freuen sich über glutenfreie Buns und eine Auswahl an Beilagen, darunter die heißgeliebten Süßkartoffelpommes.

Le Burger serviert nicht nur Burger, sondern auch Frühstück, Shakes, Desserts, edle Weine, feine Cocktails und Premium-Steaks. Diese werden wie in Haubenlokalen zubereitet: Die Premiumsteaks aus Österreich werden „Sous-vide“ im Wasserbad bei Temperaturen zwischen 50 und 60 Grad perfekt gegart und anschließend scharf am Rost angebraten, um die köstlichen Röstaromen zu erzeugen. Und natürlich werden die Steaks mit Extras wie Spiegelei, Kräuter-Knoblauchbutter und Cheddar-Cheese-Sauce verfeinert.

Öffnungszeiten:

Der neue Le Burger in der LentiaCity ist von Montag bis Samstag von 9:00 bis 22:00 Uhr, sowie an Sonntagen und Feiertagen von 9:00 bis 21:00 Uhr geöffnet.

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