

Wiener Burger-Revolution: Kreative Köstlichkeiten abseits von McDonald's!

Entdecken Sie die vielfältige Burger-Szene Wiens 2025, von kreativen Restaurants bis hin zu neuen Food-Trends wie Sliders.



Nachrichten AG

Franz-Josefs Kai 27, 1010 Wien, Österreich - Wien erweist sich zunehmend als ein Paradies für Burger-Liebhaber. Während der Fastfood-Riese McDonald's seit 1977 etwa 200 Filialen in Österreich eröffnet hat, wächst die Vielfalt an kreativen Burger-Angeboten in der Stadt rasant. Abseits der großen Ketten laden zahlreiche lokale Restaurants und Buden dazu ein, die vielfältige Burgerlandschaft zu entdecken. Eine interaktive Karte gibt dabei einen Überblick über das Angebot, während Leser die Möglichkeit haben, Tipps zu Burger-Lokalen zu teilen und Preise von „Weber“ zu gewinnen, wie **krone.at** berichtet.

In den letzten Jahren haben sich viele Restaurants in Wien auf innovative Burger-Kreationen konzentriert, was den Burger-Horizont der Stadt erheblich erweitert hat. Zu den beliebtesten Burger-Lokalen zählen:

- **Rinderwahn:** Heimisches Rindfleisch trifft auf kreative Namen wie „Saftige Elsa“ und „Blauer Toni“. Veggie-Liebhaber finden hier einen gefüllten Portobello-Burger.
- **Weinschenke:** Bietet ausschließlich Bio-Fleisch aus Österreich, kombiniert mit hausgemachten Buns.
- **XO Grill by XO Beef:** Bekannt für „Aged XO Beef“ von heimischen Rindern.
- **Die Burgermacher:** Hier wird alles selbst gemacht, vom Fleisch über den Ketchup bis hin zu den Pommes.
- **Le Burger:** Vier Standorte, die individuelle, handgemachte Burger mit regionalen Zutaten anbieten.
- **Addicted to Rock Bar:** Berühmt für große, saftige Burger und eine entspannte Atmosphäre.
- **Burgers Bar Wien:** Eine Mischung aus klassischen und innovativen Burgern für jeden Geschmack.

Neuer Trend: Sliders in Wien

Ein neuer Food-Trend erobert die Wiener Kulinarik: Sliders – kleine, quadratische Mini-Burger. Am 6. Dezember 2024 eröffnete die erste Sliders-Manufaktur Österreichs unter dem Namen „Hab’s Burger!“ im Josefs Kai 27. Das Konzept stammt von Gastronom Mahrem Mert und bietet Platz für 60 Gäste auf 150 Quadratmetern. Hier, in einem stilvollen Retro-Chic-Ambiente, werden die Sliders mit besonderen Geschmacksrichtungen zubereitet, unter anderem wird das Rindfleisch-Patty auf Zwiebeln geröstet, um ein einzigartiges Aroma zu erzielen.

Das Menü umfasst verschiedene Signature-Slider, die nach Habsburger-Figuren benannt sind, wie zum Beispiel der „Ferdinand“, der Rindfleisch, Essiggurken und der „Sissi“ mit Jalapenos und scharfer Sauce beinhaltet. Die Preise für die

Sliders liegen zwischen 3,50 und 4,50 Euro. Zusätzlich werden handgemachte Shakes, sowohl mit als auch ohne Alkohol, angeboten. Alle Speisen, einschließlich der Buns, sind hausgemacht.

Insgesamt zeigt die Wiener Burger-Szene also nicht nur eine Vielzahl an kreativen Optionen, sondern auch einen spannenden Trend in Form der Sliders, bei dem die Nachfrage nach neuen Geschmackserlebnissen und hausgemachten Zutaten stetig wächst, wie **gastro.news** berichtet.

Details	
Ort	Franz-Josefs Kai 27, 1010 Wien, Österreich
Quellen	• www.krone.at • www.vienna-trips.at • www.gastro.news

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at