

# You are the Chef!

**Anderes Bun?  
Andere Saucen?  
Andere Zutaten?  
Kein Problem.**

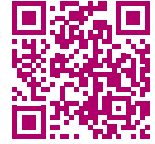
Bei uns kannst Du unsere Speisen ganz nach Deinen Wünschen verändern und individualisieren. Deiner Kreativität sollen keine Grenzen gesetzt werden.



## DU FEIERST GEBURTSTAG?

Melde Dich bei uns, wir haben eine Überraschung für Dich! ❤️

## Allergene und Sprachauswahl



*For the menu in a different language or the allergen information, please scan the QR-Code!*

Wenn Du Infos zu den Allergenen haben möchtest oder eine andere Sprache bevorzugst, scanne gerne den QR-Code! Welche Allergene und Zusatzstoffe in den Speisen enthalten sind, erfährst Du in unserer Allergenkarte.

## Trinkgeld ist freiwillig ...

... aber immer eine schöne Geste. Egal ob bar oder mit Karte: Jeder Cent geht direkt an unser Team. Und weil wir fair denken, geben unsere Servicekräfte fix 2% von ihrem Umsatz an die Küche weiter. Trinkgeld macht einen echten Unterschied: Es ist steuerfrei, steigert die Motivation und hilft uns, faire Preise für euch zu halten.



## Unser ideales Geschenk

Du möchtest Dich bedanken? Oder jemandem einfach eine riesengroße Freude machen? Dann verschenke jetzt einen *Gutschein* von Le Burger! Der ist ideal für jeden Anlass und auch für jeden Geschmack!



# Unser Versprechen

## Das Beef



Wir legen größten Wert auf eine artgerechte Tierhaltung und den Status „4-mal Österreich“: Das Fleisch für unsere Burger-Patties stammt von Rindern, die in Österreich geboren, aufgewachsen, geschlachtet und verarbeitet wurden. Für unser faschieretes Burger-Fleisch werden nur die besten Rindfleischteile verwendet – ganz ohne Konservierungsstoffe und niemals tiefgefroren. Das merkt man sofort an der exzellenten Qualität.

## Die Veggies



Unsere Veggies stellen wir frisch vor Ort her. Dabei kommen nur hochwertige Zutaten zum Einsatz, die von unseren Mitarbeiter:innen täglich ausgewählt und mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet werden. Echte Veggie-Kenner merken sofort die ausgezeichnete Qualität – und keine Frage: man schmeckt sie!

## Die Buns



Nur Brot, das nicht gleich schlapp macht, garantiert eine echte Geschmacksexplosion beim Biss in unsere Burger. Die Buns werden deshalb von unserem eigenen Bäcker aus besten ökologischen Zutaten handgemacht, mit Butter verfeinert und backfrisch in die Restaurants geliefert.

## Saucen & Dressings



Frische Saucen sind das „A & O“ für wahre Burger-Enthusiast:innen. Deshalb gibt es bei Le Burger keine industriell hergestellten Saucen. Wir produzieren sie ganz frisch in unserer eigenen Saucenküche – ohne Kompromisse!

## Unser Planet ist uns wichtig!



Da wir großen Wert auf Nachhaltigkeit legen, bestehen unsere Takeaway-Behälter aus Zuckerrohr. Auf Nachfrage bieten wir in ausgewählten Restaurants auch Mehrweg-Verpackungen an. Um unseren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck so gering wie möglich zu halten, beziehen wir einen Großteil unserer Produkte von regionalen Partnern und heimischen Betrieben.

## **Achtung:** Diese Karte enthält Spuren von Phantasie, Wortwitz und den Geheimnissen eines mexikanischen Zaubers.

*Wenn du diese Zeilen liest, ist es vielleicht schon zu spät. Nicht dramatisch zu spät. Niemand muss fliehen. Niemand muss auf einen Stuhl steigen. Aber vielleicht genau zu spät, um noch so zu tun, als wäre diese Karte eine ganz gewöhnliche Karte.*

*Denn das ist sie nicht.*

Alles begann an einem späten Abend, als das Gröbste in der Küche bereits geschafft war. Die wilden Minuten waren vorbei, die große Hektik hatte sich gelegt, und selbst die Pfannen klangen nur noch nach Nachspielzeit. Die Messer lagen geschniegelt an ihrem Platz, die Saucen wirkten, als würden sie innerlich schon Feierabend machen.

Nur Youssef noch nicht.

Er stand in der Showküche, die Arme verschränkt, und sah auf drei Dinge, die dort lagen, als hätten sie sich verabredet: eine Limette, eine Chili und ein Bund Koriander.

„Ihr drei schon wieder“, murmelte er.

Denn das war nicht das erste Mal. Schon seit Tagen tauchten sie auf, immer dann, wenn Youssef einen Moment für sich hatte. Mal lag die Chili dort, wo vorher ganz sicher keine Chili gelegen hatte. Mal rollte eine Limette aus dem Nichts über die Arbeitsfläche. Mal roch es plötzlich nach Rauch, Frische und Fernweh zugleich.

Youssef ist unser Küchenleiter, kein Märchenerzähler. Er glaubt an Timing, Temperatur und daran, dass man schlechte Pommes nicht schönreden kann.

