

## Neuer Smash-Burger-Hotspot in Meidling: Frisch und Lokal genießen!

Liesing begrüßt den neuen Smash-Burger-Hotspot „Gute Burger“ auf der Breitenfurter Straße. Frische, Qualität & regionaler Genuss stehen im Fokus.



**Breitenfurter Straße 189, 1230 Wien, Österreich** - In einem neuen Hotspot für Burgerliebhaber dürfen sich die Einwohner von Liesing und Meidling freuen: „Gute Burger“ hat am 4. Juni 2025 eröffnet und zieht dabei alle Blicke auf sich. Dieser Smash-Burger-Laden befindet sich auf der Breitenfurter Straße 189, direkt an der Bezirksgrenze zwischen den beiden Stadtteilen. Die erste Filiale der mittlerweile in Wien etablierten Marke, die ihren Ursprung in Tulln hat, könnte die Burgerlandschaft der Stadt ordentlich aufmischen. Betreiber Yildrim Tolgay, ein erfahrener Gastronom mit rund 30 Jahren auf dem Buckel, hat die Idee für das Lokal nach einer eher enttäuschenden Google-Suche nach „Guten Burgern“ in der Umgebung entwickelt.

Tolgay legt großen Wert auf Qualität und Regionalität. So wird das Fleisch für die Smash-Burger täglich frisch angeliefert und ist „never-frozen“. Die Burger werden auf einem speziellen Grill mit offener Flamme zubereitet, eine Methode, die Tolgay als „typisch amerikanisch“ beschreibt. Während die Soßen nicht hausgemacht sind, verleiht er ihnen mit eigenen Gewürzen eine besondere Note. Auch das Burgerbrot stammt von einem Familienbetrieb, dessen Herkunft ein geheimes Betriebsgeheimnis bleibt. Die Öffnungszeiten sind Dienstag bis Sonntag von 11 bis 21 Uhr, und die Vorfreude bei den ersten Besuchern ist groß.

## **Vielfalt im Burgerland**

Während „Gute Burger“ für frische Smash-Burger bekannt wird, zeigt die Food-Szene in Wien insgesamt, dass Burger immer mehr im Trend liegen. Die Stadt ist bekannt als Geheimadresse für Smashburger, wobei eine Vielzahl von Anbietern die Gaumen der Wiener verwöhnt. Beispielsweise findet man bei Kvetch, betrieben von Elior Molchor, köstliche Angus-Rind Burger, selbst eingelegte Essiggurken und sogar vegetarische Varianten mit Beyond Meat. Und das Beste: man kann die Burger auch im günstigen Foodtruck vor dem 25 Hours Hotel genießen. Für alle, die es etwas knuspriger mögen, bietet das Lokal „Speisekammer“ auf dem Urban-Loritz-Platz smashige Patties mit einer Dicke von zwei mal 60 Gramm an.

Im 15. Bezirk begeistert „Brauhund“ Burger-Fans mit einem Familienbetrieb, der regionale Zutaten verwendet. Von Smashburger bis hin zu Craft Bier – hier geht’s um Genuss in vielen Variationen. Auch „XO Grill“ hat sich einen Namen gemacht mit außergewöhnlichem Rindfleisch, das bis zu sieben Wochen trocken gereift wird. Hier kann man neben Smashburgern auch vegane Optionen wie das frittiertes Porto Pollo Pilz Sandwich bestellen.

## **Der neue Trend: Sliders**

In Wien gibt es aber nicht nur Smash-Burger, sondern auch einen neuen Food-Trend: „Sliders“. Die erste Sliders-Manufaktur Österreichs, „Hab’s Burger“, wurde kürzlich eröffnet und bietet kleine, quadratische Mini-Burger an. Die Location in der Josefs Kai 27 verbindet amerikanische Diner-Kultur mit österreichischem Flair. Betreiber Mahrem Mert hat viel Erfahrung und plant, noch mehr Burgerrestaurants zu eröffnen. Die hausgemachten Speisen und die liebevollen Details in der Einrichtung bieten einen besonderen Anreiz für alle Burger-Liebhaber.

Ob Smash-Burger oder Sliders – die Wiener Burger-Szene zeigt sich vielfältig und innovativ, und mit der Eröffnung von „Gute Burger“ und „Hab’s Burger“ scheint die Nachfrage nach besonderen Geschmäckern und hochwertigen Zutaten ungebrochen. Egal, wo man sich niederlässt, die Möglichkeit, köstliche Burger in großartiger Qualität zu genießen, hat in Wien einen neuen Höhepunkt erreicht.

Details	
<b>Ort</b>	Breitenfurter Straße 189, 1230 Wien, Österreich
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.meinbezirk.at">www.meinbezirk.at</a></li><li>• <a href="http://warda.at">warda.at</a></li><li>• <a href="http://www.gastro.news">www.gastro.news</a></li></ul>

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