

Konzepte & Openings

Boxwood: Neues High-End-Steakhouse im Herzen von Wien

Steak

Wien

Das Boxwood empfängt seine Gäste nach umfangreicher Renovierung in neuem Glanz, mit edlen Steaks vom Holzkohlegrill und internationaler Weinkarte.

September 16, 2025 | Text: Redaktion | Fotos: beigestellt



Im ersten Wiener Gemeindebezirk hat mit *Boxwood – The Art of Steak* ein neues High-End-Steakhouse eröffnet. Nach aufwendigem Umbau präsentiert sich ein Ort, an dem Steak zur Kunstform wird – inspiriert von London und den USA. Restaurantleiter Benjamin Wenski bringt mehr als 25 Jahre Erfahrung aus internationalen Spitzensteakhäusern mit und steht für Gastgeberum auf höchstem Niveau.



Ein absoluter Eyecatcher: Fleisch und Wein perfekt und prominent in Szene gesetzt

Internationale Erfahrung am Grill

In der Küche ist Ogun Yilderim für die Handschrift verantwortlich. Nach Stationen in London und Irland – darunter im renommierten *La Petite Maison* und *Buckley's* – bringt er diese internationalen Einflüsse nun nach Wien. Seit über zehn Jahren verfeinerte er seine Arbeit mit dem Jospier-Grill – einem Holzkohle-Grill für die Gastronomie gebaut – und bringt französische Fine-Dining-Tradition mit Londoner High-End-Steakhouse-Kultur auf die Teller. Ebenso in der Küche wird der Argentinier Gustavo Ojeda tätig sein. Er war zuvor sechs Jahre in Dublin tätig und zuletzt für elf Jahre als Grillmeister im El Gaucho in Graz.

Steak als Kunstform

Ausgewählt Cuts aus aller Welt, gereift, zugeschnitten und am Holzkohle-Grill zubereitet, bilden das Herzstück vom Boxwood. Durch die Hitze am Jospier-Grill bekommt das Fleisch rauchige Aromen, bleibt innen saftig und zart und wird außen fein karamellisiert. Vom USDA Prime, über Wagyu und österreichisches Dry-Aged-Beef bis hin zu Demeter-Wagyu-Anugs-Kreuzungen lässt die Speiskarte keine Wünsche offen.

Elegantes und stimmiges Ambiente

Das Wiener Innenarchitekturbüro Derenko ist für das Interior Design und Branding verantwortlich und gibt den Räumen eine stimmige Atmosphäre, die Architektur, Handwerk und Kulinarik verbindet.

Durch bewusst reduziertes und ausdrucksstarkes Design bleibt im *Boxwood* Raum für das Wesentliche: den Geschmack. Mit dunklem Fischgrätenparkett, Holzleuchten und geschliffenem Spiegelglas wird ein zeitlos elegantes Ambiente geschaffen, in dessen Mitte eine offene Küche steht. So wird das Steak nicht nur zum Genuss, sondern auch die Zubereitung zum Erlebnis für den Gast.



Angenehmes Licht und dunkler Parkettboden bilden die stimmige Atmosphäre

Einen besonderen Eyecatcher bildet der Fleischreifeschrank. Wie ein guter Tropfen Wein reift auch das Fleisch – vor den Augen der Gästen – zu vollständiger Perfektion. Durch Zeit und sorgfältige Lagerung können sich die intensiven Aromen und die zarte Struktur des Fleisches erst beim Reifen entwickeln und ihr volles Potenzial entfalten.

Die Vielfalt des Weins

Gleichermaßen beeindruckend ist der international befüllte Weinschrank direkt beim Eingang des Restaurants. Die Weinkarte besticht durch internationale Vielfalt und außergewöhnliche Raritäten. Ikonische Bordeaux-Jahrgänge, edle Burgunder und erlesene Weine aus Kalifornien und Südamerika verstärken das internationale Konzept des Hauses. Gleichzeitig finden auch Österreichs Spitzenweingüter einen Platz in der Karte.