Aber an diesem Abend war selbst er sich nicht sicher.

Er nahm die Limette in die Hand. Sie war warm. Nicht zimmerwarm. Nicht lampenwarm. Sondern so, als hätte sie gerade eben noch in der Sonne gelegen.

„Aha“, sagte Youssef. Mehr sagte er nicht. Wer Youssef kennt, weiß: Wenn er „Aha“ sagt, denkt er bereits fünf Schritte weiter.

In diesem Moment ging das Licht kurz aus. Nur ein Flackern. Ein winziger

Stromausflug. Als es wieder hell war, lag unter dem Koriander ein Zettel. Youssef hob ihn auf. Darauf stand, in krakeliger Schrift:

**Wenn du den Sommer finden willst, folge nicht der Karte. Koch sie.**

Youssef blinzelte.

Das war neu. Schriftliche Rätsel von Gemüse gehörten bisher nicht zu seinem Küchenalltag. Er legte den Zettel auf die Theke und sah wieder auf Limette, Chili und Koriander. Und plötzlich hatte die Showküche nicht mehr das Gefühl einer Küche, sondern das eines Anfangs.

Da steckte Kellner Max den Kopf herein. „Ist alles in Ordnung?“

Youssef antwortete nicht sofort. Er lächelte nur dieses kleine, seltene Lächeln, das in Küchen meistens bedeutet: Jetzt lieber nicht stören.

Hinter Max tauchte Demi auf.

„Warum schaut Youssef so?“, flüsterte er. „Weil er etwas gefunden hat“, sagte Max. „Was denn?“

Max sah auf den Zettel, dann auf die Zutaten. „Noch keine Ahnung. Aber ich glaube, wir werden es bald essen.“

Demi nickte ehrfürchtig. Das schien ihm eine sehr gute Art von Lösung zu sein. Youssef nahm den Löffel zur Hand.

Ein Handgriff. Noch einer. Ein erster Versuch. Ein Abschmecken. Ein kurzes Stirnrunzeln. Dann wieder Ruhe.

So arbeiten Menschen, die wissen, dass gute Dinge sich nicht anschreien lassen. Man muss sie herauslocken. Und genau da kippte etwas. Nicht in der Pfanne. In der Luft.

Vorne im Restaurant klirrten Gläser. Irgendwo lachte jemand. Ein Stuhl rückte. Eine Bestellung wurde boniert. Ganz normales Leben also.

Und doch war es, als würde sich etwas durch den Raum bewegen. Von der Showküche hinaus zu den Tischen. Vom

ersten Duft zur ersten Ahnung.

Youssef probierte noch einmal. Dann legte er den Löffel ab und sah hinaus ins Restaurant. Nicht auf die Gäste. Nicht auf die Tische. Sondern auf den Abend selbst. Auf das Klirren der Gläser. Auf das Lachen zwischen zwei Bestellungen. Auf den Duft, der schon weiter war als jeder Gedanke.

Und da verstand Youssef: Die Karte war nie der Anfang gewesen. Der Anfang war immer hier. Im Restaurant. Im ersten Hunger. Im ersten Duft. Im ersten Satz: „Das klingt gut.“

Die Karte war nur die Spur davon. Max trat einen Schritt näher. „Und?“ Youssef faltete den Zettel, steckte ihn ein und sagte: „Jetzt kann die Karte geschrieben werden.“ Mehr nicht.

Aber manchmal ist genau das der Satz, nach dem alles anders schmeckt. Vielleicht hältst du diese Karte ja genau jetzt in der Hand.

Dann hältst du vielleicht auch die Spur eines Abends in der Hand, an dem drei Zutaten beschlossen haben, sich nicht länger zufällig zu benehmen. Den Moment, in dem Youssef etwas gefunden hat, das man nicht planen, sondern nur erkennen kann: Feuer. Frische. Mut zur Mischung. Und ein kleines bisschen mexikanischer Zauber.

Und wenn du dich beim ersten Bissen fragst, warum sich plötzlich alles ein bisschen heller anfühlt, dann bilde dir das ruhig nicht ein.

Es kann an der Limette liegen. Oder an der Chili. Oder am Koriander. Wahrscheinlicher aber ist: Es war Youssef.

**Eure Gastgeber  
Irene und Herbert  
wünschen gemeinsam mit Youssef und  
dem ganzen Team einen Sommer voller  
Geschmack, guter Geschichten und  
besonderer Momente am Tisch.**

SOMMER 2026

# Special Burger

**Oscuro** Single 14,70 € / Double +6,90 €

*Kommt auf die dunkle Seite!*

Im schwarzen Brioche Bun\* • BBQ Brisket Slices •  
Essiggurken • Mustard Mayo • Red Pickled Onions •  
Coleslaw Salat • Röstzwiebeln • BBQ Ketchup

**Merida** Single 13,70 € / Double +3,50 € 🔥



*Falafelhaft hot!*

Im High Protein Bun • Falafel Patty •  
Vegan Garlic Lime Mayo • Eisbergsalat • Tomate •  
Nachos • Veganer Cheddar Cheese • Rote Zwiebeln •  
Spicy Chipotle Beans • Salsa Fresca\*\*\*



