



Ab 15. Mai: Terrassenfeeling und neue Gastrohits im Auhof Center

14.05.2020 | Kunde: Auhof Center | Ressort: Wien / Wirtschaft / Handel / Gastronomie |
Presseaussendung

Das größte und vielfältigste Gastro-Angebot im Westen Wiens. Am 15. Mai öffnen wieder alle 25 Restaurants und Take-aways im Wiener Auhof Center ihre Pforten. Echte Publikumsmagnete sind dabei die großzügigen Terrassen der L' Osteria und von McDonalds sowie die neu geschaffene Freifläche in dem mit 500m² größten Le Burger der Stadt. Mit „Matuya“ komplettiert auch ein Anbieter von Sushi & Co. die Kulinarik im Einkaufsparadies. Infos: www.auhofcenter.at

Honorarfreie Fotos. Copyright siehe Dateinamen, unter [FOTOLINK](#)

Wien, 14. Mai 2020. Ein brandneuer 500m² großer Le Burger, das neue japanische Restaurant Matuya und die Terrassen der L' Osteria und McDonalds, um den Frühling im Freien begrüßen zu können: Am 15. Mai gehen alle 25 Lokale im Wiener Auhof Center in Vollbetrieb. Neuer Star am Gastrohimmel ist ohne Zweifel der mit 500m² Fläche größte Le Burger der Stadt, der neben den Burgern zum Selberbauen u. a. auch Steaks und Bowls auf der Karte hat. Exakt um 11:11 Uhr öffnet der neue Burger-Hotspot seine Pforten im zweiten Obergeschoß und heißt mit 111 Gratis-Burgern plus einer kostenlosen Beilage die Fans im Auhof Center willkommen. Wem dagegen der Sinn nach Sushi, Maki und Tempura steht, der kann diese auf der Terrasse des neuen Matuya im Obergeschoß genießen. Stichwort Terrassen: Besonders die großzügigen Freiflächen der L' Osteria und von McDonalds sind ein Magnet für Sonnenanbeter, die sich hier regelmäßig kulinarisch verwöhnen lassen. „Bei der Gastronomie im Auhof Center geht es schon lange nicht mehr nur um einen schnellen Snack für zwischendurch, sondern um einen vielseitigen Gastronomie-Mix, der alle Sinne anspricht. Daher bin ich besonders stolz, dass wir mit dem neuen Le Burger einen Big Player aus Österreich gewinnen konnten. Das Lokal ist nicht nur der größte Le Burger der Stadt, es hat zudem auch eine große Terrasse, auf der man herrlich entspannen und die köstlichen Burger, Bowls und Steaks genießen kann“, freut sich **Peter Schaidler**, der Eigentümer des Auhof Centers.

Hygiene und die Sicherheit

Ein wichtiges Thema, nicht nur in Zeiten von Corona, sind der Bereich Hygiene und die Sicherheit von Kunden und Mitarbeitern. In den Restaurants gilt ein Mindestabstand von 1 Meter zwischen den Besuchergruppen, die Speisekarten müssen z.B. foliiert und somit abwaschbar sein, pro Tisch sind nur 4 Erwachsene zuzüglich ihrer minderjährigen Kinder erlaubt und zahlreiche weitere Maßnahmen, wie etwa Plexiglasscheiben bei Showküchen. Schaidler: „Unser Reinigungspersonal desinfiziert exponierte Stellen, wie z.B. Handläufe, Sanitäranlagen, Türschnallen etc. mehrmals täglich. Zusätzlich wurden im ganzen Haus Informationsblätter aufgehängt, die Hygiene-Hinweise beinhalten. So gerüstet bin ich zuversichtlich, dass der Neustart unserer Gastronomie am 15. Mai auch ein Erfolg wird.“

