



SEIT 2019

Euer Fest.

UNSERE
WAGYU
SPEZIALITÄT



Unser Grill.

Burger · Curly Fries · Mozzarella Sticks · Tapas
Frisch gemacht, direkt bei euch.

Ausgabe 2026

CATERING · EVENTS · FOODTRUCK



WER WIR SIND

Angefangen hat's in einem kleinen Bistro.

2019 hat alles mit einem kleinen Lokal angefangen. Dort haben wir Rezepte getestet, Fleisch probiert und Saucen perfektioniert – bis unsere Gäste nach mehr gefragt haben.

Dann wollten wir raus aus den vier Wänden. Wir haben uns einen Foodtruck gemietet und sind ins Rollen gekommen. Auch durch die Pandemie haben wir uns mit viel Herzblut und Schweiß durchgebissen – und nie aufgehört.

Heute sind wir ein Familienbetrieb mit vier Konzepten – Le Bistro, Nazoki, Tiligo und Zürsti –, fix in der TabakFabrik Linz und bei Under the Bridge und europaweit auf Festivals und Feiern unterwegs.

**Handgemacht.
Regional. Echt.**

SEIT
2019



WILLKOMMEN BEI LE BISTRO

Du gehörst dazu. ❤️

Ob Stammgast am Truck oder Gast auf eurer Feier – bei uns gehört ihr zur Le Bistro Family.

Frisch vom Grill. Nicht aus der Warmhaltebox.



FAMILIENBETRIEB

Ihr sprecht mit den Leuten, die am Tag selbst auch am Truck stehen.

WAGYU & HAUSGEMACHT

Wir sind auf Wagyu-Rind spezialisiert. Unsere Saucen machen wir selbst, jedes Patty ist aus österreichischem Rind – mit unserem eigenen Fettgehalt. So gut wie Bio.

ALLES AUS EINER HAND

Truck, Team, frische Ware und unser eigenes Medienteam für Fotos, Videos und Drohnenaufnahmen – auf Wunsch auch Deko, Licht und Musik.

Die Burger.



Kreuzt an, was auf eure Karte kommt!

MANCEY'S BURGER

Exotisch und raffiniert: Trüffel, Salsa und ein Hauch Abenteuer.

180 g Austrian Beef-Patty · Eisbergsalat · Cheddar · Spiegelei · Tomatensalsa · Zwiebeln · Tomaten · hausgemachte Trüffel-Mayonnaise

☐

DANNY'S BURGER

Der Klassiker mit mehr Fleisch – für alle, die es saftig lieben.

280 g Austrian Beef-Patty · Cheddar · Ketchup · Senf · Zwiebeln · Pickles

☐

SESH'S BURGER

BBQ, Bacon und Jalapeños. Ein Biss Schärfe für Mutige.

160 g Austrian Beef-Patty · Bacon · Guacamole · Zwiebeln · Jalapeños · Tomaten · Eisbergsalat · Cheddar · hausgemachte BBQ-Sauce

☐

MR. VEGGIE BURGER



Vegetarisch – und zeigt, dass das trotzdem knallt.

Omas Gemüselaibchen · Cheddar · Champignons · gegrillte Zucchini
· Tomaten · Eisbergsalat · Zwiebeln · hausgemachte Burgersauce



MASTERPIECE BURGER



Eine echte Geschmacksexplosion – alles, was ihr wollt, in einem.

180 g Austrian Beef-Patty · Burgersauce · Eisbergsalat · Cheddar ·
Spiegelei · Bacon · Zwiebeln · Tomaten · Mayonnaise



CHEESEBURGER



Einfach, ehrlich, zeitlos. Unser Klassiker für jede Gelegenheit.

120 g Austrian Beef-Patty · Tomaten · Eisbergsalat · Zwiebeln ·
Pickles · Cheddar · Special Bistro Sauce



Chicken Chick



Paniertes Chicken · Bacon · Crunchy Onion · Eisbergsalat ·
hausgemachte Sour Cream · Sweet-Chili-Sauce

**Spezialisiert auf Wagyu-Rind.
Hausgemachte Saucen.
Jedes Patty aus österreichischem Rind.**





Pommes & Co.

