

Und? Wie viel bezahlen Sie für Ihr Internet?



TELE2

# WIENER

Über uns Mediadaten Impressum Newsletter

MIT WIENERPOST

WIENER LEBEN INNOVATION MOTOR STIL. GEWINNEN

GENUSS

## 5 x Edle Burger

Text: [Redaktion](#) | 31.01.2011 |



Nicht "fast", aber doch "food". Der perfekte Burger  
(Foto: h.kroh / pixelio.de)

"Es braucht eine ganz besondere Art von Geist, um die Schönheit in einem Hamburger-Labchen zu erkennen" soll **Ray Kroc** einmal gesagt haben. Tja, Pech für den McDonald's-Erfinder, dass wir wahren Burger-Schönheiten nicht bei ihm gefunden haben. Hier unsere Top 5 Liste der besten Burger der Stadt:

01 Franks

"Es kommt eben auch auf die Größe an", hat sich **Franks**-Chef Klaus Piber gedacht. Seitler gibt es hier nur noch Franks Riesenburger: 220 g Faschlaras aus feinsten Filetabschnitten vom neuseeländischen Beef, das nur auf ausdrücklichen Wunsch durchgebraten wird. "Es ist ja eigentlich eine Sünde, so ein tolles Fleisch zu Tode zu braten, aber viele Gäste wollen bei einem Burger halt auf Nummer sicher gehen, weil sie der Fleischqualität nicht trauen", weiß Piber. Kenner des Franks-Burgers wissen, dass Piber, Kenner der Fleischqualität nicht trauen, weiß Piber. Kenner des Franks-Burgers wissen, dass Piber, Kenner der Fleischqualität nicht trauen, weiß Piber.

bestellen Ihren Burger maximal medium durch. Zu jedem Burger gibt es homemade Coleslaw als Beilage, Pommes frites sind separat zu bestellen. Ebenfalls vom Lavagrill kommt die Füllung für den Double Chicken Burger.

1., Laurenzberg 2, Tel.: 01-533 78 05, [www.franks.at](http://www.franks.at), Mo-Fr 11-2, Sa-So 12-2 Uhr

02 Burgermeister

Nicht Fast Food, sondern Slow Food ist die Devise der beiden **Burgermeister** Barbara Kunze und Jan Bahr. Sie haben sich vor zwei Jahren in Italien auf der gastronomischen Universität in Parma kennengelernt und wollten nach ihrer Rückkehr ein ganz besonderes Lokal aufmachen. Dass sie dabei als Slow-Food-Fans auf ein Burger-Lokal setzten, hat eine gewisse Pikareske. "Doch wir verwenden nur Biofleisch und Bio Gemüse und die Buns werden extra für uns aus Vollkornbrot gebacken. Ein Burger ist ja eigentlich etwas Gesundes und Wohlgeschmeckendes, wenn man nur die besten Zutaten verwendet", so Kunze. Klar auch, dass Ketchup, Mayonnaise und Pommes selbst gemacht werden. Neben dem klassischen Burger gibt's wechselnde Variationen (etwa mit Bacon, Gorgonzola) und Specials mit Lamm- oder Pferdefleisch.

7., Burggasse 12, Tel.: 0699 11 58 95 99, [www.dieburgermeister.at](http://www.dieburgermeister.at) (Seite drt. "under construction"), Di-Sa 11.30-22.30 Uhr

03 1516 Brewing Company

Rein optisch wirkt die **1516 Brewing Company** wie ein gewöhnliches Irish Pub. Man kann Bier trinken, quatschen und die englische Premier League schauen. Doch das 1516 kann viel mehr als sein simpler Schein. Erstens werden hier **hervorragende Biere** selbst gebraut und zweitens wird hier echt toll gekocht. Die Standardkarte bietet vier verschiedene Burger-Varianten: den 1516 Beef Burger, einen Plymouth Turkey Burger einen Brewers Burger mit schrägem Mushroom-Ketchup und einen Veggie Burger mit Sojasauce und Reis. Das absolute Burger-Highlight ist jedoch der manchmal auf der Spezialkarte angebotene Spicy Austro Bacon Cheese Burger (mit Vorarlberger Bergkäse), der in ein knackiges Wachauer Labchen gepackt wird.