# Special Salate & Bowls

**Santa Fuego Bowl** 15,90 € 🔥

*Holy Fuego!*

Homemade Pulled BBQ Brisket • Sushi-Reis •  
Eisbergsalat • Cocktailtomaten • Taco Mayo •  
Red Pickled Onions • Vegan Garlic Lime Mayo •  
Chicharrones\*\* • Crunchy Jalapeños • Nachos •  
Limette

**Tijuana Salad** 14,80 €



*Green Vibes, großer F(l)avor.*

Mit High Protein Bun • Weißkraut • Karotte •  
Salsa Fresca\*\*\* • Gegrillte Süßkartoffel • Avocado •  
Cocktailtomaten • Röstzwiebeln • Kresse • Limette

\* Bun mit pflanzlicher Aktivkohle!

\*\* Chicharrones: Frittierter Schweinebauch

\*\*\* Salsa Fresca: Frische grüne Sauce aus Tomatillos,  
Koriander und Knoblauch – fruchtig, würzig und  
kräuterbetont.

# Burritos

## Brisket & Beans Burrito 12.50 €

*Beans'n'Brisket Business, Baby.*

Im Weizen Tortilla • Homemade Pulled BBQ Brisket •  
Taco Mayo • Spicy Chipotle Beans • Sushi-Reis •  
Red Pickled Onions • Limette • Cheddar Cheese

## Crunchy Chicken Burrito 12.90 €

*They see me rollin' ...*

Im Weizen Tortilla • Crunchy Chicken • Mayo •  
Sweet Chili Sauce • Eisbergsalat • Tomate •  
Rote Zwiebeln • Nachos • Cheddar Cheese



# Special Sides & Super Sides

## Chicken Wings Buffalo-Style 14.60 €

*Hottest Side Chick!*

*Wahlweise Crunchy oder Juicy*

300 g Chicken Wings •  
Bluecheese Ranch • Jungzwiebel

## Chicken Wings BBQ-Style 14.60 €

*Let's (s)wing it!*

*Wahlweise Crunchy oder Juicy*

300 g Chicken Wings •  
Bluecheese Ranch • Jungzwiebel

## Azteca Fries 11.90 €

*These are Nacho average fries!*

*Wahlweise mit Kartoffel Fries,  
Süßkartoffel Fries oder Nachos*

Spicy Chipotle Beans • Salsa Fresca • Feta •  
Rote Zwiebeln • Frischer Koriander

# Saisonale Saucen & Zutaten

Taco Mayo

in der Saucenbar

Salsa Fresca

2.00 €

Spicy Chipotle Beans 

2.00 €

Black Brioche Bun

1.00 €

Vegan Garlic Lime Mayo 

2.50 €

SOMMER 2026

# Special Desserts

**Churros** 7.90 €

*Der süße Klassiker!*

Churros • Zimt-Zucker •  
Vanille-Erdbeersauce • Minze

*Optional: Plant based mit veganer Schokosauce*



# Special Drinks

**Blue Cancún** 0.35l / 6.50 €

*Make it Turbo with 2 cl Vodka! + 2.00 €*

Apfelsaft • Blue Curacao Sirup • Zitronensaft •  
Limetten • Holunder Sirup • Soda

**Sun Gria** 9.90 €

*Wie früher nur besser!*

Wein • Weinbrand • Cointreau • Sangria Sirup •  
Orangensaft • Orangen • Johannesbeersaft •  
Zitronensaft

**Sarti Sprizz** 7.90 €

*Summer calls for Sprizz.*

Prosecco • Sarti • Soda • Limette

# Special Cocktails

**Mango Maria** 9.50 €

*Ach, du Heilige!*

Tequila • Yuzu Monin Püree • Mango Saft •  
Soda • Limetten

**Fiesta Brew** 9.50 €

*Bier, aber mit Twist.*

Hausbier 0.3l • Tequila • Orangensaft • Limette

# Starters

## Beef Tatar

125 g / 16.50 €

250 g / 28.90 €

Klassisch zubereitet • Rote Zwiebeln • Nachos •  
Affila Kresse • Buttertoast (4 Stk.)

## Beef Tatar „Le Burger Style“ 17.90 €

Guacamole • Trüffel Mayo • Rote Zwiebeln •  
Nachos • Affila Kresse • Buttertoast (4 Stk.)



## Plant based Tatar 15.50 €



Mit veganem High Protein Bun (4 Scheiben) •  
Sonnenblumengranulat • Rote Rüben • Guacamole •  
Vegan Chive Sauce • Affila Kresse • Nachos



## Sharing is Caring 23.90 €

### Große Beilagenplatte zum Teilen

Fries • Süßkartoffel Fries • Crunchy Onion-Nest •  
Onion Rings • Mac 'n' Cheese Le Burger Style •  
Chicken Stripes • Coleslaw Salat • Guacamole •  
Red Pickled Onions • Cheddar Cheese Sauce

**Tipp:** *Homemade Pulled BBQ Brisket (+5.50 €)*



# Steaks

♥ Alle unsere Steaks sind „sous-vidé“ gegart und werden ab „medium“ sowie mit **Grillgemüse** und **Knoblauchbutter** serviert.