Passen zu jedem Burger. Kreuzt an, was dazugehört.



Pommes

Knusprig, goldgelb, zeitlos.

☐


Trüffelpommes

Ein Hauch Luxus zu jedem Bissen.

☐


Wedges

Mit Schale gebacken – außen knusprig, innen weich.

☐


Curly Fries

Würzig, gedreht und einfach anders.

☐


Mozzarella Sticks

Knusprig außen, cremig innen.

☐

**Frisch gekocht,
nicht aufgewärmt.**

Tapas-Platten.

Zum Teilen, zum Anstoßen, zum Reden. Bunt gelegt mit Salami, Rohschinken, Käse, Mozzarella, Trauben, Feigen, Nüssen und Crackern.



TAPAS-PLATTE ZUM TEILEN



TAPAS-BOXEN

Gerne auch als Fingerfood zum Empfang – sagt uns einfach, wie viele Gäste kommen.



Die Bar.

Gin Tonic ist unsere Spezialität. Dazu mixen wir Longdrinks und Cocktails, zapfen Bier und haben genug für alle, die lieber ohne Alkohol anstoßen. Ob am Foodtruck oder an unserer American Bar unter dem Zelt – wir bringen alles mit.

Cheers!



Zum Anstoßen.

Gin Tonic ist unsere Spezialität – z. B. mit Tanqueray London Dry, Blackcurrent, Rangpur Lime oder Sevilla. Kreuzt an, was an eurer Bar nicht fehlen darf:



GETRÄNKE ZUM ANKREUZEN

- | | |
|--|--|
| ☐ Gin Tonic | ☐ Gin 0,0 (alkoholfrei) |
| ☐ Longdrinks | ☐ Cocktails |
| ☐ Aperol Spritz | ☐ Lillet Berry |
| ☐ Weißer Spritzer | ☐ Trumer · Freistädter · Linzer |
| ☐ Corona | ☐ Cola & Cola Zero |
| ☐ Fanta & Almdudler | ☐ Mezzo Mix & Red Bull |

UNSERE BARS

Für jede Feier die passende Bar – mit unserem Team hinter der Theke:

- | | |
|---|---|
| ☐ American Bar (Outdoor-Küche) | ☐ Gin- & Cocktailbar |
| ☐ Zapfanlage vor Ort* | ☐ Bar unter dem Zelt |

* Zapfanlage ab einer gewissen Gästezahl – auf Wunsch auch für kleinere Feiern. Bier nach Wunsch, z. B. Trumer Pils, Freistädter, Linzer Bier und vieles mehr.

**Euer Lieblingsdrink fehlt?
Sagt es uns – wir mixen ihn!**

AN DER BAR

Frisch gemixt.

Gin Tonic, Longdrinks und Cocktails – gemixt von
unserem Team, direkt an der Bar.



Cheers – auf euer Fest!



KEIN PLATZ FÜR DEN TRUCK?

Unsere American Bar.

Wo unser Foodtruck nicht hinkommt – zu hoch, zu breit, zu wenig Platz –, kommt die American Bar: unsere Outdoor-Küche unter dem Zelt. Wir kochen frisch vor Ort, direkt vor euren Gästen, Angesicht zu Angesicht.



CATERING MIT DER AMERICAN BAR

Gleiche Burger, gleiche Küche, gleiches Team – nur ohne Truck. Auf Wunsch mit Bar: Gin Tonic, Bier und Softdrinks.

Im Einsatz war sie zum Beispiel beim WM-Public-Viewing an der Sandburg in Linz.

Foodtruck-Erlebnis –
ganz ohne Foodtruck!

WM-PUBLIC-VIEWING · SANDBURG LINZ

Anpfiff am Grill.

Volle Wiese an der Donau – und mittendrin unsere
American Bar mit frischen Burgern vom Grill.



Wir waren mittendrin!



