

[STARTSEITE](#) > [STADTLIBEN](#) > [ESSEN UND TRINKEN](#) > [DAS ALTE FLEISCH](#)

XO Grill 1010 / Das alte Fleisch

XO Beef ist ein erfolgreiches Kulinarik-Start-up. Nun eröffneten sie ihr drittes Lokal

VON [FLORIAN HOLZER](#)LOKALKRITIK, [FALTER 8/2026](#), 17.02.2026

XO-Beef eröffnete eine Filiale in der Riemergasse und bietet dort Burger von der alten Kuh

HERIBERT CORN

ANZEIGE



Bei Schweinefleisch kennt man sich in Österreich einigermaßen aus. Beim Rind ist der kulinarische Bildungsgrad leider deutlich geringer. Da lassen wir uns gern allerhand Blödsinn einreden, etwa dass es eine gute Idee sei, Wagyu-Fleisch zu Steaks zu verbraten, oder dass Beef von einem eineinhalb Jahre alten Jungrind zu stammen habe.

Umso erfreulicher war es, als Robert Weishuber und Benjamin Hofer vor zehn Jahren ganz anderes Rindfleisch vermarkteten, nämlich solches von alten Milchkühen. Warum das? Mit dem Alter der Tiere gewinnt ihr Fleisch eine andere Struktur, mehr Aroma und im Idealfall auch mehr Fetteinlagerung. Nur Milchkühe dürfen zudem ein höheres Alter erreichen; das Leben von Fleischrindern endet, wenn sie ihr Schlachtgewicht erreicht haben.

ANZEIGE



Der Podcast mit Florian Scheuba
jeden Dienstag auf
falter.at/scheuba und überall dort,
wo Sie Podcasts hören.

Diese gute Idee hatten freilich nicht nur sie. Der Baske Imanol Jaca begann schon in den späten 90ern damit, angeblich bis zu 20 Jahre alte Milchkühe aufzuspüren und ihren Fettgehalt durch Handauflegung zu errahnen. Er gab dem Projekt den markanten Namen Txogitxu und ist damit bis heute extrem erfolgreich.

Ist die Story nur gut genug, interessiert sich niemand für lästige Detailinformationen. Das trifft auf Txogitxu genauso zu wie auf XO Beef.

Dass die XO-Kühe in zwei der größten Schlachtfabriken des Landes ihr Ende finden, ist nicht Teil des Marketings, und dem Umstand, dass Milchkühe äußerst selten älter als sieben Jahre werden, trägt man Rechnung, indem es heißt, „sometimes up to 15 years“.

Was man XO Beef neben erstklassigem Marketing und großartiger Fleischqualität ebenfalls zugutehalten kann, ist die Verwertung weniger edler Teile in Form von Burger-Lokalen namens XO Grill. Das startete während der Lockdowns als fantastischer Hype. Diverse Pop-ups boten Burger mit (sehr) gereiftem Fleisch – und etablierten zudem den knusprig angelegten Smash-Burger.

Vergangenen Dezember wurde nun das ehemalige Weibel 3 zu einem coolen, niederschwelligen Burger-Outlet ohne Reservierung. Der würzige Naan Tan und das grandiose Reuben-Sandwich flogen leider aus dem Sortiment, man fokussiert sich jetzt mehr auf die Burger, die es – super Idee! – übrigens auch in Kleinversionen gibt. Da gerät das knusprige Smash-Patty allerdings eher in Richtung Cracker (€ 8,90). Bemäkeln lässt sich auch beim Philly Cheese Steak, dass es mit Faschiertem statt mit gegrillten Steak-Streifen und mit Cheddar statt mit Provolone gemacht wird, der in Kombination mit dem durch einige Wochen Fleischreifung entstandenen Hautgout einen sehr kräftigen Geschmack hinterlässt (€ 16,50). Eh super, besser als fad, Klassiker dürfen allerdings ruhig klassisch bleiben.



Resümee:

Die dritte und damit erste Innenstadt-Filiale des Burger-aus-alter-Kuh-Erfolgsmodells. An Details darf man sich allerdings nicht aufhängen.

XO Grill 1010

1., Riemerg. 1, Tel. 0664/217 10 23
(für Takeaway), tägl. 12–22 Uhr, www.xo-grill.at

Über den Autor

Florian Holzer

Ich bin im *Falter* zuständig für die wöchentliche Beisl-Kritik und erforsche außerdem jede Woche ein Wiener Grätzel hinsichtlich seiner kulinarischen Qualitäten.



✉ E-MAIL



Dieser Artikel erschien am
17.02.2026 im
FALTER 8/2026

Das Lokal im „Wien, wie es isst“ Lokalführer:

EMPFEHLUNG

XO Grill

📍 RIEMERGASSE, 1010 WIEN



HERIBERT CORN

Dritter Standort des Burger- und Streetfoodlokals; Smash Burger aus gut gereiftem Fleisch von alten Milchkühen aus Österreich, auch vegetarische Burger mit koreanisch frittierten Portobellopilzen, außerdem Philly Cheese Steak und Reuben Sandwich; Naturweine, Craft-Biere.

Lesen Sie außerdem:



Holzer im Grätzel In den Höfen des
Raimundhofs