## Hüft-Steak

200 g / 24.00 €

Die Hüfte ist ein mageres Stück Fleisch, welches aus dem hinteren Teil des Rindes stammt. Sie bietet einen kräftigen Geschmack und eine angenehme Textur.

**DRY AGED  
RIB EYE**

## Dry Aged Rib Eye-Steak

300 g / 36.50 €

Das Dry Aged Rib Eye, mindestens 21 Tage gereift, stammt aus dem vorderen Rückenbereich und ist bekannt für seine ausgeprägte Marmorierung, die ihm einen intensiven Geschmack und eine saftige Konsistenz verleiht.

## Filet-Steak

160 g / 33.00 €

250 g / 42.00 €

Das Filet ist das zarteste Stück vom Rind und stammt aus dem Lendenbereich. Durch seine feine Marmorierung ist es besonders saftig und eine bevorzugte Wahl für Steak-Fans.

## planted.Gusto-Stück

120 g / 25.00 €



*Pflanzliches Steak. Zart & saftig aus Soja, Reis und Bohnen. 100% natürliche Zutaten.*

Serviert mit Vegan Chive Sauce.

## PIMP YOUR STEAK

<b>Cheddar Cheese Sauce</b>	3.50 €	<b>Bacon</b>	2.00 €
<b>Knoblauchbutter</b> nach Omas Rezept	2.70 €	<b>Cornribs Brazilian Style</b> 4 Stk.	5.00 €
<b>Blue &amp; White Cheese</b> gratiniert	3.30 €	<b>Spiegelei</b> on top	2.50 €
<b>Café de Paris</b> gratinierte Gewürzbutter	3.00 €	<b>Reis</b>	4.70 €



# Steak Burger

## Steak Burger 24.90 €

200g medium gebratenes Hüft-Steak •  
 Im Brioche Bun • Rucola • Trüffel Mayo •  
 Tomate • Basilikumpesto • White Cheese •  
 Gegrillte Zwiebeln

## planted.Gusto-Stück Burger 24.50 €



*Pflanzliches Steak. Zart & saftig aus Soja,  
 Reis und Bohnen. 100% natürliche Zutaten*

Mit veganem High Protein Bun •  
 Vegan Chive Sauce • Rucola • Tomate •  
 Gegrillte Zwiebeln • Basilikumpesto

## PIMP YOUR BURGER

+ Spiegelei	2.50 €
+ Coleslaw Salat	2.00 €
+ Extra Cheddar Cheese	2.00 €
+ Red Pickled Onions	2.00 €

# Burger

♥ **Wahlweise mit:** 100% Rindfleisch Patty / Smart Patty\* / Double +3.50 €

## Classic Cheeseburger 11.50 €

Cheddar Cheese • Gegrillte Zwiebeln • Essiggurke • Ketchup • Tomate • Eisbergsalat • Mustard Mayo

## Classic Bacon Cheeseburger 13.50 €

Bacon • Cheddar Cheese • Tomate • Gegrillte Zwiebeln • Eisbergsalat • Mayo • Ketchup

## Hot & Spicy Vol. 2 🔥 13.50 €

Bacon • Cheddar Cheese • Scharfe Jalapeños • Gegrillte Zwiebeln • Spicy Mayo • Hot Sauce

## Farmhouse 14.50 €

Bacon • Cheddar Cheese • Spiegelei • Röstzwiebeln • Gegrillte Champignons • BBQ Sauce • Mayo

## Strongtown Single 14.50 €

Mit veganem High Protein Bun • Salatgurke • Gegrillter Brokkoli • Spiegelei • Basilikumpesto



## Argentina New Style 15.90 €

Bacon • Eisbergsalat • White Cheese • Crunchy Onion-Nest • Nachos • Guacamole • Spicy Mayo • Tomaten Salsa

## Coleslaw Burger 14.50 €

Bacon • Cheddar Cheese • Coleslaw Salat • Gegrillte Zwiebeln • Tomate • Eisbergsalat • BBQ Sauce

## Flying Dutchman 15.90 €

Serviert in zwei karamellisierten Zwiebeln ohne Bun • 100% Double Rindfleisch Patty • Double Cheddar Cheese • Crunchy Onion-Nest • Cheddar Cheese Sauce • Sauce Royal



## Le Burger Signature 16.00 €

Im getoasteten Signature Bun, mit warmer Butter veredelt • 100% Rindfleisch Patty • Bacon • Cheddar- & White Cheese • Eisbergsalat • Tomate • Gegrillte Zwiebeln • Le Burger Signature Sauce

## Frisco IV. Single 16.90 €

Homemade Pulled BBQ Brisket • Mac 'n' Cheese Le Burger Style • Cheddar Cheese Sauce • Red Pickled Onions • Kansas BBQ Sauce • Mayo

BBQ  
pulled Brisket  
100%  
homemade

## Außerdem...

### Vegan-Doc 13.90 €

Mit veganem High Protein Bun • Falafel Patty • Tomate • Red Pickled Onions • Dijon Senf • Vegan Chive Sauce • Guacamole • Romana Salat

MIT UNSEREM  
HAUSARZT  
ENTWICKELT

*"Ungesättigte Fettsäuren aus Avocado können den LDL-Cholesterinspiegel senken. In Kombination mit Ballaststoffen und Protein sorgt der Burger für eine langanhaltende Sättigung."*

