

## **Le Burger**

### **Steaks, Burger und Bowls: Frisch, handgemacht und mit Leidenschaft zubereitet**

Mit der Leidenschaft zwischen zwei Buns hat es begonnen, heute steht Le Burger nicht nur für handgemachte „Burgerunikate“ zum Selbstzusammenstellen, sondern auch für herzhaftes Bowls, Premium-Steaks und einem breiten Angebot für Veggies und Veganer. Und auch die Umwelt kommt nicht zu kurz, verzichtet das Wiener Familienunternehmen Tauber doch auf Plastikverpackungen, Alufolie und vieles mehr. Alles andere ist Fast Food...

Seit 2014 setzen Dr. Thomas Tauber und sein Sohn Lukas mit ihrer Idee der Burgermanufaktur und einem nachhaltigen Konzept Maßstäbe in Sachen Buns und Patties in Österreich. Die Wiener Gastronomen trotzen auch der harten Konkurrenz großer internationaler Burger-Ketten. Das Erfolgsrezept des Familienunternehmens: Das Fleisch wird täglich in einer Schauküche vor Ort faschiert, die selbstgebackenen Buns sind ofenwarm, es gibt exklusive hausgemachte Saucen zum Selberzapfen, so viel man will, und die Gäste können sich ihre individuellen „Burgerunikate“ aus regionalen Zutaten selbst zusammenstellen. Lukas Tauber: „Wir haben uns in den letzten Jahren zu einem der beliebtesten Burger-Lokale Österreichs entwickelt. Auch weg von der Männer-Domäne. Das spiegelt sich sowohl in den Gerichten als auch in unserer Einrichtung wider. Wir wollen alle miteinbeziehen. Heute sind 60 Prozent der Kundschaft Frauen. Das ist uns wichtig.“

### **„Pimp Your Steak“**

Neben den liebevoll von Hand gemachten Burgern und Beilagen stehen trendige Bowls, sowie knackige Salate auf der Speisekarte. Und auch die Liebhaber von Premium-Steaks kommen voll auf ihre Kosten. Bevor die Premiumsteaks aus Österreich auf dem Grill landen, müssen sie eine Runde ‚schwimmen‘. Sie werden ‚Sous vide‘ im Wasserbad bei Temperaturen zwischen 50 und 60 Grad auf den Punkt gegart, eine Methode, die häufig in Haubenrestaurants angewendet wird. Da das Fleisch im eigenen Saft kocht, bleiben auch die Nährstoffe erhalten. Ist die gewünschte Garstufe des Steaks erreicht, folgt das scharfe Anbraten am Rost, um so die Röstaromen samt Kruste zu erzeugen. Ein perfekt gegrilltes Steak ist das eine, wichtig ist aber auch die Garnierung. Dank „Pimp Your Steak“ kann jeder seinem Steak nochmals einen Geschmackskick verpassen. Zur Wahl stehen Spiegelei on top, Kräuter Knoblauchbutter nach Omas Rezept, Cheddar Cheese Sauce, Ortolan Trüffel-Käse, Café de Paris Sauce und Zwiebel-Chutney. Außerdem verwöhnt Le Burger mit Cocktails, feinen Weinen und vielem mehr...

### **95% weniger Plastik: Genuss mit gutem Gewissen**

Neue Wege geht Le Burger auch in Sachen Nachhaltigkeit. 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“, so Geschäftsführer Lukas Tauber. Dieser nachhaltige Ansatz spiegelt sich auch auf der „Green“-Speisekarte wider. Darauf finden sich vegane und vegetarische Köstlichkeiten aus Superfood wie z.B. Quinoa-, Falafel- und Butternusskürbis-Laibchen. Allergiker freuen sich über glutenfreie Buns auf der Karte. Und selbstverständlich wird auch bei den Bowls auf Konservierungsstoffe komplett verzichtet. Dazu locken selbstgemachte

Saucen und köstliche Beilagen, wie z.B. die beliebten Süßkartoffel-Wedges oder die BBQ Brisket Fries mit BBQ Pulled Brisket und Cheddar.

### **Wohnzimmer-Atmosphäre mit Stil**

Eintreten und sich wie „zu Hause“ fühlen: Was jedem Gast wohl sofort ins Auge sticht, ist die liebevolle Auswahl des verwendeten Interieurs. Statt knalligen, kalten Farben und billigen Plastikmöbeln, wie sie leider in vielen Betrieben zu finden sind, setzt Le Burger auf einen Mix aus alten und neuen Elementen mit Stil. Augenfälligstes Merkmal ist die Verwendung von Ziegeln und Pflanzen. Die Innenarchitekten griffen teils auf alte Originale aus k. u. k.-Zeiten zurück oder ließen bestehende Strukturen freilegen. Begrünte Innenwände, die in zweistöckigen Lokalen auch die Geschoße optisch miteinander verbinden, symbolisieren den nachhaltigen Ansatz von Le Burger. Den letzten Schliff erhält der Vintage-Industrial-Style durch den Einsatz gedämpfter Farbtöne und Möbel im Shabby-Chic (Lampen, Couches etc.), Panoramafenster und warmen Lichtdesigns, das die unaufgeregte Wohnzimmer-Atmosphäre auch optisch unterstreicht.

Le Burger verfügt über Filialen u.a. in Wien (Donauplex, Auhof Center, Mariahilfer Straße und Rotenturmstraße), Wr. Neustadt, SCS Vösendorf, Linz, Graz, Graz-Seiersberg, Innsbruck, Klagenfurt, Villach (November 2022), Gmunden, München (November 2022) und Dubai. Weitere Le Burger Filialen in Österreich und Deutschland sind im Zuge des Franchisesystems in Planung. Dafür sucht Le Burger Franchisepartner, denen der Gast und die faszinierende Welt von Le Burger am Herzen liegen.

[www.facebook.com/weloveleburger](https://www.facebook.com/weloveleburger)

[www.instagram.com/leburger.austria](https://www.instagram.com/leburger.austria)

[www.leburger.at/franchise](https://www.leburger.at/franchise)

[www.LeBurger.at](https://www.LeBurger.at)

### **Rückfragehinweis:**

Mag. Roman Roznovsky

Tel.: 0676 / 373 26 11

Mag. Reinhard Binder

Tel.: 0676 / 927 98 43

Mail: [office@robinconsult.at](mailto:office@robinconsult.at)