

## **Neu in Wien: Smash House eröffnet mit kostenlosen Burgern!**

Wien feiert die Neueröffnung des »Smash House«! Ab heute auf der Lerchenfelder Straße: kostenlose Smashburger für die ersten 300 Gäste. Frische Zutaten und vegane Optionen warten auf euch!



Wien hat einen neuen Hotspot in der Burger-Welt: Das „Smash House“ öffnet heute seine Türen auf der Lerchenfelder Straße. Dieses Lokal hat sich auf die Produktion von frischen Smashburgern spezialisiert, die für ihren unverwechselbaren Geschmack und die knusprige Textur bekannt sind. Um die Eröffnung zu feiern, wird es heute um 14 Uhr ein besonderes Angebot geben: Die ersten 300 Gäste können sich auf kostenlose Burger freuen.

Die Auswahl im „Smash House“ bringt frisch zubereitete Produkte auf den Tisch. Der Fokus liegt auf den hausgemachten Patties, die von Hand gefertigt werden und den klassischen

Smashburger in die Hauptrolle rückversetzen. Dabei wird das Fleisch dünn geformt und an den Rändern knusprig gebraten – ein Genuss für jeden Burgerliebhaber. Doch das Angebot lässt keine Wünsche offen: Neben den traditionellen Smashburger gibt es auch Chicken-Burger für Geflügelfans sowie eine vegane Variante für all jene, die auf tierische Produkte verzichten möchten.

Ugur Kocak, der Gründer von „Smash House“, bringt frischen Wind in die lokale Gastronomie. Er hat vor der Eröffnung des Lokals jahrelang in einem Burgerladen gearbeitet und seine Leidenschaft für die Burgerherstellung entdeckt. „Jetzt möchte ich meine Erfahrung und meine Leidenschaft weiter vermitteln“, erklärt Kocak.

Die Eröffnung des „Smash House“ ist ein wichtiger Schritt für die Wiener Burger-Szene, die weiterhin wächst und sich weiterentwickelt. Die klare Ausrichtung auf Qualität und hausgemachte Produkte wird sicherlich viele Fans finden. Interessierte Burgerliebhaber sind herzlich eingeladen, das neue Lokal zu besuchen und sich von den Kreationen selbst zu überzeugen.

Das komplette Interview ist zu lesen **bei [www.falstaff.com](http://www.falstaff.com)**.

Details	
Quellen	• <a href="http://www.falstaff.com">www.falstaff.com</a>

**Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](http://die-nachrichten.at)**