DR. MED. UNIV. MARKUS KOLM

\*Smart Patty (80% Rind + 20% Sonnenblumengranulat)

## PIMP YOUR BURGER

+ Smart Patty	3.50 €
+ Spiegelei	2.50 €
+ Coleslaw Salat	2.00 €
+ Extra Cheddar Cheese	2.00 €
+ Red Pickled Onions	2.00 €

Upgrade auf  
Signature Bun  
+1.00



# Chicken Burger

♥ **Wahlweise mit:** Pulled Chicken / Grilled Chicken / Crunchy Chicken / Double +3.90 €

## Little Italy 13.90 €

Zarter Mozzarella • Tomate • Rucola • Basilikumpesto • Spicy Mayo

## White City 🔥 14.50 €

Scharfe Jalapeños • Eisbergsalat • Coleslaw Salat • White Cheese • White BBQ Sauce

## Classic Chicken Burger 13.50 €

Cheddar Cheese • Gegrillte Zwiebeln • Tomate • Eisbergsalat • Sweet Chili Sauce • Mayo

## Kentucky 16.50 €

Bacon • Double Cheddar Cheese • Mayo • Spicy Mayo • Eisbergsalat • Tomate • Essiggurke • Gegrillte Champignons • Gegrillte Zwiebeln

# Veggie Burger

## ♥ Wahlweise mit:

Zucchini Patty 🌱 / Falafel Patty 🌱 🌾 /  
Pulled planted.chunks 🌱 / Double +3.50 €

## Key West 13.50 €

Zarter Mozzarella • Tomate • Rucola •  
Basilikumpesto • Mayo

## Houston 🔥 14.50 €

Cheddar Cheese • Spiegelei • Tomate •  
Coleslaw Salat • Eisbergsalat • BBQ Sauce •  
Hot Sauce

## PIMP YOUR BURGER

+ Spiegelei	2.50 €
+ Coleslaw Salat	2.00 €
+ Extra Cheddar Cheese	2.00 €
+ Red Pickled Onions	2.00 €

Upgrade auf  
Signature Bun  
+1.00

# Vegane Burger



## ♥ Wahlweise mit:

Zucchini Patty 🌱 / Falafel Patty 🌱 🌾 /  
Pulled planted.chunks 🌱 / Double +3.50 €

## Veganer Cheeseburger 13.90 €

Mit veganem High Protein Bun •  
Veganer Cheddar Cheese •  
Tomate • Essiggurke • Gegrillte Zwiebeln •  
Eisbergsalat • Ketchup • Vegan Mayo

## Kansas 13.50 €

Mit veganem High Protein Bun •  
Veganer Cheddar Cheese •  
Röstzwiebeln • Gegrillte Champignons •  
Rucola • BBQ Sauce • Vegan Mayo

## Bilbao 14.50 €

Mit veganem High Protein Bun •  
Grillgemüse • Tomate • Salatgurke •  
Rucola • Knoblauch • Ketchup



