



Neue Dependance

XO GRILL NUN AUCH IN DER WIENER CITY

Die XO-Gründer Ben Hofer und Robert Weishuber haben mit ihrem Konzept die Wiener Burger-Szene revolutioniert. Ihre Idee: Fleisch von alten Milchkühen selbst zu verarbeiten, um zu zeigen, wie viel Potenzial in diesem Fleisch steckt. Es hat geklappt, der XO Smash wurde sogar zum besten Burger Europas gekürt! Nun hat die dritte Location eröffnet: prominenter Standort in der Riemergasse 1, schickes Design von BWM Designers & Architects und interessantes Motto – XO Beef, full Circle. So



Fotos: Stefan Fuertbaue

gibt's neben den legendären Burgern spannende Steak Frites, Beef Tatar Roll, Salt Beef wie in East London und Croquetas vom Brustkern nach Alt-wiener Art, aber auch vegetarische Sandwiches.
www.xo-grill.at