

Shiso Burger erobert Wien: Neuer Hotspot am Hohen Markt öffnet!

Shiso Burger eröffnet am 5. Juni 2025 einen neuen Standort in Wien mit asiatisch inspirierten Gourmet-Burgern und modernem Ambiente.



Hohen Markt 4, 1010 Wien, Österreich - Am 5. Juni 2025 eröffnet **Shiso Burger** seinen zweiten Standort am Hohen Markt 4 in Wien. Das Berliner Burgerkonzept, das seit 2013 in zahlreichen internationalen Städten wie Berlin, Paris und Lissabon vertreten ist, hat sich mit seiner ersten Filiale in der Theobaldgasse schnell als beliebter Anlaufpunkt für Burgerliebhaber etabliert. Das Unternehmen, geleitet vom Gastronom Tim Schächter, legt besonderen Wert auf Qualität, trendige Rezepturen und eine ansprechende Atmosphäre.

Der neue Standort wird neben klassischen Burgern auch asiatisch inspirierte Optionen wie Bulgogi und Wasabi-Mayo bieten. Die Speisekarte umfasst zudem neue Menüvarianten mit

Wagyu-Beef und Huhn sowie eine breite Auswahl an Bio-Angus-Burgern, Salaten und Getränken. Die Gäste können sich auf rund 80 Sitzplätze im Innenbereich und einen Schanigarten für die Sommermonate freuen.

Innovative Gastrokultur in Wien

Der Gastronom Tim Schächter bestätigt, dass die Eröffnung der neuen Filiale ein aufregender Moment ist und sieht dies als Gelegenheit, noch mehr Menschen zu erreichen. Mit einem Fokus auf Gourmet-Burger, die sich klar von herkömmlichem Fast Food abheben, möchte Shiso Burger ein neue Esskultur in Wien fördern. Die erste Filiale im sechsten Bezirk hatte bereits Anfang Februar eröffnet und bietet eine offene Showküche, in der die Zubereitung der Speisen für die Gäste sichtbar ist.

Die Speisekarte verfügt über verschiedene asiatische Einflüsse: So findet man unter anderem Bulgogi-Burger mit gegrilltem Rindfleisch in Kimchi-Marinade sowie eine Auswahl an Zutaten wie Lachs, Garnelen und vegetarischen Optionen wie Portobello-Pilz-Burger. In der Getränkekarte finden sich japanische Tees, vietnamesische Kaffeespezialitäten, asiatische Biere und österreichische Weine, alle von ausgewählten, regionalen Lieferanten bezogen. Zum Beispiel stammen die Angus-Beef-Patties von der Bio-Angus-Farm BOAFARM in Niederösterreich.

Die Gastronomie im Wandel

Die aktuellen Entwicklungen im Gastronomiebereich stehen im Zeichen eines Wandels. Laut **G wie Gastro** spiegelt die Branche kulturelle Vielfalt wider und ist ein bedeutender Wirtschaftsfaktor. Auch wenn die Gastronomie im Jahr 2023 noch unter den Folgen globaler Ereignisse wie der COVID-19-Pandemie leidet, zeigen Statistiken, dass sich Restaurants, Gaststätten und Cafés besser erholt haben als andere Bereiche.

Ein Trend zeichnet sich deutlich ab: Immer mehr Verbraucher

legen Wert auf regionale Produkte und gesunde Ernährung. Etwa 78 % der Gäste geben an, bevorzugt Restaurants zu wählen, die regionale Zutaten verwenden, während 51 % der Verbraucher denken, dass Gastronomiebetriebe gesündere Lebensmittel fördern sollten. In diesem Sinne könnte das Angebot von Shiso Burger, das nicht nur auf kulinarische Vielfalt, sondern auch auf Qualität der Zutaten setzt, gut in den aktuellen Zeitgeist passen.

Details	
Ort	Hohen Markt 4, 1010 Wien, Österreich
Quellen	• www.oe24.at • freizeit.at • g-wie-gastro.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at