



NEWS

## Neues Burger-Lokal: XO Grill eröffnet weitere Filiale in Wien

Preisgekrönte Smashburger, aber auch Sandwiches, kreative Beilagen und exklusive neue Gerichte: Das Wiener Burger-Restaurant XO Grill hat eine neue Filiale im 1. Bezirk in Wien eröffnet. Hier findet ihr alle Infos!



von [Michael Simmer](#)



(c) Stefan Fürtbauer

Burger-Fans dürfen sich freuen: Denn die Gang von XO Grill ist neben den Filialen in der Kettenbrücken- und in der Neubaugasse jetzt mit einer neuen Location am Start: Seit kurzem gibt's Spezialitäten wie den House Smash, den Hot Smash, Sandwiches oder die unfassbar geilen Salad Wedges mit Miso-Yuzu-Marinade auch im 1. Bezirk.



## Smashburger ab sofort auch im 1. Bezirk

In der **Riemergasse 1**, direkt zwischen der historischen Aida-Filiale und dem neuen Hotel Mandarin Oriental, spielt jetzt also auch das hochgelobte **XO Beef** eine Hauptrolle. Was das Fleisch für die Smashburger und Co. so besonders macht?

Es kommt von eigens selektionierten, alten **Milchkühen aus Österreich** und wird in house weiterverwertet. Und das Konzept geht richtig gut: Nicht nur hat sich XO mittlerweile zu den besten Burgern der Stadt gemausert, 2024 wurden die Kreationen sogar als **bester Burger Europas** ausgezeichnet.

**Mehr lesen:** [Top 50 Ranking: Bester Burger Europas 2024 kommt aus Wien](#)

## Exklusiv im neuen Lokal: Steak Fries, Tartare Roll & mehr

Neben den bekannten und beliebten Klassikern ist XO Grill in der Riemergasse aber auch mit **neuen Gerichten am Start**, die es in den anderen Filialen nicht gibt: **XO Steak Frites** – speziell selektiertes Prime Beef von der XO Beiried, verfeinert mit geräucherter Pfeffersauce und dünnen, besonders knusprigen **Alumettes-Fries** als Beilage.

**Mehr lesen:** [Unser Streetfood-Guide für Wien](#)

Auch neu im Sortiment ist die **XO Beef Tartare Roll** – XO-Cuts, frisch faschiert und mit Erdäpfel-CROUTONS und steirischem Kren garniert. Serviert wird das Ganze im japanisch-inspirierten **Shokupan-Sandwichbrot**, das Ströck-Feierabend-Bäcker-Guru **Pierre Reboul** entwickelt hat.



(c) Stefan Fürtbauer

Dazu kommen noch Neuigkeiten wie **XO-Sloppy Joes à la viennoise**, Salt Beef, ein Veggie-Sandwich und **Croquetas** vom Brustkern nach Altwiener Art. Neue Specials sollen laufend ergänzt werden. Wie in der Neubaugasse wird es demnächst etwa auch **Cuts und hausgereifte Spezialitäten vom XO Beef** zum Mitnehmen geben.

Mehr lesen: [Die besten Fleischereien in Wien](#)

## Hübsches Design & Schanigarten

Das neue Restaurant wurde in Zusammenarbeit mit **BWM Architekten** gestaltet: Rohe Strukturen treffen auf warme Töne, Glas auf Ziegel, reduziert auf funktional. Im Frühjahr kommt vor dem Lokal noch ein **Schanigarten** mit 45 Sitzplätzen dazu.



(c) Stefan Fürtbauer

## Die wichtigsten Infos zum neuen Restaurant von XO



## Grill

- **Wo?** Riemergasse 1, 1010
- **Wann?** Täglich 12–22 Uhr
- **Was?** Smash Burger, Sandwiches, Steak Frites, Tartare Roll & mehr
- **Website**

Artikel aktualisiert am 17.12.2025