

## „Brioche & Brösel“ sorgt für Faschingsspaß: Der Wiener Schnitzel Krapfen ist da! – BILD

ID: LGCLCG25058 | 04.03.2025 | Kunde: FIGLMÜLLER GROUP | Ressort: Chronik Österreich | Medieninformation

**Heute, am Faschingsdienstag, den 4. März 2025, sorgt „Brioche & Brösel“ für eine besondere Überraschung: Ein knuspriges Schnitzel wird zwischen zwei fluffigen Krapfenhälften serviert – der einzigartige Wiener Schnitzel Krapfen! Diese süß-herzhafte Faschings-Spezialität gibt es nur heute.**

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Brioche & Brösel – der sich als neuer Burger-Hotspot etabliert hat sorgt für eine kulinarische Sensation! Heute, am 4. März 2025, pünktlich zum Faschingsfinale, überrascht „Brioche & Brösel“ mit einer besonderen Kreation: dem Wiener Schnitzel Krapfen. Nur heute gibt es diese außergewöhnliche Kombination aus knusprigem Schnitzel, Preiselbeeren und fluffigen Krapfenhälften – süß, salzig und einfach unwiderstehlich! Burger-Aficionados und Krapfen-Liebhaber werden sich freuen, denn die Aktion gilt den ganzen Tag bei „Brioche & Brösel“, solange der Vorrat reicht. Schnell sein lohnt sich!

„Brioche & 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. Wir haben noch viele weitere Ideen, um die Wiener Küche neu zu interpretieren und unser Konzept stetig weiterzuentwickeln“, sagen **Hans und Thomas Figlmüller**.

Als Teil der Figlmüller Group, die kürzlich für das Stammhaus „Figlmüller“ von Taste Atlas als legendärstes Lokal der Welt

ausgezeichnet wurde, verbindet „Brioche & Brösel“ traditionelle Wiener Schmankerl mit innovativen Burger-Ideen. Neben dem beliebten Figlmüller-Schnitzel-Burger stehen auch der Kalbsbutterschnitzel-Burger, der Backhendl-Burger und der Tafelspitz-Burger auf der Karte – Genuss für alle Burger-Liebhaber mitten in Wien. Der Wiener Schnitzel Krapfen ist nur am Faschingsdienstag für 7,90 Euro erhältlich – solange der Vorrat reicht.

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 sieben Gastronomiebetriebe in Wien. Das „Lugeck“, in dem die gute alte Wiener Wirtshauskultur zu neuem Leben erweckt wurde. Das „Figls“, ein Bierlokal inmitten der Grinzingen 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 [figlmueller.at](http://figlmueller.at)

---

-----  
Brioche & Brösel

-----  
Öffnung: täglich, 11.30 bis 22.00 Uhr

Adresse: 1010 Wien, Rotenturmstraße 21

Telefon: +43 676 777 0677

Lageplan: [goo.gl/maps/4JbiRA5ehBPQ1gLz6](https://goo.gl/maps/4JbiRA5ehBPQ1gLz6) Website: [instagram.com/briocheundbroesel](https://www.instagram.com/briocheundbroesel)

---

**+++ BILDMATERIAL +++**

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf [leisure.at](https://www.leisure.at) (Schluss)