



Burger-Prämie für E-Autos: Le Burger Wiener Neustadt serviert Besitzern von Elektroautos kostenlose Burger

13.09.2023 | Kunde: Le Burger | Ressort: Niederösterreich / Chronik / Gastronomie / Auto / Motor | Presseaussendung

Le Burger in Wiener Neustadt fördert die Elektromobilität auf kulinarische Art und Weise: Wer mit seinem Elektroauto zwischen dem 22. und 24. September in den Drive-in am Zehnergürtel 4 beim Fischapark vorfährt, erhält ein Burgerunikat gratis. Pro E-Auto und Tag gibt es einen Burger, solange der Vorrat reicht.

Honorarfreies Bildmaterial, Copyright siehe Dateinamen, finden Sie im [Pressebereich](#)

Wiener Neustadt, 13. September 2023. Hungrige Elektroauto-Enthusiasten sollten sich die Tage vom 22. bis 24. September rot im Kalender anstreichen. Im Drive-In von Le Burger in Wiener Neustadt wartet nämlich eine köstliche Überraschung auf sie: Ein kostenloses Burgerunikat! „Die Verantwortung für unsere Umwelt ist uns sehr wichtig. Als Teil der Gastronomiebranche können wir einen großen Einfluss darauf haben. Wir bei Le Burger sind daher fest davon überzeugt, dass die Zukunft der Mobilität elektrisch ist, haben selbst eine kleine Flotte an Elektroautos beschafft und möchten mit dieser Aktion einen zusätzlichen Beitrag zur Förderung der Elektromobilität leisten!“, erklären die Gründer der österreichischen Burger-Manufaktur, **Dr. Thomas** und Sohn **Lukas Tauber**. Die Aktion ist nur eine von vielen Umweltmaßnahmen von Le Burger, ist doch das Thema Nachhaltigkeit tief in der DNA des Unternehmens verwurzelt. Le Burger verwendet keine vorgefertigten Produkte, alles wird frisch vor Ort zubereitet. Das Unternehmen verzichtet möglichst auf Plastikverpackungen, hat umweltfreundliche Verpackungslösungen eingeführt. Weiters legt Le Burger großen Wert auf die Verwendung regionaler Zutaten. Le Burger-COO **Daniel Chuchlik**: „Dies trägt nicht nur zur Unterstützung der lokalen Landwirtschaft bei, sondern reduziert auch den CO₂-Ausstoß dank kurzer Transportwege.“

Frischer geht es nicht...

Dieser Ansatz spiegelt sich auch in der Qualität der angebotenen Produkte wider. Hier werden keine aufgewärmten 08/15-Burger aus der Tiefkühltruhe serviert, sondern Burger-Unikate, die aus täglich frisch vor Ort faschiertem Fleisch, vom Bäcker gebackenen Buns und einer Vielzahl hochwertiger Zutaten von Hand und ohne Aufpreis in einer Showküche nach Belieben geformt und gegrillt werden. Das Angebot umfasst auch zahlreiche fleischlose Optionen, die umweltbewussten Gästen nachhaltige Alternativen bieten. Dazu gibt es köstliche, selbstgemachte Saucen wie BBQ, Spicy-Mayo, Ananas-Curry, White BBQ, Marillen-Ketchup, Hot-Sauce, Knoblauchmayo u. v. a. zum Selberzapfen, so viel man möchte. Premium-Steaks, ein herzhaftes Frühstück, Shakes, Desserts, edle Weine, feine Cocktails und vieles mehr runden das Angebot ab.

Pre-Order & Pick-Up Service

Aufsehenerregend wie das kulinarische Angebot ist auch das Design der Premium-Burgermanufaktur in Wiener Neustadt. Dabei handelt es sich um einen mehr als 500m² großen Neubau mit zwei Geschossen, Ziegelfassade, großen Fensterflächen und 190 Sitzplätzen innen und einer Sonnenterrasse mit 80 Sitzplätzen außen. Ein spezieller Burgerlift transportiert die bestellten Schmankerl nach oben, die dann vom Personal, selbstverständlich brennheiß, allen Gästen im Lokal serviert werden. Wer es ganz eilig hat, kann das Pre-Order & Pick-Up nutzen. Das bedeutet, man kann sein Essen bequem online oder via App von zu Hause aus bestellen und im Lokal frisch abholen. Im Gegensatz zu manchen Lieferservices, garantiert Le Burger, dass das Essen immer frisch und auf den Punkt zubereitet ist, wenn man es abholt. „Warmgehaltene“ Burger sind für Le Burger ein No-Go!

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, Gmunden, Parndorf, 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.at