



Lokal-Kolorit

von Anna Burghardt

**XO Grill hat im ersten Bezirk seine dritte Filiale eröffnet.
„Bezirksgericht“: ein Luxusweckerl.**

Wer bei seinen Kindern früh für McDonald's-Ablehnung sorgen will, schicke sie rechtzeitig in eine Filiale von XO Grill, etwa in die neue in der Riemergasse im ersten Wiener Bezirk. Der dortige „Kid's Smash“-Burger hat alles, was die Industriervariante des Großkonzerns fortan denkbar unattraktiv wirken lässt (bis auf die Sache mit dem Preis – der XO-Kinderburger kommt auf 8,90 Euro ohne Pommes frites oder anderes). Der dritte Standort von XO Grill, der von Benjamin Hofer und Robert Weishuber gegründeten Gastronomie des Unternehmens XO Beef rund um das Fleisch alter Milchkühe, liegt zwischen der Aida Ecke Wollzeile und dem ebenfalls kürzlich eröffneten Mandarin Oriental. Das XO Grill 1010 kam im Dezember zu den beiden Filialen in der Kettenbrückengasse und der Neubaugasse hinzu.

Das per Wandtafel verkündete Angebot bietet einige Abweichungen. „Bezirksgericht“ ist die XO Beef Tartare Roll, unter der man sich nicht etwa eine Sushi-Rolle vorstellen darf, sondern vielmehr ein köstliches Luxusweckerl mit rohem Altkuhfleisch, Kren, Schnittlauchmayonnaise und Erdäpfelcroutons (die nach Pommes-frites-Upcycling aussehen) – wobei ein japanoides Element sehr wohl mit von der Partie ist: das Shokupan-Sandwichbrot von

Ströck-Chefbäcker Pierre Reboul, das wir auf dieser Seite schon einmal vorgestellt haben. Außerdem zu haben: Steak Frites (180 g Sirloin) mit Kampotpfeffer und Shoestring-Fries (vulgo Pommes allumettes), die ruhig noch dünner und knuspriger werden dürfen, um 27,50 Euro. Oder ein fleischloser Lemon Harissa Burger (14,50 Euro) mit einer in Tempurateig frittierten Melanzanischeibe, Salzzitronensauce, eingelegtem Rotkraut und anderen Elementen, für deren Zusammenfinden das englische Wort yummy die kürzestmögliche und treffendste Beschreibung ist. Für den hiesigen Brownie gilt: Wer generell nach einem halben Puppenbissen Brownie seinen Süßhunger für eine Woche gestillt sieht, halte sich fern davon, andere werden damit froh werden. Getränke pflückt man aus der Kühlvitrine, neben Trumer-Bieren stehen da etwa Weinflaschen von Johannes Zillinger, Gut Oggau oder ein Ancestral-Cava von Els Vinyerons. Achtelweise gibt es einiges zwischen 5 und 6,50 Euro. Was übrigens das Interieur von BWM Designers & Architects betrifft, so reiht sich das Lokal mit Rohrgestängen und anderen rohen Industrial-Elementen in das bestehende ästhetische Burgerlokalnarrativ ein – soll heißen: Wenn Archäologen dereinst auf Reste stoßen, werden sie ganz sicher sein können, dass es sich nicht um eine Cupcake-Adresse handelte. ✕

Info

XO Grill 1010, Riemergasse 1, 1010 Wien, täglich: 12–22, Küche: 12–21.30 Uhr, keine Reservierungen
Mehr Kolumnen auf: [DiePresse.com/lokal-kritiken](https://www.diepresse.com/lokal-kritiken)