

## my burger: Den perfekten Burger bauen bei McDonald's Österreich

Mit dem neuen Konzept „my burger“ können Gäste bei McDonald's Österreich selbst entscheiden, welche Zutaten sie für ihren Wunsch-Burger wählen möchten. Dabei sorgen viele neue Zutaten wie Guacamole, Tortilla Chips oder Heumlich Emmentaler für noch mehr Abwechslung. Alle Burger-Kreationen werden direkt nach der Bestellung frisch für den Gast zubereitet.

McDonald's Österreich präsentiert ein neues Gastronomiekonzept und rückt damit seine Premium-Burger Kompetenz weiter in den Mittelpunkt: Mit „my burger“ können Gäste ganz nach ihrem persönlichen Geschmack ab sofort selbst bestimmen, mit welchen Zutaten sie ihren Wunsch-Burger gestalten. Zahlreiche klassische und viele neue Zutaten sorgen dabei für ein noch breiteres und individuelleres Angebot.



## Unendlich viele Möglichkeiten: Das neue Burger-Universum

„Mit my burger erleben wir eine grundlegende Veränderung bei McDonald's Österreich: Von nun an können unsere Gäste einen my burger ganz nach ihrem Geschmack bestellen. Wir erfüllen damit die individuellen Wünsche unserer Gäste und setzen auf neue, noch hochwertigere Zutaten und die kompromisslos frische

Zubereitung unserer Burger“, so Andreas Schmidlechner, Managing Director von McDonald’s Österreich.

my burger bietet neue Basis-Burger, die nach Lust und Laune zum individuellen Wunsch-Burger erweitert und aufgebaut werden können. Gäste können so ihren individuellen Wunsch-Burger kinderleicht selbst kreieren. Zum Verfeinern stehen rund 30 hochwertige Zutaten und Saucen zur Auswahl: Darunter sind neben Klassikern wie Bacon und Essiggurkerl auch viele neue Zutaten wie Guacamole, Jalapeños, Tortilla Chips, neue Käsevariationen wie Natural Cheddar oder Heumilch Emmentaler, knackige Salate oder Röstzwiebel.

Auch bei den Brötchen gibt es nun mehr Varianten: Neben dem Standard American Bun und dem Sesam Brot steht nun auch ein Dinkel Brötchen zur Auswahl. Für Fans der Veggie-Küche bietet McDonald’s mit einem vegetarischen Laibchen auf Milch- und Pflanzenbasis auch eine fleischlose Alternative. Gäste, die auf Brot oder Kohlehydrate allgemein verzichten möchten, können sich nun eine Low Carb-Variante zusammenstellen. Dabei wird das Fleisch- oder Veggie-Patty gemeinsam mit den Zutaten in einem Salatblatt statt einem Brötchen serviert.



## Wunsch-Burger selbst gebaut und frisch zubereitet

Die Zubereitung der gewünschten Burger beginnt erst auf Bestellung, damit erhält der Gast ein noch frischeres Produkt. Die Ausgabe der Bestellung erfolgt schließlich in einer speziell gekennzeichneten Abholzone. „Wir beschäftigen uns sehr intensiv mit den aktuellen Food-Trends und bieten in unseren Restaurants eine ausgewogene Produktvielfalt. Mit my burger greifen wir den Trend der Individualisierung auf und kommen dem Bedürfnis der Gäste entgegen“, so Andreas Schmidlechner.

Interessierte können Details zu Zutaten, Nährwerten und Allergenen auf der Website [www.mcdonalds.at](http://www.mcdonalds.at) nachlesen. Weitere Informationen und Aktuelles auch auf [www.facebook.com/mcdonaldsaustria](http://www.facebook.com/mcdonaldsaustria)