

Alles Beef, oder was?



@Stefan Fuertbauer

Wien bekommt ein neues Beef-Zuhause – mitten in der Innenstadt eröffnet XO Grill sein drittes Restaurant. Es steckt eine Geschichte über österreichisches Rindfleisch, Handwerk und Geschmack, die mehr erzählt als nur ein Burger.

Wie ein Lockdown eine neue Art von Burger schuf

XO Beef startete nicht auf der Überholspur. Im Gegenteil: Lockdown und geschlossene Restaurants zwang Robert Weishuber, selbst Hand anzulegen. Alte Milchkühe aus Österreich wurden zu Smashburgern verarbeitet. Das kleine Lokal in der Gumpendorfer Straße, über die Gasse verkauft.

Für viele Wiener:innen war das ein Aha-Moment: Burger, wie man sie bisher nur selten erlebt hatte. Es ein kleiner Einblick in das, was Fleisch eigentlich sein kann: intensiv, aromatisch und handwerklich verarbeitet. Und XO Beef etablierte sich als Marke, die über die Stadtgrenzen hinaus für Aufsehen sorgte.



@Stefan Fuertbauer

Zurück zur Essenz: XO Beef in der Innenstadt

Mit dem neuen Standort in der Riemergasse wird das Konzept quasi „auf den Punkt“ gebracht. Es geht

Essenz des Fleisches: Qualität, Reifung, Geschmack.

Neben Klassikern wie Smashburgern und Philly Cheese Steaks gibt es Kreationen, die zeigen, wie viele Rolls, spezielle Steak-Kreationen und immer wieder neue Interpretationen.



@Stefan Fuertbauer

Design, das Geschichten erzählt

Das Restaurant wurde in Zusammenarbeit mit BWM Designers & Architects gestaltet. Hier treffen rohe Ziegel, klare Linien auf handwerkliche Details. Das Konzept zeigt, wie Interior-Design Essenz und Philosophie transportieren kann – minimalistisch, aber nicht steril, reduziert, aber gemütlich.

Talk of Town Beef an neuer Adresse:

XO Grill 1010
Riemergasse 1, 1010 Wien
Tel.: +43 664 2171023

Täglich von 12:00 bis 22:00 Uhr
Küche: 12:00 bis 21:30 Uhr