1., Schwarzenbergstraße 2, Tel.: 01961 15 16, [www.1516brewingcompany.com](http://www.1516brewingcompany.com), tägl. 11-2 Uhr

04 Cuadro

Nicht rund, sondern eckig lautet das Motto im **Cuadro**, und das gilt auch für die Burger, die in quadratischer Form daherkommen. Als Ganztagslokal hat das Cuadro ein vielseitiges Speisenangebot, das von der Gughupfause bis zu indonesischen Satelapfen reicht. Besonders beliebt sind im Cuadro jedoch seit Jähren die Burger, die es hier in sechs zum Teil sehr ausgefallenen Varianten gibt. Traditionalisten sind mit dem Cuadro Burger gut bedient, es gibt jedoch auch einen Bali Burger (mit CurrysaUCE), einen Tandoori Burger, einen feurigen Chili Burger, einen China Burger (mit Sojasauce), Ingwer und einer süßsäuerlichen Mayo-Sauce) sowie einen leichten italienischen Fischburger mit Sicciachilol und Limetten Saucenrahm Mayonnaise.

7., Burggasse 76, [www.schlossquadr.at](http://www.schlossquadr.at), Tel.: 01-581 12 12, Mo-Fr 17.00-23.30 Uhr

05 Mojo

Auf historischem Bermuda-Dreieck-Boden (dem ehemaligen Ma-Pilori) hat erst vor zwei Jahren das **Mojo** aufgesesselt. Das etwas auftrügende 70er Jahre Ambiente und das überwiegend jugendliche Publikum lassen nicht unbedingt auf kulinarische Höheflüge schließen. Umso erstaunlicher, dass man hier dennoch einen der besten Burger der Stadt bekommt. Dank seiner subtilen Schiefe hat es uns der Chili-Burger besonders angetan, aber auch der Cheeseburger braucht sich nicht zu verstecken. Auf der Wochenkarte findet sich eine kleine Auswahl an "Dinnerburgern", bei denen statt 180 g nur 80 g gegrigtes Rindfleisch reinkommen. Die sind auch gut, aber eben nicht "the real thing".

1., Seitenstettengasse 5, Tel.: 01-535 43 13 [www.mojo.co.at](http://www.mojo.co.at) (Seite drt. "under construction"), tägl. 17-2 Uhr

wiener-online.at

Die offizielle Website des WIENER

Männer - Zeitgeist - Lifestyle - Kultur

Monday, 31.01.2011, 15:05 Uhr

Suchbegriff eingeben



Autorenprofil Redaktion



Männer - Zeitgeist - Lifestyle - Kultur - Seit 1978, 11 mal jährlich in ihrer Traffik, 365 mal jährlich online. Hier schreiben WIENER Redaktion und Gastkolonnen.

→ ALLE BEITRÄGE VON REDAKTION  
→ PRIVATE WEBSEITE

Bloggen gegen die Kälte! Gewinnen Sie eine Timberland Jacke!



Raus aus der Stadt und rein in den Schnee! Wir verlosen das passende Outdoor-Outfit von Timberland, damit Sie beim Ruckelbo oder Kitz fahren nie mehr frieren müssen! Abenteuer... mehr

→ ZUM GEWINNSPIEL

Schnee! Der Winter im WIENER

Bitte wählen

Jetzt in Ihrer Traffik!



Ab 9.12. - Das Jänner-Heft u.a. mit folgenden Themen:

Michael Müllermeier  
Blue Man Group  
Edie Schnapsdeon  
Leichen online kaufen

→ ZUM HEFTABO

Wiener Kolumnen



- Mastorplan - Pandora



- Voll die Härte - Pandora



- Zombin-Darf - Pandora



- Wie viel ist zu viel? - Pandora

wienerpost.blog



- Urlaubsreif - Georg Lux

