



Vom Pop-up zum Hotspot: „Brioche und Brösel“ bringt neue Burger-Kreationen in die Innenstadt“ BILD

ID: LCG25020 | 05.02.2025 | Kunde: FIGLMÜLLER GROUP | Ressort: Chronik Österreich | Medieninformation

„Brioche und Brösel“ ist vom Pop-up zur fixen Institution der Figlmüller Group avanciert und begeistert nun dauerhaft seine Gäste mit innovativen Kalbsbutterschnitzel- und Backhendl-Burgern.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) © Figlmüller Group

Wien (LCG) – Nachdem sich das beliebte Pop-up „Brioche und Brösel“ erfolgreich als neuer Burger-Hotspot in der Rotenturmstraße etabliert hat, zählt es ab sofort zum fixen Bestandteil der weltbekannten Figlmüller Group, die erst kürzlich für das Stammhaus „Figlmüller“ als legendärstes Lokal der Welt von Taste Atlas prämiert wurde. Neben dieser Erfolgsgeschichte gibt es auch kulinarische Neuigkeiten: Die Speisekarte wurde um zwei köstliche Burger-Kreationen erweitert. Neben dem beliebten Figlmüller-Schnitzel-Burger und dem Tafelspitz-Burger können Liebhaber der Wiener Küche und Burger-Aficionados nun auch den Kalbsbutterschnitzel-Burger und den Wiener Backhendl-Burger genießen.

„Brioche und Brösel steht für die perfekte Verbindung aus Wiener Tradition und innovativem Genuss. Mit unseren neuen Burger-Kreationen bringen wir echte Klassiker in eine moderne, überraschende Form. Der Kalbsbutterschnitzel-Burger ist die Ur-Form des Burgers und eine Hommage an die Heritage des Gerichts von Weltrang. Wir haben noch viele weitere Ideen, um die Wiener Küche neu zu interpretieren und unser Konzept stetig weiterzuentwickeln“, freuen sich **Hans und Thomas Figlmüller**.

Tradition trifft Innovation: Wiener Klassiker als Burger

Kalbsbutterschnitzel und Backhendl sind traditionelle und beliebte Klassiker der Wiener Küche. In seiner Neuinterpretation als Burger wird das Kalbsbutterschnitzel im Brioche-Bun mit Zwiebelmarmelade, Gurken-Rahmsalat, Preiselbeermayonnaise und frischen Röstzwiebeln serviert. Der Backhendl-Burger wird durch getrüffelten Kartoffel-Vogerl-Salat und knusprigen Speck im Brioche-Bun abgerundet. Auch die bisherigen Bestseller – der Wiener-Schnitzel-Burger und der Tafelspitz-Burger – bleiben weiterhin auf der Karte.

Die frisch zubereiteten Burger gibt es täglich, von 11.30 bis 22.00 Uhr, bereits ab 9,80 Euro im „Brioche und Brösel“. 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 acht 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. Zusätzlich runden der Coffeeshop „Daily Roast“ und die Champagnerbar „Daily Bar“ am Wiener Flughafen das vielfältige kulinarische Angebot ab. Das Café „Zwischengang“ interpretiert die Wiener Kaffeehauskultur zeitgemäß. Im Frühjahr 2025 wird das Café renoviert, um seine Gäste danach in noch komfortablerem und stilvollere Ambiente zu empfangen. Im „Brioche und Brösel“ gibt es vier Klassiker der Wiener Küche erstmals to go als das österreichische Pendant zum amerikanischen Burger. Und natürlich die beiden weltbekannten „Figlmüller“-Restaurants, die Heimat des Schnitzels. Weitere Informationen auf figlmueeller.at

Brioche & Brösel

Öffnung: täglich, 11.30 bis 22.00 Uhr
Adresse: 1010 Wien, Rotenturmstraße 21
Telefon: +43 676 7770677
Lageplan: goo.gl/maps/4JbiRA5ehBPQ1gLz6 Website: instagram.com/briocheundbroesel

+ + + BILDMATERIAL + + +

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

