



Le Burger

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.



A glass mug of iced tea with a lemon slice and a cinnamon stick, a bowl of potato wedges, a jar of sauce, and a burger.

Mehr Auswahl = Mehr Geschmack.  
Über 2.000 Kombinationsmöglich-  
keiten machen aus jedem Burger  
ein Unikat. Vom Avocado-Lover bis  
zum Bacon-Aficionado:  
Bei uns bist Du der Chef.



EINER WIE  
KEINER

The image shows a warm, rustic restaurant interior. A dark brick wall serves as the backdrop, adorned with several glowing Edison-style light bulbs. A small shelf holds a green plant, a small sign that reads "DO WHAT YOU LOVE 100% OF THE TIME", and another plant. In the foreground, a dark wooden railing is out of focus. In the background, several patrons are seated at wooden tables, engaged in conversation and dining. The overall atmosphere is cozy and modern.

# ATMOSPÄRE BITTE

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!



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

Die Voraussetzungen dafür auf einen Blick:

#### GRÖSSE

Ab 300 m<sup>2</sup>. Bei zwei Etagen: Erdgeschoss mindestens 150 m<sup>2</sup>.

#### LAGE

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

#### ARCHITEKTUR

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

#### TECHNISCHER AUSBAU

- Be- und Entlüftung Gastraum:  
Zu- und Abluft 12 m<sup>3</sup>/h/m<sup>2</sup>, bzw. 10-facher Luftwechsel
- Be- und Entlüftung der Küche: 15.000 m<sup>3</sup>/h Fettabsaugung 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.





**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.

