X.O Grill: Das neue Zuhause von X.O Beef

17/01/2022

Das schmackhafte Fleisch von alten Kühen wird jetzt in der Wiener Kettenbrückengasse zu Burgern und mehr verarbeitet.

Völlig unterschätzt war lange Zeit das Fleisch von alten Milchkühen. Sehr zur Freude von Feinschmeckern in Spanien oder Frankreich, die günstig zu den gefragten Delikatessen gekommen sind. 14 Jahre und älter sind die Milchkühe, die vom X.O-Team bis zu sieben Wochen trocken gereift werden. Was anfangs nur einer “eingefleischten” Fangemeinde bekannt war, avancierte in den Lockdowns in Form der Smash Burger zum Kult-Streetfood aus Pop-Up-Lokalen. Lange Warteschlangen in der Gumpendorfer Straße, im Dogenhof und auf der Linken Wienzeile waren die Folge.

Mit diesem Erfolg im Gepäck war für die Gründer Benjamin Hofer und Robert Weishuber klar, dass ein fixes Lokal her musste. Nun hat X.O Grill in der Kettenbrückengasse, gleich ums Eck vom Naschmarkt, eine ständige Bleibe bekommen. Das kleine Lokal wurde von den BWM-Architekten Erich Bernard und Pia Temt betont schlicht konzipiert: Man bestellt an der Schank, holt sich ein Getränk aus einem der Kühlschränke und setzt sich. Das Essen wird zu Tisch gebracht. Neben klassischen Limos und Craftbieren wartet auch ein „arger Kühlschrank“ auf die Gäste, in dem spezielle Naturweine, Cider und Petnats, aber auch bottled cocktails aus Kopenhagen locken. „Wir wollen zeigen, dass Sandwiches und Burger zu viel mehr als Cola und Bier genossen werden können“, sagt Benjamin Hofer.

Die offene Küche © Liz Perdacher

Das Küchenteam um Spitzenkoch Valentin Gruber-Kalteis (Kochnomaden, Ex-Blue

Mustard) hat neben dem Klassiker „Smash“ eine ganze Reihe anderer Köstlichkeiten im Angebot. Der Reuben Sandwich mit hausgemachtem X.O -Beef Pastrami könnte zum nächsten Kult-Streetfood werden. Auch das X.O Beef Rendang, ein Curry-Rezept aus Indonesien hat gewaltiges Potenzial.

von Bernhard Degen

X.O GRILL
Kettenbrückengasse 15, 1050 Wien
www.xo-grill.at

Betont schlichtes Interieur der BWM-Architekten © Liz Perdacher

Wöchentlichen Gault&Millau-Newsletter bestellen

Unsere Auswahl

Restaurants

Kontakt

Strohgasse 21A
1030 Wien
AUSTRIA

Redaktion Gault&Millau

Geschichte

Impressum

Rechtsinformation

Datenschutz- und

Cookieerklärung

Newsletter

GaultMillau © 2021 - Alle Rechte vorbehalten