AUCH AUF MESSEN

Auf Messen mittendrin.

Auch auf Messen sind wir dabei: Wir bauen unseren Truck mitten in der Halle auf – mit Lounge-Ecke, Rasen und Pflanzen und frisch Gegrilltem für alle, die zwischendurch Hunger bekommen.

IHR SEID SELBST AUSSTELLER?

Dann versorgen wir euer Team und eure Besucher direkt am Stand – mit Burgern vom Grill und Drinks von unserer Bar.

Fragt uns einfach nach einem Angebot.



Wir sehen uns in der Halle!

MESSEN

Hier standen wir schon.

Von Wels bis Berlin: Auf diesen Messen hat Le Bistro schon gegrillt – mit Truck, Lounge-Ecke und frischen Burgern mitten in der Halle.



Messe Wels

WELS



MESSE
MÜNCHEN

MÜNCHEN



BERLIN

MARX HALLE

HEY-U! Mediagroup

WIEN



congress
messe
INNSBRUCK

INNSBRUCK



KÄRNTNER MESSEN
KLAGENFURT

KLAGENFURT

MESSE MANNHEIM

Und auf vielen Festivals
in ganz Europa.

DAS TEAM

Mit Herz am Grill.

Sogar der Bürgermeister
grillt mit!

FAMILIENBETRIEB AUS LINZ

Ein kleines Team mit großer Leidenschaft fürs Grillen. Wir stehen selbst am Truck, bauen jeden Burger frisch und freuen uns jedes Mal, wenn ihr vorbeischaut. Unser eigenes Medienteam hält alles fest – mit Fotos, Videos und Drohnenaufnahmen.



Michi mit Linz' Bürgermeister Dietmar Prammer –
gemeinsam am Grill bei Under the Bridge.



– Das sind wir!

Burger-Meister trifft Bürgermeister.



Wir kommen. Ihr feiert.

Truck, Küche und unser eigenes Team. Aufbau vor dem ersten Gast, Abbau nach dem letzten – frisch gekocht, mitten im Geschehen.





DA WAREN WIR SCHON

Wo Le Bistro steht, wird gefeiert.

Ob Firmenfeier, Festival, Messe oder Hochzeit: Mit Le Bistro bekommt ihr Burger, Stimmung und einen Truck, der auffällt. Und das nicht nur in Österreich – wir sind europaweit unterwegs: in Deutschland, der Schweiz, Frankreich, Italien bis nach Slowenien.

GEKOCHT HABEN WIR SCHON FÜR

voestalpine

IKEA

HARIBO

ASFINAG

Swietelsky

Johannes Kepler Universität

Magistrat Linz · Wels · Steyr

Donauinselfest

Electric Love

LIDO Sounds

Isle of Summer

Holi



voestalpine
ONE STEP AHEAD



HARIBO

ASFINAG



JKU JOHANNES KEPLER
UNIVERSITÄT LINZ

SO EINFACH GEHT'S

So läuft's ab.

- 1 Ihr schreibt oder ruft an.
- 2 Wir melden uns persönlich.
- 3 Ihr bekommt ein Angebot.
- 4 Wir kommen und grillen.

Fix ist es, wenn ihr das Angebot schriftlich bestätigt.



LIVE VOR ORT

Direkt am Truck. Mitten im Feuer.

Wir kommen mit Truck, Küche und eigenem Team, bauen auf und grillen alles frisch vor euren Gästen. Bekannt sind wir von Street-Food-Märkten und Festivals in ganz Europa.



Vorher kosten?

Kommt vorbei – in der TabakFabrik Linz, bei Under the Bridge oder dort, wo wir gerade unterwegs sind. Wo das ist, zeigen wir auf Instagram: @lebistrofoodtruck

Frisch vor euren Augen!



EXTRAS

Mehr als nur Essen.

