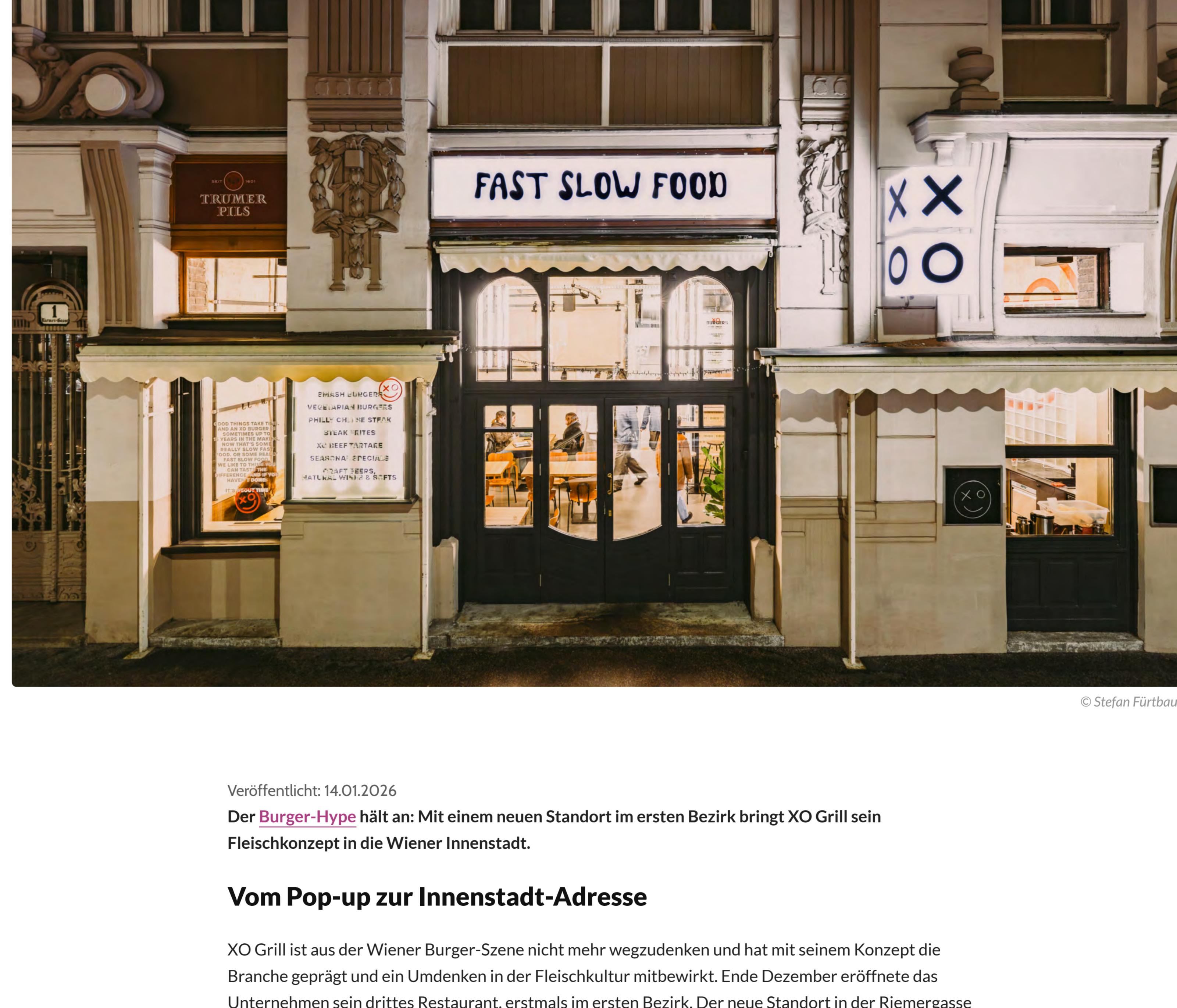


Neueröffnung

## Neuer XO Grill Standort in 1010



Anna Gugerell



© Stefan Fürtbauer

Veröffentlicht: 14.01.2026

Der [Burger-Hype](#) hält an: Mit einem neuen Standort im ersten Bezirk bringt XO Grill sein

Fleischkonzept in die Wiener Innenstadt.

### Vom Pop-up zur Innenstadt-Adresse

XO Grill ist aus der Wiener Burger-Szene nicht mehr weg zu denken und hat mit seinem Konzept die Branche geprägt und ein Umdenken in der Fleischkultur mitbewirkt. Ende Dezember eröffnete das Unternehmen sein drittes Restaurant, erstmals im ersten Bezirk. Der neue Standort in der Riemergasse zeigt: XO Grill ist erwachsen geworden.