# Gestalte Deinen Burger selbst

## SCHRITT 1

### Wähle Deinen Burger

**Hamburger** Single 11.00 €

**Cheeseburger** Single 12.00 €

**Chicken Burger** Single 13.00 €

*Wahlweise mit: Pulled Chicken / Grilled Chicken / Crunchy Chicken*

**Veggie Burger** Single 11.50 €

*Wahlweise mit: Zucchini Patty 🌱 / Falafel Patty 🌱🌱 / Pulled planted.chunks 🌱*

**PIMP YOUR BURGER**  
Double Patty 3.50 €  
Double Chicken Patty 3.90 €

## SCHRITT 2

### Dein Bun

Brioche Bun

Low Carb in der Reiswaffel

Signature Bun +1.00

Veganes High Protein Bun 🌱 +2.00 €

Glutenfreies Bun 🌱🌱 +3.00 €

## SCHRITT 3

### Deine Saucen

BBQ Sauce 🌱 • Hot Sauce 🌱 • Spicy Mayo • Ketchup 🌱 • Mustard Mayo •

Basilikumpesto 🌱 • Mayo • Sweet Chili 🌱 • Le Burger Signature Sauce •

Tomaten Salsa 🌱 • Dijon Senf 🌱 • Knoblauch Mayo • White BBQ Sauce •

Pineapple Curry • Sauce Royal • Kansas BBQ Sauce 🌱 •

BBQ Ketchup 🌱 • Taco Mayo

## SCHRITT 4

### Deine Zutaten

Eisbergsalat • Rucola • Tomate • Essiggurke • Rote Zwiebeln • Salatgurke •

Gegrillte Zwiebeln • Röstzwiebeln • Knoblauch • Gegrillte Champignons •

Scharfe Jalapeños 🔥 • Nachos

## SCHRITT 5

### Deine Extras

**+2.00 €** Coleslaw Salat • Cheddar Cheese • White Cheese • Bacon •

Vegan Mayo 🌱 • Red Pickled Onions • Vegan Avocado-Mayo 🌱 •

Veganer Cheddar Cheese 🌱 • Chicharrones • Crunchy Jalapeños 🔥 •

Frischer Koriander • Spicy Chipotle Beans 🔥 • Salsa Fresca

**+2.50 €** Guacamole • Trüffel Mayo • Mozzarella • Mango • Grillgemüse •

Vegan Chive Sauce 🌱 • Blue Cheese • BBQ Radieschen •

Vegan Garlic Lime Mayo • Spiegelei

**+3.50 €** Cheddar Cheese Sauce • Crunchy Onion-Nest

## Und fertig ist Dein Burger!

🌱 mit glutenfreien Zutaten hergestellt /  
🌱 plant based (vegan) / 🔥 scharf

# Salate und Bowls

♥ Auf Wunsch mit Brioche Bun **oder** veganem High Protein Bun 🌱 + 1.50 €

## Sicilian Salad 13.70 €

Rucola • Frisches Basilikum • Zarter Mozzarella • Grillgemüse • Cocktailtomaten • Dijon Dressing

## Caesars Palace 15.90 €

Pulled Chicken • Romanasalat • Cocktailtomaten • Grana Flakes • Frisches Basilikum • Caesar Dressing

**Tipp:** Mit knusprigem Bacon +2.00 €

## Verona Bowl 16.90 €

Pulled Chicken • Basilikumpesto-Makkaroni • Romanasalat • Jungzwiebel • Grana Flakes • Frisches Basilikum • Cocktailtomaten • Kresse • Caesar Dressing

**Tipp:** Mit knusprigem Bacon +2.00 €

## Wild Cheeseburger Bowl 15.90 €

Gehacktes 100% Rindfleisch Patty • Kartoffel Fries • Gegrillte Zwiebeln • Essiggurke • Cocktailtomaten • Geriebener Cheddar Cheese • Eisbergsalat • Mustard Mayo • Cheddar Cheese Sauce

## California Salad 12.90 €

Kresse • Eisbergsalat • Romanasalat • Avocado • Mango • Gegrillte Champignons • Kräuter Balsamico Dressing



## Koreatown Bowl 16.50 €

Mit Sushi-Reis • Geräucherter Tofu • Kimchi • BBQ Radieschen • Eisbergsalat • Gegrillter Brokkoli • Erdnüsse • Vegan Avocado-Mayo • Schwarzer Sesam • Jungzwiebel • Teriyaki Glace



## Tokyo Bowl 14.90 €

Mit Sushi-Reis • Gegrillte Champignons • Jungzwiebel • Rucola • Mango • Avocado • Cocktailtomaten • Schwarzer Sesam • Vegan Avocado-Mayo • Geräucherter Tofu • Teriyaki Glace



## EXTRAS ON TOP

<b>Crunchy Chicken Stripes</b>	4.90 €	<b>Veggie Patty nach Wahl</b>	3.50 €
<b>Gegrilltes Rindfleisch Patty</b>	3.50 €	<b>Spiegelei</b>	2.50 €
<b>Homemade Pulled BBQ Brisket</b>	5.50 €	<b>Knuspriger Bacon</b>	2.00 €
<b>Pulled Chicken</b>	3.90 €	<b>Cornribs Brazilian Style 2 Stk.</b>	2.90 €
<b>Smart Patty</b>	3.50 €		

# Super Sides

♥ **Wahlweise mit:**

*Kartoffel Fries / Süßkartoffel Fries / Nachos*

**Chili Cheese** 🔥 11.90 €

Scharfe Jalapeños • Chiliflakes •  
Cheddar Cheese Sauce

**BBQ Brisket Vol. 2** 16.90 €

Homemade Pulled BBQ Brisket •  
Cheddar Cheese Sauce • BBQ Sauce •  
Mustard Mayo • Red Pickled Onions

**Italian** 12.70 €

Basilikumpesto • Grana Flakes •  
Tomaten Salsa • Trüffel Mayo



**Sharing is Caring** 23.90 €

*Große Beilagenplatte zum Teilen*

Fries • Süßkartoffel Fries •  
Crunchy Onion-Nest • Onion Rings •  
Mac 'n' Cheese Le Burger Style •  
Chicken Stripes • Coleslaw Salat •  
Guacamole • Red Pickled Onions •  
Cheddar Cheese Sauce

**Tip:** *Homemade Pulled BBQ Brisket (+5.50 €)*



## EXTRAS ON TOP

<b>Gegrilltes Rindfleisch Patty</b>	3.50 €
<b>Smart Patty</b>	3.50 €
<b>Homemade Pulled BBQ Brisket</b>	5.50 €
<b>Pulled Chicken</b>	3.90 €
<b>Spiegelei</b>	2.50 €
<b>Veggie Patty nach Wahl</b>	3.50 €
<b>Knuspriger Bacon</b>	2.00 €

## Beilagen

<b>Kartoffel Fries</b>	4.90 €
<b>Süßkartoffel Fries</b>	6.50 €
<b>Coleslaw Salat</b>	4.90 €
<b>Gegrillter Brokkoli</b>	5.90 €
<b>Crunchy Chicken Stripes</b>	6.90 €
<b>Mac 'n' Cheese Le Burger Style</b>	5.90 €
<b>Onion Rings</b>	5.50 €
<b>Cornribs Brazilian Style</b> 4 Stk.	5.00 €
<b>Cheddar Cheese Sauce</b>	3.50 €
<b>Grillgemüse</b>	6.90 €
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	4.70 €
Eisbergsalat • Karotten • Cocktailtomaten • Dressing nach Wahl	

