



»PRESSEINFORMATION IM AUGUST 2018«

## Landzeit: Reisende machen Burger zum Sommerhit an Österreichs Autobahnen

FÜR DIE BURGER WERDEN HOCHWERTIGES FLEISCH SOWIE FRISCH GEBACKENE LANDZEIT-SEMMELN MIT MOHN UND SESAM VERWENDET.

### Landzeit-Burger für die perfekte Pause

Immer mehr Reisende bevorzugen bei ihrer Pause an Österreichs Autobahnen einen Landzeit-Burger. Dieses Gericht wird mit verschiedenen hochwertigen Zutaten in sechs Varianten angeboten. „Landzeit-Burger sind die österreichische Antwort auf Fast Food“, erklärt Gastgeber Wolfgang Rosenberger. Die Burger werden nicht im Gehen oder beim Fahren, sondern mit Messer und Gabel bei Tisch genossen.

### Gourmet-Burger in verschiedenen Variationen

Gourmet-Burger in verschiedenen Geschmacksvariationen bereichern das kulinarische Angebot von Landzeit. „Mit unserer Landzeit-Burgervielfalt stellen wir einmal mehr unter Beweis, dass schnelle Küche gesund sein kann und auch gut schmeckt“, freut sich Wolfgang Rosenberger über das positive Echo der Reisenden, die Landzeit-Burger zum Sommerhit an Österreichs Autobahnen machen. Der Buon Gusto Burger „Bella Italia“ ist der Lieblings-Burger der Gäste. Dieser wird mit frischem, medium gebratenem Rindfleisch, hausgemachtem Basilikum-Pesto, Ochsenherz-Tomaten, Rucola und kernweichem Büffelmozzarella gefüllt. Das Geheimnis des Gourmet-Burgers „Surf and Turf“ sind saftiges Rinderfaschiertes und zwei gebratene Garnelen in feiner Limetten-Kräuter marinade. Der Kaiser-Burger enthält saftiges Rinderfaschiertes, gebratene Speckscheiben und sämigen Krautsalat, der Puten-Burger „Belvedere“ saftiges Putenfilet, Spiegelei und Cocktailsauce. Ein goldgelb gebackenes Kabeljaufilet in Kräuterpanade ist das Um und Auf des Fisch-Burgers „Arktis“ und ein goldgelb gebackenes Hühnerfilet mit Stangensellerie-Jungzwiebelsauce ist die Hauptzutat für den Chicken-Burger „Deluxe“. Als Beilage werden gesunde Süßkartoffel-Pommes frites oder Kräuter-Käse-Pommes frites serviert.

### Vorreiterrolle an Österreichs Autobahnen

„Unsere jüngste Innovation sind eine gesunde Delikatesse“, sagt Wolfgang Rosenberger. Elf Zentimeter hoch, zehn Zentimeter Durchmesser und rund 475 Gramm schwer – so schaut der perfekte Burger im Landzeit-Semmel aus. Dieses wird händisch zubereitet und besteht nur aus Mehl, Wasser, Hefe und Salz. Die Semmeln werden alle drei Stunden frisch gebacken. Mohn und Sesam sorgen für den guten Geschmack. Mit den Gourmet-Burgern spielt Landzeit einmal mehr eine Vorreiterrolle an Österreichs Autobahnen. Als erstes Unternehmen richtete Landzeit an einigen Standorten eine hauseigene Kaffeerösterei, Fischräucherei und

Echt frisch gekocht!



### Gesunde Küche:

Mit seiner Burgervielfalt stellt Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger unter Beweis, dass schnelle Küche gesund sein kann und auch gut schmeckt. Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger steht für gesunde und frische Gerichte – insgesamt 16 x an Österreichs Autobahnen.



### Buon Gusto Burger „Bella Italia“:

Der Buon Gusto Burger „Bella Italia“ wird mit frischem, medium gebratenem Rindfleisch, hausgemachtem Basilikum-Pesto, Ochsenherz-Tomaten, Rucola und kernweichem Büffelmozzarella gefüllt. Die Landzeit-Semmel mit Mohn und Sesam wird alle drei Stunden frisch gebacken.

Fotos: Landzeit

Fleischreiferei ein. Premiere feierte das Unternehmen auch mit seinem 1. Kinderrestaurant an Österreichs Autobahnen in Mondsee. Eine eigene Kinderspeisenkarte, die mit Unterstützung von Ernährungsexperten erstellt worden ist, war der nächste logische Schritt. Zu weiteren innovativen Gerichten bei Landzeit gehören unter anderem die Original Landzeit-Waffel, Crab legs, Austern, Beef Tatar, Gourmet-Pizzen und Flammekuechen.

## Corporate Data

Unter der Marke Landzeit präsentieren Wolfgang Rosenberger und sein Team das einzigartige Frische-Gastronomie-Konzept. Erlesene Kombinationen aus hauseigenen Rezepten bereiten Lebensfreude und Genuss. Wolfgang Rosenberger hat das Konzept der Gourmet-Märkte entwickelt und in Österreich erfolgreich umgesetzt. An 16 Standorten entlang Österreichs Autobahnen bietet Landzeit neben bester Qualität Gesundheit, Vielfalt und Herzlichkeit. Im Bereich Full Service Autobahn-Restaurants nimmt Landzeit einen Spitzenplatz ein. Sechs Millionen Gäste im Jahr genießen die Gastfreundschaft bei Landzeit. Das Unternehmen ist somit ein wichtiger Repräsentant der österreichischen Gastlichkeit. Pro Jahr werden bei Landzeit bis zu sechs Millionen Gäste von rund 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verwöhnt. Knapp 4.400 Sitzplätze, 250 Motor-Hotelzimmer und 400 Konferenzsitzplätze laden zum kulinarischen Genießen, Rasten und Tagen ein.



### Gourmet-Burger „Surf and Turf“:

*Das Geheimnis des Gourmet-Burgers „Surf and Turf“ sind saftiges, fein mariniertes Rinderfaschiertes und zwei gebratene Garnelen in feiner Limetten-Kräutermarinade. Dazu kommen Cheddarkäse, Tomatenscheiben und Gewürzgurke. Serviert wird der Gourmet-Burger mit Kräuter-Käse-Pommes frites und Kräuter-Sauerrahmsauce.*

Foto: Landzeit



### ÜBER RÜCKFRAGEN FREUT SICH:

**Mag. Elisabeth Rosenberger**  
Voralpenkreuz 2  
4642 Sattledt, Austria  
Tel.: +43 7244 20250  
Fax: +43 7244 20250-320  
E-Mail: zentrale@landzeit.at