

Brioche und Brösel: Figlmüller serviert die Wiener Alternative zum amerikanischen Burger – BILD

ID: LCG23346 | 03.09.2023 | Kunde: BRIOCHE und BRÄ-SEL | Ressort: Chronik Ö-sterreich | Medieninformation

Neues Pop-up in der Rotenturmstraße: Wiener-Schnitzel-Burger und Tafelspitz-Burger aus dem legendärsten Restaurant der Welt.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – **Hans** und **Thomas Figlmüller** starten das nächste Pop-up, nachdem sie erst zu Beginn des Sommers das „**Zwischengang**“ in bester Lage am Stephansplatz eröffnet haben. Nur einen Steinwurf entfernt, in der Rotenturmstraße, gibt es ab sofort die Wiener Interpretation des klassischen Burgers. In einem ehemaligen Würstelstand situiert, fokussiert sich das neue Figlmüller-Pop-up auf die zwei Klassiker der Wiener Küche. Wiener Schnitzel und Tafelspitz gibt es jetzt erstmals als Burger to go.

„Die Idee für ‚Brioche und Brösel‘ stammt aus dem Gassenverkauf in der Pandemiezeit, als unser Team neue Gerichte für den sofortigen Verzehr entwickelte. Die Wiener-Schnitzel-und Tafelspitz-Burger kamen so gut an, dass wir noch heute von vielen Gästen danach gefragt werden. Schon während der Pandemie sorgten die Burger-Innovationen für lange Warteschlangen vor dem Lokal“, berichten **Hans** und **Thomas Figlmüller** .

Weit mehr als eine Schnitzelsemmel

Der Wiener-Schnitzel-Burger ist weit mehr als eine Schnitzelsemmel. Zum Kalbsschnitzel gesellen sich im Brioche-Bun fermentierte Zitronen, Zwiebelmarmelade, Petersilmayonnaise und Salat. Der sous vide gegarte Tafelspitz erfreut

Feinschmeckerherzen mit Kartoffelstroh und frischem Kren sowie Schnittlauchsauce. Die frisch zubereiteten Burger gibt es täglich, von 11.30 bis 22 Uhr, bereits ab 9,80 Euro im „Brioche und Brösel“. Vorläufig ist das Pop-up für ein halbes Jahr mit Option auf Verlängerung geplant.

„Es macht uns stolz, dass das Konzept für die Neuerfindung des Burgers von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in der Heimat des Wiener Schnitzels entwickelt wurde und daraus ein neues Produkt und eine neue Marke entstanden sind. Die zwei ‚echten Wiener‘ versprechen ein neues, unkompliziertes Geschmackserlebnis im Vorbeigehen. In unserer bald 120-jährigen Firmengeschichte haben wir große Freude an neuen Projekten, die vor allem den Geschmack des heimischen Publikums treffen“, so **Hans und Thomas Figlmüller**.

Weitere Informationen auf [Instagram](#)

Über die Figlmüller Group

Seit 1905 setzt die Figlmüller Group gekonnt Akzente in der Wiener Gastronomieszene und verfolgt einen konstanten Expansionskurs. In den Restaurant-Konzepten spiegeln sich die Werte wider, die tief in der Unternehmenskultur verankert sind: höchste Qualität, stetige Tradition und Innovation. Heute vereint die international bekannte Figlmüller Group sieben Gastronomiebetriebe in Wien. Das „Lugeck“, in dem die gute alte Wiener Wirtshauskultur zu neuem Leben erweckt wurde. Das „Figls“, ein Bierlokal inmitten der Grinzinger Weinberge. Das „Joma“, eine gelungene Mischung aus Café, Brasserie und Bar. Das „Daily Roast“, die beste Kaffeebar am Wiener Flughafen. Im Pop-up „Zwischengang“ wird die Wiener Kaffeehauskultur zeitgemäß interpretiert und im „Brioche und Brösel“ gibt es zwei Klassiker der Wiener Küche erstmals to go als das österreichisches Pendant zum amerikanischen Burger. Und

natürlich die beiden weltbekannten „Figlmüller“-Restaurants, die Heimat des Schnitzels. Weitere Informationen auf figlmueллер.at

Brioche & Brösel

Öffnung: täglich, 11.30 bis 22 Uhr
Adresse: 1010 Wien, Rotenturmstraße 21
Telefon: +43 676 777 0677
Lageplan: goo.gl/maps/4JbiRA5ehBPQ1gLz6 Website: instagram.com/briocheundbroesel

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at
(Schluss)

