



Le Burger präsentiert Krapfenburger mit dem Chili Twist: Süß scharfer Kick zur Faschingszeit

12.02.2026 | Kunde: Le Burger | Ressort: München / Gastronomie / Lokales |
Presseaussendung

Auch in diesem Jahr überrascht das österreichische Familienunternehmen Le Burger wieder mit einer süß pikanten Krapfen Kreation zur Faschingszeit. Im neuen „Chili Cheese Krapfenburger“ treffen ein saftiges Rinderpatty, ein aromatisches Jalapeño Marillen Chutney, cremige Cheddar Cheese Sauce, Chiliflocken und eine frische Chilischote auf einen ofenfrisch gebackenen Krapfen aus Hefeteig. Erhältlich ist der Chili-Cheese-Krapfenburger vom 16. bis 22. Februar bei Le Burger München um 8,90 Euro.

Sie sind Medienvertreter und möchten den Krapfenburger verkosten? Dann schreiben Sie uns bitte eine E-Mail mit dem gewünschten Termin und Uhrzeit an office@robinconsult.at (Betreff: „Krapfen“).

Honorarfreies Bildmaterial, Copyright siehe Dateinamen, finden Sie im **Medienbereich**

Wien/ München, am 12. Februar 2026. Schärfe Upgrade. Was vor drei Jahren als mutiges Experiment und Social Media Hype begann, ist heute ein Fixpunkt im Le Burger Jahreskalender: der Krapfenburger von Le Burger. Pünktlich zum Rosenmontag, dem 16. Februar, präsentiert die Burger Manufaktur eine neue „verschärfte“ Variante ihres Bestsellers, den „Chili Cheese Krapfenburger“. Die Fangemeinde ist mittlerweile so groß, dass sich Gäste am Faschingsdienstag sogar gezielt verabreden, um ihre ganz privaten „Krapfenburger Partys“ zu feiern.

Geschmacksnerven auf Hochtouren

Daniel Chuchlik, COO von Le Burger: „Der Krapfen Burger ist bei uns mittlerweile eine feste Tradition, denn unsere Gäste fragen schon Wochen vorher auf Social Media nach, wann es endlich so weit ist. Mit der Chili Cheese Variante bieten wir in diesem Jahr eine neue Geschmackskombination, die unseren Gästen so richtig einheizen wird!“ Tatsächlich bringt die neue Komposition die Geschmacksnerven auf Hochtouren. Zuerst wird ein Patty aus frisch vor Ort gewolften Kalbinnenfleisch „gesmasht“. Danach folgen Jalapeño Marillen Chutney, cremige Cheddar Cheese Sauce und Chiliflocken, die in dem „Bun“ aus dem typischen Hefeteig eines Krapfens serviert werden. Gekrönt wird der „Chili Cheese Krapfenburger“ durch eine frische, in den Burger gesteckte Chilischote.

Komponiert hat dieses kulinarische Abenteuer **Lukas Teschmit**, Chief Process Officer bei Le Burger. „Bei dieser Kreation wollten wir die Grenzen des Geschmacks neu ausloten. Die Süße der Marille im Chutney greift den Zucker des Krapfens perfekt auf, während die Jalapeños und die frische Chilischote einen feurigen Gegenpol zum herzhaften Rindfleisch und dem Cheddar bilden. Es ist ein Spiel mit den Sinnen, bei dem Süße, Schärfe und Umami aufeinandertreffen“, so der Lebensmitteltechnologe.

Auch in vegetarisch...

Wie bei Le Burger gewohnt, lässt sich auch der Krapfen Burger ganz an die eigenen Vorlieben anpassen. Für alle, die fleischlos genießen wollen, steht eine vollwertige Veggie Option bereit. Ein Zucchini Patty bringt leichte Frische und eine saftige, mediterrane Note in den Burger. Das Falafel Patty setzt dagegen auf kräftige Würze und die typische, nussige Textur aus Kichererbsen und Kräutern, die sofort an orientalische Street Food Küche erinnert. Ergänzt wird das Angebot durch „pulled planted.chunks“, eine moderne, pflanzliche Alternative mit angenehm faseriger Struktur, die sich wie klassisches Pulled Meat anfühlt und jede Sauce perfekt aufnimmt.

Der Erfolg ihrer Produkte ist für die Le Burger Gründer **Dr. Thomas Tauber** und seinen Sohn **Lukas** kein Zufall. „Natürlich kann man zufällig einmal ins Schwarze treffen. Doch wir hören immer sehr genau hin, was unsere Gäste sich von uns wünschen. Dieses Feedback motiviert uns, neue Wege zu gehen und das Burger Konzept immer wieder weiterzuentwickeln. Als Familienunternehmen können wir schnell auf Trends reagieren, unsere Produkte entsprechend anpassen – oder selbst neue Trends setzen“, erklären die Taubers.

Angebot an Journalisten

Sie sind Medienvertreter und möchten den Krapfenburger bei Le Burger München im Olympia-Einkaufszentrum verkosten? Dann schreiben Sie uns bitte eine E-Mail mit ihrem Wunschtermin und Uhrzeit an office@robinconsult.at (Betreff: „Krapfen“).

Verfügbarkeit und Preis

Erhältlich ist der Chili-Cheese-Krapfenburger vom 16. bis 22. Februar bei Le Burger im Olympia-Einkaufszentrum, Hanauer Str. 68, 80993 München um 8,90 Euro.

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 verschiedenen Zutaten 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 (LentiaCity, PlusCity), Graz, Graz-Seiersberg, Innsbruck, Klagenfurt, Villach, Gmunden, Parndorf, Hohenems, Amstetten, Krems, Riverside, 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.de