Damit eure Feier rundum passt, bringen wir auf Wunsch noch mehr mit. Einfach ankreuzen:



WAS WIR SONST NOCH MITBRINGEN

- | | |
|--|---|
| ☐ Zelt 3 × 3 m | ☐ Zelt 6 × 3 m |
| ☐ Sonnenschirme | ☐ Biertische |
| ☐ Stehtische mit Überzug | ☐ Stehtische ohne Überzug |
| ☐ Deko & Floristik | ☐ Licht & Sound |
| ☐ Fotobox mit Verkleidungen | ☐ DJ & Live-Musik |
| ☐ Eigener Fotograf | ☐ Luftaufnahmen mit Drohne |

TEAM-WORKSHOPS & SPIELE

Wir bauen euch einen Team-Workshop – mit Spielen, bei denen alle mitmachen:

- | | |
|--|---------------------------------------|
| ☐ Wuzeltisch | ☐ Bierpong |
| ☐ Kartenspiele (UNO, Skip-Bo ...) | ☐ Brettspiele |
| ☐ Burger-Workshop: selbst bauen | ☐ Riesen-Jenga |

Fehlt was? Fragt uns einfach!



Vier Küchen. Ein Team.

Aus einem gemieteten Foodtruck sind vier Konzepte geworden – alle als Catering buchbar, einzeln oder zusammen.



LE BISTRO

Burger · seit 2019. Spezialisiert auf Wagyu-Rind – handgemachte Burger, Trüffelpommes, Mozzarella Sticks.



NAZOKI

Asian Streetfood. Bao Buns frisch gedämpft, Dumplings und Pad Thai aus dem Wok.



TILIGO

Greek Street Food. Gyros und Souvlaki vom Grill, Pita, Falafel und Tzatziki.



ZÜRSTI

Alpen Street Food. Alpen Döner mit Rösti statt Fladen und knusprige Alpen Bites.



Alle Konzepte sind kombinierbar.
Für jeden Geschmack etwas dabei.

SO SIEHT'S AUS

Stimmung inklusive.

Ein paar Momente von unterwegs – und was dabei
frisch vom Grill kommt.



Noch mehr Fotos:
[@lebistrofoodtruck](https://www.instagram.com/lebistrofoodtruck)

TECHNIK VOR ORT

Damit alles läuft.

Ob mit Foodtruck oder American Bar: Mit diesen Angaben planen wir euren Einsatz. Einfach ausfüllen und mitschicken:



STROM & WASSER VOR ORT

☐ Schuko 230 V · ____ Stück

☐ Frischwasser-Anschluss

☐ Starkstrom 16 A · ____ Stück

☐ Abwasser-Anschluss

☐ Starkstrom 32 A · ____ Stück

☐ Kein Wasser vor Ort

Kabelweg zum Anschluss: ____ m

Kein Anschluss? Wir bringen Kanister mit.

ZUFAHRT & STELLPLATZ

Passt unser Foodtruck hin? Wenn nicht, kommt die American Bar. Kreuzt an, was ihr euch wünscht:

☐ Mit Foodtruck

☐ Mit American Bar

Durchfahrt Höhe: ____ m

Durchfahrt Breite: ____ m

Stellfläche: ____ × ____ m

Unsicher? Ruft uns einfach an!

Eure Auswahl.

Kreuzt im Heft an, was euch gefällt, und füllt diese Seite aus. Danach bekommt ihr euer Angebot schriftlich.



Firma

Ansprechperson

Telefon / E-Mail

Anlass

Datum & Uhrzeit

Ort

Anzahl Gäste

NOTIZEN & WÜNSCHE

Datum

Unterschrift

Fast geschafft!



Hunger bekommen?

Ruft an oder scannt den Code – wir melden uns persönlich.

*Wir freuen uns auf euch!
– euer Le Bistro Team*

LE BISTRO FOODTRUCK

+43 676 420 41 57

office@lebistrofoodtruck.co.at

www.lebistrofoodtruck.co.at

Instagram: @lebistrofoodtruck

Binderlandweg 23, 4030 Linz



CATERING ANFRAGEN

DANK E.

Qualität trifft Geschmack.

Danke, dass ihr bis zur letzten Seite geblättert habt.

Wir sehen uns am Grill!