



LeBurger
ORIGINAL HANDCRAFT

MADE WITH 



Wir liefern Leidenschaft zwischen zwei Buns. Garantiert handgemacht. Ganz bewusst ohne Convenience-Ware. Ein Genusserlebnis der anderen Art – das ist LeBurger. Alles andere ist Fast Food.

GESCHMACK?
NATÜRLICH!

Bei uns ist garantiert alles selbst gemacht – vom Bun bis zum Dressing. In unseren Rezepturen stecken viel Herz und Know-How.

► Und in Sachen Zubereitung spürt man die Liebe zum Detail. Eine der wichtigsten Zutaten?

Regionale Partner, auf die Verlass ist.





Mehr Auswahl = Mehr Geschmack.
Über 2.000 Kombinationsmöglichkeiten machen aus jedem Burger ein Unikat. Vom Avocado-Lover bis zum Bacon-Aficionado:

Bei uns bist Du der Chef.



EINER WIE
KEINER



ATMOSPHÄRE
BITTEN

Your burger, your choice: Service gibt es bei LeBurger self or serviced. Von der Showküche bis zum großzügigen Restaurantbereich: Wir bringen das Erlebnis Burger auf eine neue Ebene.



Wir lieben unsere Produkte. Aber ohne engagiertes Personal wären unsere Burger wie ein Bun ohne Patty. Unser familiengeführtes Unternehmen legt großen Wert darauf, dass sich die Mitarbeiter so richtig wohl fühlen. Und soziales Engagement im In- und Ausland ist für LeBurger Ehrensache.



„Gutes Essen braucht die besten Zutaten. Tag für Tag.
Echter Genuss braucht Leidenschaft. In jeder Sekunde.“

Lukas Tauber, Inhaber und Gastronom in zweiter Generation

Wir machen Trends zum Kult:
LeBurger expandiert. Als familien-
geführtes Gastronomieunterneh-
men in zweiter Generation sind
wir verlässliche Partner mit bester
Bonität.

Und bieten mit unserem Konzept
höchsten Benefit für unsere Kun-
den.

Der Erfolg gibt uns Recht.

Wachsen Sie mit uns!

EXPANSION



LeBurger ist auf der Suche nach Standorten in Verkehrslagen und Premiumlagen von Großstädten sowie Einkaufszentren.

Die Voraussetzungen dafür auf einen Blick:

GRÖSSE

Ab 300 m². Bei zwei Etagen: Erdgeschoss mindestens 150 m².

LAGE

Gut einsehbare, fußläufig gut frequentierte Lagen mit mindestens 8 m Fensterfront und der Möglichkeit eines Gastgartens.

ARCHITEKTUR

Hohe Decken und helle, möglichst rechtwinkelige Räume, um der Showküche Platz zu bieten.

TECHNISCHER AUSBAU

- Be- und Entlüftung Gastraum:
Zu- und Abluft 12 m³h/m², bzw. 10-facher Luftwechsel
- Be- und Entlüftung der Küche: 15.000 m³/h Fettabluft über Dach
- Stromanschluss für mindestens 90 kW, ggf. pro Ebene
- Fettabscheider
- Aufstellung Gewerbekälte
- Gäste und Personal-WC

UMFELD

Exklusive Geschäfte mit Schwerpunkt Mode, anspruchsvolle Gastronomie, Büros und bestenfalls Wohnungen.

REQUIREMENTS





DONAU PLEX
Wien, 22.

DUBAI
Mall of the Emirates

ROTENTURMSTRASSE 15
Wien, 1.

MARIAHILFERSTRASSE 114
Wien, 7.

SHOPPING CITY SÜD
Vösendorf

WIENER NEUSTADT
Zehnergürtel 4

AUHOF CENTER
Wien, 14.

2014 wurden in unserer ersten Showküche saftige Patties gebrutzelt. Mittlerweile verwöhnen wir unsere Gäste an sieben Standorten und hoch frequentierten Lagen. Unser Flagship-Store auf der Wiener Mariahilfer Straße beweist, wie sehr die Idee des Konzepts auf seine Umgebung wirkt.



CONTACT

LeBurger Betriebs GmbH
Rasmussengasse 4, 1210 Wien
+43 1 729 75 75
office@LeBurger.at
www.LeBurger.at