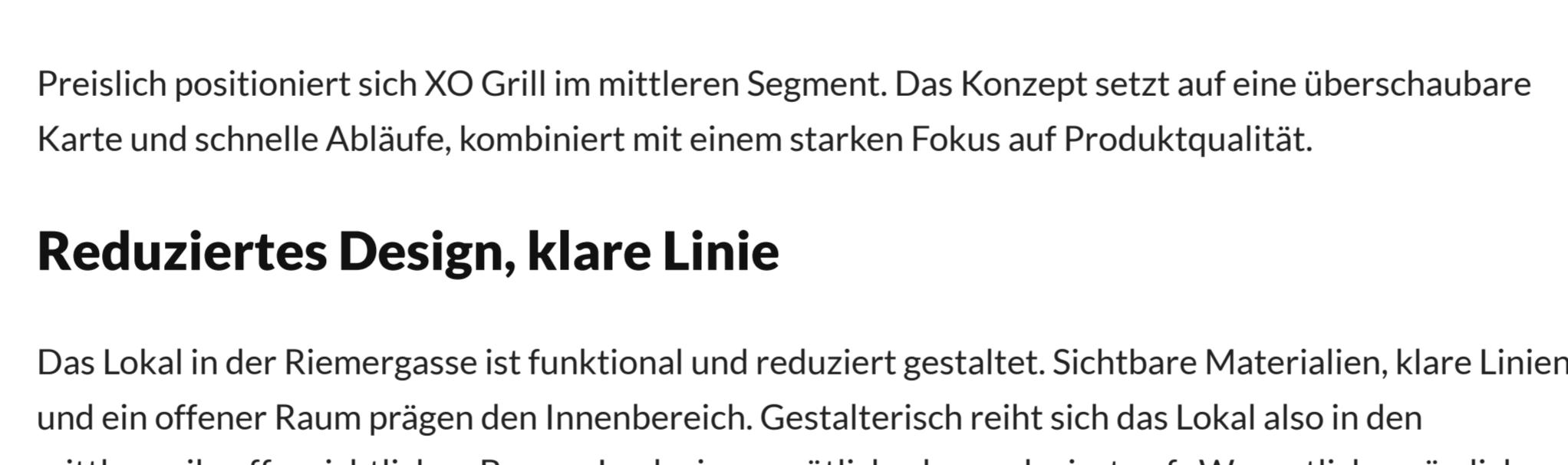
Bekannt wurde XO Grill durch ein kleines Pop-up im sechsten Bezirk. Das temporäre Lokal entwickelte sich rasch zu einem Fixpunkt für Burgerfans und legte den Grundstein für weitere Standorte. Nach [the original](#) in der [Kettenbrückengasse](#) folgte das Lokal in der hippen Neubaugasse und jetzt wurde es Zeit für den Schritt ins Zentrum der Stadt.



Die Gründer Benjamin Hofer und Robert Weishuber, © Stefan Fürtbauer

### Besonderheit: Fleisch von alten Kühen

Der Ursprung des Konzepts liegt weniger in klassischer Gastronomie als in einer pragmatischen Entscheidung. Während der Lockdowns begannen die Gründer und Jugendfreunde Ben Hofer und Robert Weishuber, Fleisch von eignen selektierten alten Milchkühen selbst zu verarbeiten – ein Ansatz, der bis heute prägend ist und davor in Wien noch nicht so verbreitet. Fleisch älterer Tiere gilt als geschmacksintensiver und qualitativ hochwertig, ist in der Gastronomie jedoch vergleichsweise selten zu finden. Die Gründer wollten zeigen, wie viel Potenzial in diesem Fleisch steckt und das hat funktioniert. Dieser Fokus unterscheidet XO Grill von vielen anderen (Smash)Burgerkonzepten und bleibt auch am neuen Standort zentraler Bestandteil des Angebots.



© Stefan Fürtbauer

### Burger im Mittelpunkt, ergänzt um Klassiker

Auch in der Innenstadt bleibt der Burger Kern der Karte. Ergänzt wird das Angebot durch Steak Frites, Philly Cheese Steak, Tartare-Variationen sowie wechselnde Specials. Die Küche ist klar auf Rindfleisch ausgerichtet, vegetarische Optionen sind vorhanden, stehen jedoch nicht im Vordergrund.

Preislich positioniert sich XO Grill im mittleren Segment. Das Konzept setzt auf eine überschaubare Karte und schnelle Abläufe, kombiniert mit einem starken Fokus auf Produktqualität.

### Reduziertes Design, klare Linie

Das Lokal in der Riemergasse ist funktional und reduziert gestaltet. Sichtbare Materialien, klare Linien und ein offener Raum prägen den Innenbereich. Gestalterisch reicht sich das Lokal also in den mittlerweile offensichtlichen Burger-Look ein: gemütlich, aber reduziert aufs Wesentliche, nämlich hochwertige Speisen.

Für die wärmeren Monate ist ein Schanigarten geplant, der zusätzliche 45 Sitzplätze bieten soll.



© Stefan Fürtbauer

### Neue Zielgruppe, gleiches Konzept

Mit dem Schritt in den ersten Bezirk spricht XO Grill ein breiteres Publikum an, von Tourist:innen über Büroangestellte bis hin zu Innenstadtbesucher:innen. Während die bisherigen Standorte stark von Laufkundschaft aus angrenzenden Szenevierteln und Burger-Ultras lebten, stellt die neue Lage andere Anforderungen.

[XO Grill 1010](#)

Riemergasse 1, 1010 Wien

täglich 12 bis 22 Uhr

[Burger](#)