

Slider-Genuss neu definiert: Hab's Burger! bringt frischen Wind nach Wien!

Österreichs erste Sliders-Manufaktur „Hab's Burger“ eröffnet am Franz-Josefs-Kai und bietet kreative Mini-Burger für Genießer.



Franz-Josefs-Kai, 1010 Wien, Österreich - Am Franz-Josefs-Kai in Wien weht ein frischer Wind für alle Burgerliebhaber! Das neu eröffnete Restaurant „Hab's Burger!“ bringt die Tradition des beliebten Sliders nach Österreich. Sliders sind kleine, quadratische Mini-Burger, die in den USA seit den 1930er Jahren bekannt sind. Diese mundgerechten Köstlichkeiten, die in verschiedenen Varianten mit saftigem Rindfleisch, Käse und frischem Gemüse gefüllt sind, kosten zwischen 3,50 und 4,50 Euro. Laut **heute.at** ermöglicht ihr kleiner Format, mehrere Geschmäcker gleichzeitig zu probieren, was das Essen zum Erlebnis macht.

Einzigartige Zubereitung inmitten von Wiener Charme

„Hab’s Burger!“ hebt sich durch die Zubereitung seiner Patties hervor: Diese werden nicht gemaht, sondern auf Zwiebeln geröstet, damit sich der Zwiebelgeschmack im Fleisch intensiv entfaltet. Hinter dem Konzept stehen der Gastronom Mahrem Mert und sein Geschäftspartner, der Architekt Ömer Tellioglu. Mert kombiniert österreichische Zutaten von höchster Qualität mit einem nostalgischen Flair der amerikanischen Diner-Kultur der 60er-Jahre. Auf seiner Speisekarte finden sich kreative Sliders mit Namen aus der Habsburger Ära, wie der „Ferdinand“ mit einem österreichischen Rindfleisch-Patty und dem „Sissi“ mit einer feurigen Mischung aus Jalapenos und Käse.

Das Geheimnis eines perfekten Burgers

Um den idealen Burger-Pattie herzustellen, werfen die Experten von **burger-buns.com** einen Blick auf die Zutaten. Nur frisches Rinderhackfleisch mit etwa 20% Fettanteil sorgt für den perfekten Geschmack und die richtige Saftigkeit. Diese Patties sollten bei hoher Hitze auf einem Grill oder in einer schweren Pfanne zubereitet werden, um das unverwechselbare Röstaroma zu erzielen. Um die Konsistenz zu sichern, empfiehlt es sich, die Patties gut zu kneten und eine kleine Delle in die Mitte jeder Portion zu drücken, bevor sie gegrillt werden. So wird jeder Biss zum Hochgenuss und steht im Einklang mit dem kreativen Ansatz von „Hab’s Burger!“, der Genuss in ein neues Licht rückt.

Details	
Ort	Franz-Josefs-Kai, 1010 Wien, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.heute.at• www.burger-buns.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at