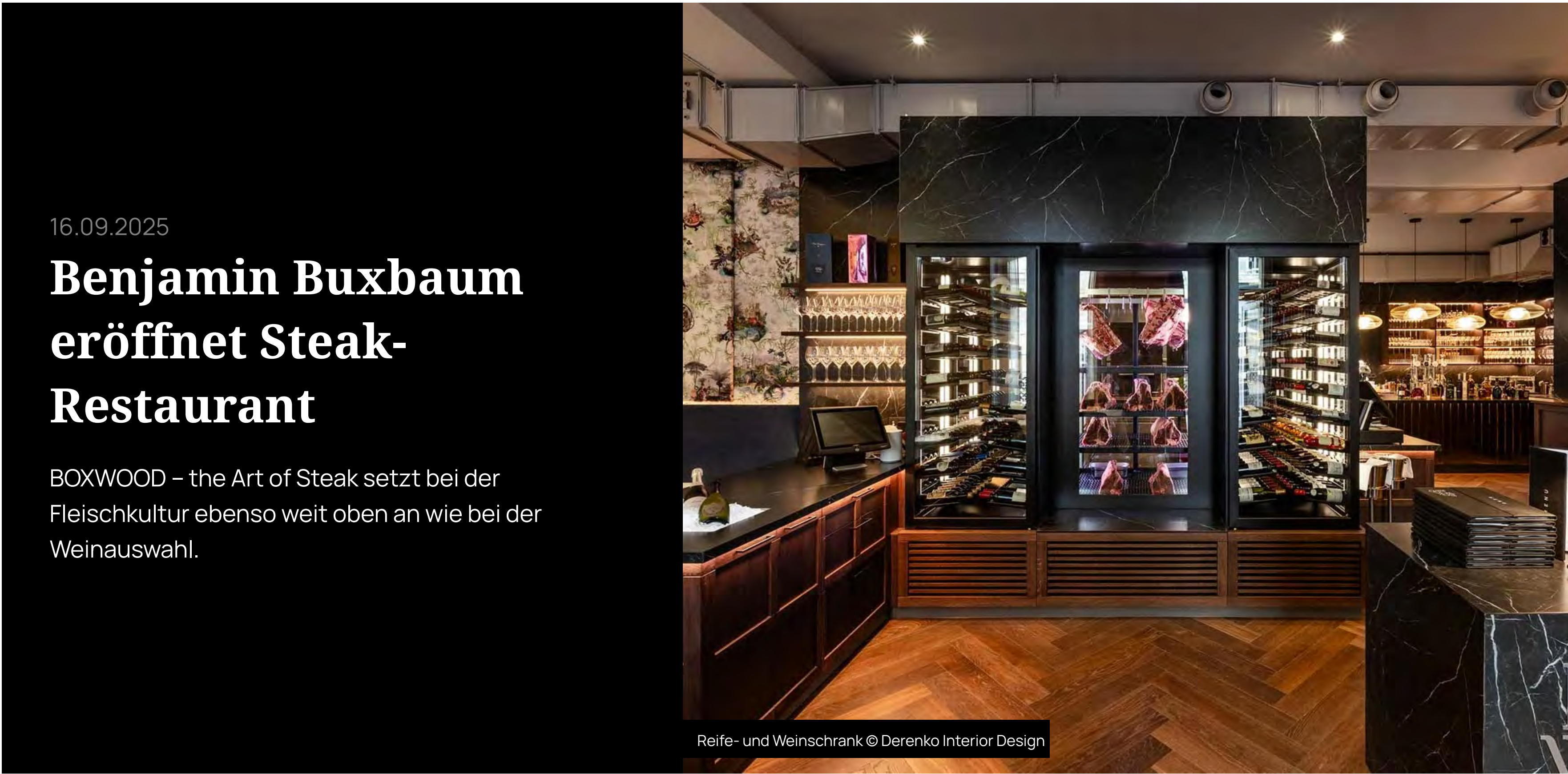
Besonders beeindruckend ist auch die umfassende glasweise Auswahl. Vor allem das glasweise Ausschenken von Champagner durch die Coravin Wein-Nadel, die das „Öffnen“ der Flasche ohne den Korken zu ziehen, gilt als Besonderheit. Partner von *Boxwood – The Art of Steak* Alexander Schütz zeigt sich begeistert: „Ich freue mich, dass Wien nun ein Steaklokal hat, das mit exzellenter Küche und einer ordentlichen Weinauswahl neue Maßstäbe setzt“.



Blitzschnelles Service, feine Weine und edle Cuts stehen hier auf dem Programm

Betreiber des Restaurants

Die Buxbaum Hospitality Group hat bereits mehrere Institutionen in Wien ausgebaut und ist mittlerweile eine feste Größe in der Gastronomie in Wien. Die Eröffnung von *Boxwood – The Art of Steak* markiert einen Meilenstein und unterstreicht die Relevanz der Hospitality Group.



