

Tradition trifft Moderne: Wiener Schnitzel und Backendl als Burger

Wiener Klassiker neu interpretiert: „Brioche und Brösel“ serviert nun Kalbsbutterschnitzel- und Backendl-Burger im Brioche-Bun und bringt damit innovative Kulinarik in die Innenstadt.



Wiener Streetfood mit traditionellem touch. © Beigestellt

Ein Pop-up wird zur festen Institution

Was als temporäres Konzept begann, hat sich nun als fixer Bestandteil der Wiener Gastro-Szene etabliert: Brioche und Brösel, ein Ableger der renommierten Figlmüller Group, ist von einem Pop-up zu einem dauerhaften Hotspot gewachsen. Das Lokal in der Rotenturmstraße begeistert mit hochwertigen Zutaten und einer kreativen Umsetzung traditioneller Gerichte im Burger-Format.

Wiener Klassiker als Burger

Mit den neuen Kreationen bringt Brioche und Brösel zwei traditionelle Gerichte in eine moderne Form:

Kalbsbutterschnitzel-Burger: Serviert mit Zwiebelmarmelade, Gurken-Rahmsalat, Preiselbeermayonnaise und knusprigen Röstzwiebeln im Brioche-Bun.

Backhendl-Burger: Verfeinert mit getrüffelem Kartoffel-Vogerl-Salat und Speck.

Neben diesen Neuheiten bleiben auch die bisherigen Bestseller, der Wiener-Schnitzel-Burger und der Tafelspitz-Burger, fester Bestandteil der Speisekarte.

Die Burger sind täglich von 11.30 bis 22.00 Uhr erhältlich und starten preislich ab 9,80 Euro.

Figlmüller Group: Ein Erfolgsmodell der Wiener Gastronomie

Seit 1905 prägt die **Figlmüller Group** die Wiener Gastronomielandschaft und verbindet Tradition mit Innovation. Neben den berühmten Figlmüller-Restaurants, die international für ihr Schnitzel bekannt sind, gehören weitere Lokale wie **Lugeck**, **Figls** oder das **Joma** zur Unternehmensgruppe.

Mit Brioche und Brösel erweitert die Figlmüller Group ihr Angebot um ein modernes Konzept, das Wiener Küche in handlicher, unkomplizierter Form neu interpretiert.

Weitere Informationen gibt es unter: figlmueeller.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at