# Kids

♥ Alle Speisen inklusive einer gratis Portion Kartoffel Fries / Süßkartoffel Fries +1.50 €

## Kids Crunchy Chicken Stripes 9.50 €

Gebackene Hühnerstreifen

## Klein aber Oho 9.50 €

100% Rindfleisch Patty • Tomate •  
Eisbergsalat • Ketchup • Mayo

*Double +2.00 € / Cheddar Cheese +1.00 €*

## Das verrückte Huhn 9.50 €

Mit crunchy Chicken Stripe • Tomate •  
Eisbergsalat • Ketchup • Mayo

*Double +2.00 € / Cheddar Cheese +1.00 €*

## Starker Popeye 9.50 €

*Zucchini Patty* 🌱 *oder Falafel Patty* 🌱 ☹️

Tomate • Eisbergsalat • Ketchup • Mayo

*Double +2.00 € / Cheddar Cheese +1.00 €*

## Mit Nix ☺️ 8.90 €

100% Rindfleisch Patty • Ketchup •  
Serviert mit einem süßen Schlecker

*Double +2.00 € / Cheddar Cheese +1.00 €*

# Desserts

♥ Als Topping zu jedem Dessert frei wählbar:

*Mangosauce / Erdbeersauce / Karamellsauce / Schokosauce / Bananensauce*

## Hot Cinnamon Roll 7.90 €

Heiße Zimtrolle Washington-Style • Staubzucker •  
Minze • Apfelmus

## Krokant 5.90 €

Cremiges Milcheis aus 100% Alpenmilch • Krokant •  
Butterkeks

## Caramel Cookie Cheesecake 6.90 €

Im Glas serviert • mit Karamellkeksboden •  
Cheesecake Creme • Minze

## Hausgemachter Brownie\* 6.90 €

Im Blumentopf serviert • Schlagobers •  
Erdbeere • Minze

**Tipp:** *Portion cremiges Milcheis +2.00 €*

## Hot Matcha Softcake 6.90 €

Saftiger Matcha-Kuchen • Weiße Schokolade •  
Matcha Schlagobers • Minze

\*Frisch  
gebacken &  
**EXTRA  
HEISS!**

☹️ mit glutenfreien Zutaten hergestellt / 🌱 plant based (vegan) / 🔥 scharf

# Café und Co.

♥ Auch mit laktosefreier Milch oder  
Haferdrink erhältlich



<b>Espresso</b>	3.20 €
<b>Espresso Doppio</b>	4.40 €
<b>Espresso Macchiato</b>	3.40 €
<b>Americano</b>	4.20 €
<b>Cappuccino</b>	4.50 €
<b>Latte Macchiato</b>	5.50 €
<b>Heiße Schokolade</b> mit Schlagobers	5.50 €
<b>Eiskaffee</b>	6.90 €
Cremiges Milcheis • Schlagobers • Mit kaltem Kaffee	

# Tee

<b>Früchtetee</b>	4.20 €
<b>Schwarztee</b>	4.20 €
<b>Grüntee</b>	4.20 €



# Eisshakes

**Eisschokolade** 7.90 €  
Cremiges Milcheis • Kalter Kakao • Schlagobers •  
Schokoflocken • Orange Softcake • Minze

**Mango-Orange Shake** 7.90 €  
Cremiges Milcheis • Schlagobers • Mangopüree •  
Orangensaft • Orange Softcake • Orange • Minze

**Erdbeer-Bananen Shake** 7.90 €  
Cremiges Milcheis • Schlagobers • Erdbeersaft •  
Bananenpüree • Bananenchips • Minze

# Brooklyn Limonaden

\* Laut oder leise erhältlich

Cola	0.4l / 4.90 €
Cola Zero	0.4l / 4.90 €
Eistee Pfirsich	0.4l / 4.90 €
Holunderblüte*	0.4l / 4.90 €
Apfel naturtrüb*	0.4l / 4.90 €
Lemon*	0.4l / 4.90 €
Wassermelone*	0.4l / 4.90 €
Grüntee-Kaktusfeige*	0.4l / 4.90 €
Himbeere*	0.4l / 4.70 €



## LeBurger Limonaden

Cola	0.33l / 4.70 €
Cola plus Lemon zuckerfrei	0.33l / 4.70 €
Cola plus Orange	0.33l / 4.70 €
Orangen-Kracherl	0.33l / 4.70 €
Maracuja-Kracherl	0.33l / 4.70 €
Zitronen-Kracherl	0.33l / 4.70 €

# Homemade Lemonade

**Blue Cancún** 0.35l / 6.50 €

*Make it Turbo with 2 cl Vodka! + 2.00 €*

Apfelsaft • Blue Curacao Sirup • Zitronensaft •  
Limetten • Holunder Sirup • Soda



