



McDonald's Österreich Presseinformation

Brunn am Gebirge, am 13. Mai 2026

Typisch österreichisch: Backhendlsalat bei McDonald's

Das Mäcchi-Salassortiment bekommt Zuwachs: Ab sofort serviert McDonald's Österreich den neuen Backhendlsalat mit Kernöldressing und damit einen echten Klassiker der österreichischen Sommerküche.

Der Backhendlsalat ist als idealer Sommer-Lunch nicht wegzudenken und nun erstmals in den heimischen McDonald's Restaurants erhältlich: Knuspriges Huhn (wahlweise mit Chicken-Patty oder Chicken Stripes) trifft dabei auf klassischen Erdäpfelsalat und eine knackig-frische Blattsalatmischung – kombiniert mit einem cremigen Dressing mit 17% steirischem Kernöl, das für den typischen feinnussigen Geschmack sorgt.

Big Salad Energy – ab sofort auch als McMenü

Verpackt in der neuen, praktischen Salatschale mit Deckel, sind alle großen Salatvarianten ab sofort auch als McMenü mit Pommes und Kaltgetränk erhältlich und ideal für unterwegs. Dabei sorgen sie mit größeren Portionen und einer neu entwickelten Salatmischung für noch mehr Biss und Vielfalt.

Ein Stück österreichisches Lebensgefühl

Der neue Backhendlsalat ist Teil der McDonald's-Sortimentsstrategie 2026, die mit dem „Year of Chicken“ konsequent auf Vielfalt, Qualität und Innovationsfreude in einer der aktuell beliebtesten Produktkategorien setzt. Nach Neuheiten wie dem McCrispy Spicy, dem Teriyaki Chicken Burger oder dem McCrispy Hot Honey steht nun ein österreichisches Lieblingsgericht im Mittelpunkt – und bringt Sommerfeeling in die Restaurants, an den McDrive oder ins Sackerl zum Mitnehmen.

*„Unsere Gäste haben sich mehr Chicken-Vielfalt gewünscht – und 2026 liefern wir. Mit dem Backhendlsalat holen wir gleichzeitig auch ein Stück heimisches Lebensgefühl in unser Sortiment“, so **Andrea Fanschek**, Menu Managerin bei McDonald's Österreich.*

Weitere Informationen: www.mcdonalds.at

Bildmaterial

Fotocredit: McDonald's Österreich



Der neue Backhendlsalat ist Teil der McDonald's-Sortimentsstrategie 2026, die mit dem „Year of Chicken“ konsequent auf Vielfalt, Qualität und Innovationsfreude in einer der aktuell beliebtesten Produktkategorien setzt.

[Downloadlink](#)

Der Backhendlsalat Deluxe ist als idealer Sommer-Lunch nicht wegzudenken und nun erstmals in den heimischen McDonald's Restaurants erhältlich.

[Downloadlink](#)

Hintergrundinformation: Transparente Einblicke in Produktion und Qualitätssicherung

In der Produktentwicklung von McDonald's Österreich in Brunn am Gebirge (NÖ) entstehen laufend neue Rezepturen, die bewährte Qualität mit Trends verbinden, so auch beim diesjährigen Themenschwerpunkt: *„Auch wenn sich Essgewohnheiten und Märkte laufend verändern, bleibt eines konstant: Unsere Gäste vertrauen darauf, dass sie bei McDonald's gleichbleibend hohe Qualität bekommen – unabhängig davon, in welches Restaurant sie gehen“*, so **Daniel Moormann, Head of Supply Chain & Quality Assurance bei McDonald's Österreich**, *„Dafür setzen wir bei all unseren Produktentwicklungen und Neueinführungen auf klare Qualitätsstandards, langjährige Partnerschaften mit unseren Lieferant:innen und gut geschulte Mitarbeiter:innen.“* Beim Thema Rohstoffe und Verarbeitung seiner Zutaten setzt McDonald's Österreich seit vielen Jahren auf Offenheit und Transparenz. So zeigte der Systemgastronomiemarktführer nun auch einen Einblick hinter die Kulissen der Chicken Produktion, um mit verbreiteten Mythen aufzuräumen. *„Transparenz ist ein zentraler Teil unseres Qualitätsversprechens, beim Huhn verwenden wir nur die besten Teile wie beispielsweise Brust und Keule“*, so **Moormann**. Das Hühnerfleisch wird beim heimischen Partnerbetrieb OSI in Enns (Oberösterreich) verarbeitet.

>> **Weitere Infos und Fotos zum Thema:** [McDonald's Österreich setzt 2026 auf „Chicken, das begeistert“](#)

>> **Video:** https://youtu.be/gul_7z3wTm4

Über McDonald's Österreich

McDonald's Österreich betreibt aktuell über 210 Restaurants mit rund 9.600 Mitarbeiter:innen aus 92 Nationen. Mehr als 90 % der Standorte werden von 52 Franchisenehmer:innen geführt, deren Gewinne wie die von McDonald's Österreich, in Österreich versteuert werden. Neben der jährlichen Entrichtung von über 200 Millionen Euro an Steuern und Abgaben an die Republik investieren McDonald's Österreich und seine Franchisenehmer:innen zudem zwischen 30 und 50 Millionen Euro pro Jahr in Mitarbeiter:innen, Standorte und das Restauranterlebnis für die Gäste. Dabei schafft jedes McDonald's Restaurant österreichweit im Durchschnitt einen Wertschöpfungseffekt von rund 2,5 Millionen Euro.

Als größter Gastronomie-Partner der heimischen Landwirtschaft bezieht McDonald's rund 70 % seiner Rohstoffe aus Österreich - Rindfleisch, Milch, Freiland Eier und Kartoffeln für Pommes frites stammen zu 100 % aus Österreich. Auch im Umweltschutz werden konkrete Ziele verfolgt: Neben der kontinuierlichen Reduktion der CO₂-Emissionen werden Abfälle in den Restaurants gesammelt, getrennt und im Anschluss zu über 90 % wiederverwertet. Dabei wird der Anteil an Gästeverpackungen aus Papier und Karton von aktuell 96 % durch neue Verpackungslösungen weiter erhöht.



McDonald's setzt sich darüber hinaus für Inklusion und Chancengleichheit ein: Kostenlose Deutschkurse sowie regelmäßige Weiterbildungen unterstützen die persönliche und berufliche Entwicklung aller Mitarbeiter:innen. Der Systemgastronomiemarktführer nutzt seine Größe, um die Inklusion von Menschen mit Behinderung in den Arbeitsmarkt voranzutreiben. Als erster Gastronomiebetrieb erhielt McDonald's zudem die ÖNORM-Zertifizierung für Diversity Management.

Weitere Informationen zum bisher Erreichten und den Unternehmenszielen unter <https://www.mcdonalds.at/care>.

Rückfragehinweis McDonald's Österreich

Wilhelm Baldia | Head of Impact | 0664 8534999 | E-Mail: Wilhelm.baldia@at.mcd.com

Katrin Stockhammer | Professional Impact | 0664 822 5525 | E-Mail: katrin.stockhammer@at.mcd.com |

Website: mcdonalds.at/pressekontakt