



Kein Faschingsscherz: Der pikante Krapfen-Burger von Le Burger

16.02.2023 | Kunde: Le Burger | Ressort: Österreich / Chronik / Gastronomie |
Presseaussendung

In der Faschingszeit überrascht das Wiener Familienunternehmen Le Burger mit einer äußerst ausgefallenen Burgerkreation, dem Krapfen-Burger. Das Schmankerl besteht aus einem selbst gebackenen Bun, einem Pattie aus täglich frisch vor Ort faschiertem Rindfleisch, Marmelade, White Cheese und einer Prise Staubzucker. Den Krapfen-Burger gibts nur zwischen dem 17. und 21. Februar in allen österreichischen Burgermanufakturen (außer Auhof Center) zum Preis von 6,50 Euro. Infos www.leburger.at

Honorarfreies Fotomaterial, Copyright siehe Dateinamen, unter [FOTOLINK](#)

Wien, 16. Februar 2023. Frisch, handgemacht und... mit Fleisch, Marmelade und Staubzucker! Für kulinarische Entdecker, Foodies oder Freunde exotischer Geschmäcker heißt es schnell sein. Nur in der Faschingszeit, vom 17. bis 21. Februar und natürlich exklusiv bei Le Burger, steht mit dem „Krapfen-Burger“ ein ganz besonderer Leckerbissen auf der Speisekarte der Burgermanufaktur. Dabei handelt es sich aber nicht um eine Süßspeise, sondern um einen vollwertigen Burger mit täglich frisch vor Ort faschiertem Rindfleisch, White Cheese und einem knusprig-frisch gebackenen Bun. So weit, so klassisch, den Unterschied zum typischen Rinderburger machen aber die Verwendung von Marmelade zwischen den Buns und die Prise Staubzucker obendrauf. So sieht der Burger zwar einem (großen) Faschingskrapfen zum Verwechseln ähnlich, hat aber in Sachen Geschmack nichts mit der süßen Zuckerbombe gemein.

Auch in vegetarisch..

Wie bei Le Burger üblich, lassen sich auch beim Krapfen-Burger die Zutaten variieren. Für alle Vegetarier gibt es eine fleischlose „Veggie“-Variante, zum Beispiel mit Quinoa, Falafel und Butternuss-Kürbis-Patties ohne Konservierungsstoffe. Und wer lieber Huhn statt Rind mag, greift zum kalorienarmen „Chicken-Pattie“. Dazu locken hausgemachte Saucen und köstliche Beilagen wie die beliebten Süßkartoffel-Wedges, Maiskolben oder die mächtigen Super Fries, wahlweise mit Kartoffel-Fries, Süßkartoffel-Wedges, Nachos, Smoked Pepper, Röstzwiebeln, Bacon oder Rucola.

Innovation ist bei Le Burger Teil der DNA

Daniel Chuchlik : „Le Burger hat schon immer auf Innovation gesetzt. Das ist Teil unserer DNA. Sei es mit der Idee der Burger-Unikate, die man sich selbst zusammenstellen kann, dem nachhaltigen Konzept bei der Zubereitung oder auch den vielen Kreationen wie dem Low-Carb-Burger, bei dem die Patties -statt in Buns -mit knackigen Salatblättern serviert werden. Ich bin daher zuversichtlich, dass unsere Gäste auch vom Krapfen-Burger begeistert sein werden“, so der COO von Le Burger.

Den Krapfen-Burger gibts in allen österreichischen Burgermanufakturen (außer Auhof Center) zum Preis von 6,50 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 20 verschiedenen Zutaten – und noch dazu ohne Mehrkosten – 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, Graz, Graz-Seiersberg, Innsbruck, Klagenfurt, Villach, 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.austria

www.tiktok.com/@leburger.world

www.LeBurger.at