**SODA Zitrone\*** Jugendgetränk 0.4l / 3.90 €

**SODA** Jugendgetränk 0.4l / 2.90 €

**MONTES Mineralwasser** 0.33l / 3.90 €  
laut/leise 0.75l / 6.90 €

# Bier Highlights

## VOM FASS

<i>LeBurger</i> <b>Hausbier</b>	0.3l / 4.40 €
vom Fass / Österreich / Alk. 4.1%	0.5l / 5.50 €
<i>LeBurger</i> <b>Radler</b>	0.3l / 4.40 €
vom Fass / Österreich / Alk. <3%	0.5l / 5.50 €
<i>LeBurger</i> <b>Zwickl</b>	0.3l / 4.50 €
vom Fass / Österreich / Alk. 4.8%	0.5l / 5.70 €

<i>LeBurger</i> <b>Zero*</b>	0.3l / 4.40 €
vom Fass / Österreich / Alk.< 0,4%	0.5l / 5.50 €

**\*Jetzt neu  
vom Fass!**  
0% Alkohol  
100% *LeBurger*

## IN DER FLASCHE

<b>Tegernseer Hell</b>	6.50 €
Flasche (0.5l) / Alk. 4.8%	
<b>Die Weisse</b>	5.50 €
Bügelflasche (0.5l) / Alk. 5.2%	
<b>Die Weisse alkoholfrei</b>	5.50 €
Bügelflasche (0.5l) / Alk. <0.0%	



## Spritzer

♥ je 1/4l

\*Auf Wunsch auch alkoholfrei erhältlich

<b>Spritzer Weiß*</b>	4.90 €
<b>Aperol Spritz</b> mit Prosecco +2.00 €	5.70 €
<b>Apéro Spritz alkoholfrei</b>	5.70 €
<b>Lillet Rose Spritzer</b>	6.70 €
<b>Hugo</b> mit Prosecco +2.00 €	5.90 €
<b>Hugo alkoholfrei</b>	5.90 €
<b>Aperol Maracuja Spritzer*</b>	6.70 €
<b>Wassermelonen Spritzer*</b>	5.20 €
<b>Veilchen Spritzer*</b>	5.20 €
<b>Bellini Spritz</b>	6.50 €

## Mocktails

**Virgin Mojito** 9.50 €

**Wahlweise:** Classic / Erdbeere / Mango

Limette • Minze • Brauner Zucker • Ginger Ale

**Virgin Colada** 9.50 €

**Wahlweise:** Classic / Erdbeere / Mango

Orangensaft • Kokospüree • Obers • Ananassaft

**Virgin Swimming Pool** 9.50 €

Ananassaft • Orangensaft • Obers •  
Blue Curacao Sirup • Kokospüree

# Cocktails

## Mojito 11.90 €

Weißer Rum • Limette • Minze •  
Brauner Zucker • Soda

## Piña Colada 11.90 €

Weißer Rum • Kokospüree • Obers • Ananassaft

## H. Baverna 11.90 €

Averna • Bananenpüree • Erdbeersaft

## Sex on the Beach 11.90 €

Vodka • Pfirsich Likör • Cranberrysaft • Orangensaft

## Long Island Iced Tea 13.90 €

Vodka • Gin • Tequila • Weißer Rum •  
Cointreau • Zitronensaft • Cola

## Caipirinha 11.90 €

Cachaca • Limette • Brauner Zucker

## Mango Fresh 11.90 €

Vodka • Mangopüree • Mangosaft • Zitronensaft

## Moscow Mule 13.50 €

Vodka • Limette • Ginger Beer • Gurke • Minze

## Tropicana 13.50 €

Weißer Rum • Orangensaft • Maracujasaft •  
Blue Curacao Likör • Kokospüree • Bananenpüree



# Shots

## Averna Sour (6cl) / 6.20 €

Averna • Zitronensaft

# Unsere Hausweine

## Gelber Muskateller

1/8l / 4.90 € oder 0.75l / 32.00 €

## Grüner Veltliner DAC

1/8l / 4.90 € oder 0.75l / 32.00 €

## Cabernet Sauvignon „Barrique“

1/8l / 4.90 € oder 0.75l / 33.00 €

## Rosé

1/8l / 4.90 € oder 0.75l / 32.00 €

## Bio Prosecco

0.1l / 4.40 € oder 0.75l / 31.00 €

Villa Doral

**Tip:** Wahlweise auch mit Orangensaft

## Mayer Alkoholfrei

1/8l / 5.20 € oder 0.75l / 31.00 €

Das Glas Wein mit dem Heiligenschein.



# Unser Weinkeller

## Weil große Burger große Begleiter verdienen.

Burger und Wein? Aber ja! Saftiges Fleisch, würzige Saucen, frisches Gemüse – all das entfaltet mit dem passenden Glas Wein erst seine ganze Tiefe.

Darum findest du in unserem Weinschrank eine Auswahl, die mehr ist als bloße Begleitung: kräftige Rote für echte Charakter-Burger, elegante Weiße für feine Nuancen und frische Überraschungen, die selbst mit Chili-Jalapeños Schritt halten.

Unser Team berät dich gerne bei der Wahl – oder du wirfst selbst einen Blick in den Weinschrank und entdeckst die Spezialitäten, die wir für dich bereithalten. Ob für den großen Genussmoment oder einfach, weil's heute passt: hier wartet die ideale Flasche für deinen Burger.