



## Kaiserliche Eröffnung: „Hab’s Burger“ serviert erstmals „Sliders“ in Wien. Gratis-Sliders am 12. Dezember von 12 bis 14 Uhr!

09.12.2024 | Kunde: Hab’s Burger | Ressort: Wien / Gastronomie / Lifestyle |  
Presseaussendung

**Einen Food-Trend aus den USA, die „Sliders“, gibt es jetzt auch in Wien. Ab sofort serviert man im ersten „Hab’s Burger“ die kleinen, quadratischen und unterschiedlich gefüllten Mini-Burger zum kleinen Preis am Franz-Josefs-Kai 27, Wien 1. Gratis-Sliders zum Start gibt es am Donnerstag (12. Dezember) zwischen 12:00 und 14:00 Uhr! Und ganz wichtig: #wedontsmash! Mehr auf [www.habs-burger.com](http://www.habs-burger.com)**

**Honorarfreies Bildmaterial, Copyright siehe Dateinamen finden Sie im [Medienbereich](#)**

Wien, am 9. Dezember 2024. Kaiserlicher Genuss. Sie sind quadratisch, klein und unterschiedlich gefüllt: Ab sofort serviert man im neuen „Hab’s Burger“ auf 150m<sup>2</sup>, mit 60 Sitzplätzen und einem Schanigarten am Wiener Franz-Josefs Kai 27 sogenannte „Sliders“ zum kleinen Preis. Erfunden wurden die Sliders in den 1930er Jahren in den USA. Der Name „Slider“ kommt davon, dass die kleinen Happen leicht über den Gaumen „gleiten“ und schnell gegessen werden können. Die quadratischen Mini-Burger sind mit verschiedenen Füllungen wie Fleisch, Käse, Gemüse oder Saucen belegt. Der Vorteil: Bei der Bestellung muss man sich nicht auf eine Sorte beschränken, sondern kann unterschiedliche Geschmacksvariationen genießen.

### **K&K trifft auf Retro-Diner**

Die neue Diner-Sensation ist eine Idee des Gastronomen **Kerem Mert** und seines Geschäftspartners und Architekten **Ömer Tellioglu**. „Bei ‚Hab’s Burger‘ trifft die kaiserliche Eleganz der Habsburger auf den Retro-Charme der amerikanischen Diner-Kultur der 60er-Jahre. Wir wollten einen österreichischen Burger schaffen, der lokale Zutaten in Spitzenqualität mit einer Prise Nostalgie zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis vereint. Alles ist hausgemacht und von Hand zubereitet, selbst die Buns werden vor Ort selbst gebacken.“ Und auch bei der Zubereitung gibt es einen großen Unterschied zu anderen Lokalen. Bei „Hab’s Burger“ werden die Patties nicht gemasht (auf der Grillplatte angedrückt), sondern direkt auf den Zwiebeln geröstet, damit sich das Zwiebel-Aroma im Fleisch besser entfalten kann.

### **Lust auf einen Sissi-Slider?**

Getreu dem Konzept, ist jeder Signature-Slider nach einer der ikonischen Figuren der Habsburger benannt und soll eine Geschichte erzählen. Es gibt den „Ferdinand“ mit einem weichen Slider-Brötchen, saftigem, österreichischem Rindfleisch-Patty, gewürfelten Zwiebeln und Essiggurken, den „Karl“ mit Rindfleisch-Patty und amerikanischem Käse, den „Joseph“ mit Rindfleisch-Patty, frischem Eisbergsalat und den „Sissi“ mit Rindfleisch-Patty, frischem Eisbergsalat, Jalapenos, amerikanischem Käse und scharfer Würze. Natürlich wird es aber auch größere Burger mit und ohne Fleisch, knusprige

Sliders, erfrischende Drinks sowie handgemachte Shakes – mit oder ohne Alkohol – geben. Die Preise pro Slider liegen nur zwischen 3,50 und 4,50 Euro.

Über „Hab's Burger“

*Gegründet 2024 von Kerem Mert, bietet das Lokal im Herzen von Wien eine Mischung aus amerikanischer Coolness und österreichischer Tradition. Sämtliche Zutaten stammen aus Österreich. Das Lokal ist 150m<sup>2</sup> groß, verfügt über 20 Plätze indoor und 40 im Außenbereich. Eine Expansion über ein Franchisesystem ist in Planung.*

Mehr Infos: [www.habs-burger.com](http://www.habs-burger.com)