Inspiziert von den weltbekannten Steakhäusern in London und New York hat Benjamin Buxbaum nun seine eigene Interpretation eröffnet: BOXWOOD – the Art of Steak. Das Restaurant befindet sich an der Adresse in der Grashofgasse, die man schon vom Vorgänger Boxwood kennt, das Interieur wurde jedoch von Design-Profi Derenko von Grund auf neu gestaltet. Restaurantleiter **Benjamin Wenski** bringt mit über 25 Jahren Erfahrung in namhaften Steakhäusern internationale Expertise ein. Die kulinarische Handschrift prägt Küchenchef **Ogun Yildirim**: Mit Stationen in London und Irland – darunter im renommierten La Petite Maison und im Buckley's – weist auch er bedeutende Erfahrung vor. Seit über zehn Jahren perfektioniert er die Arbeit mit dem **Josper-Grill** und vereint französische Fine-Dining-Tradition mit der Londoner High-End-Steakkultur auf dem Teller. An seiner Seite steht der Argentinier **Gustavo Ojeda**, der zuvor sechs Jahre in Dublin tätig war und anschließend elf Jahre als Grillmeister im El Gaucho arbeitete.

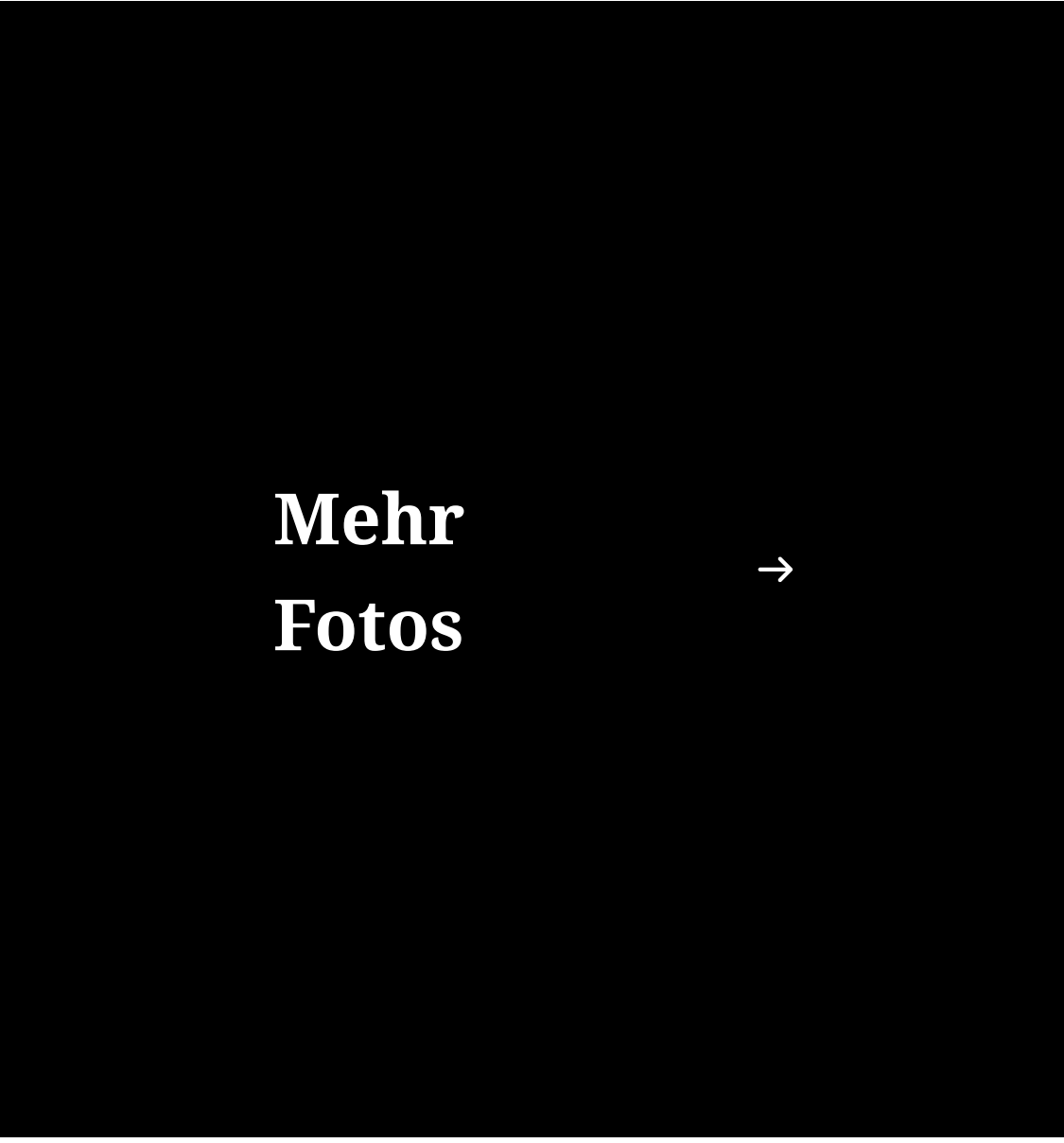
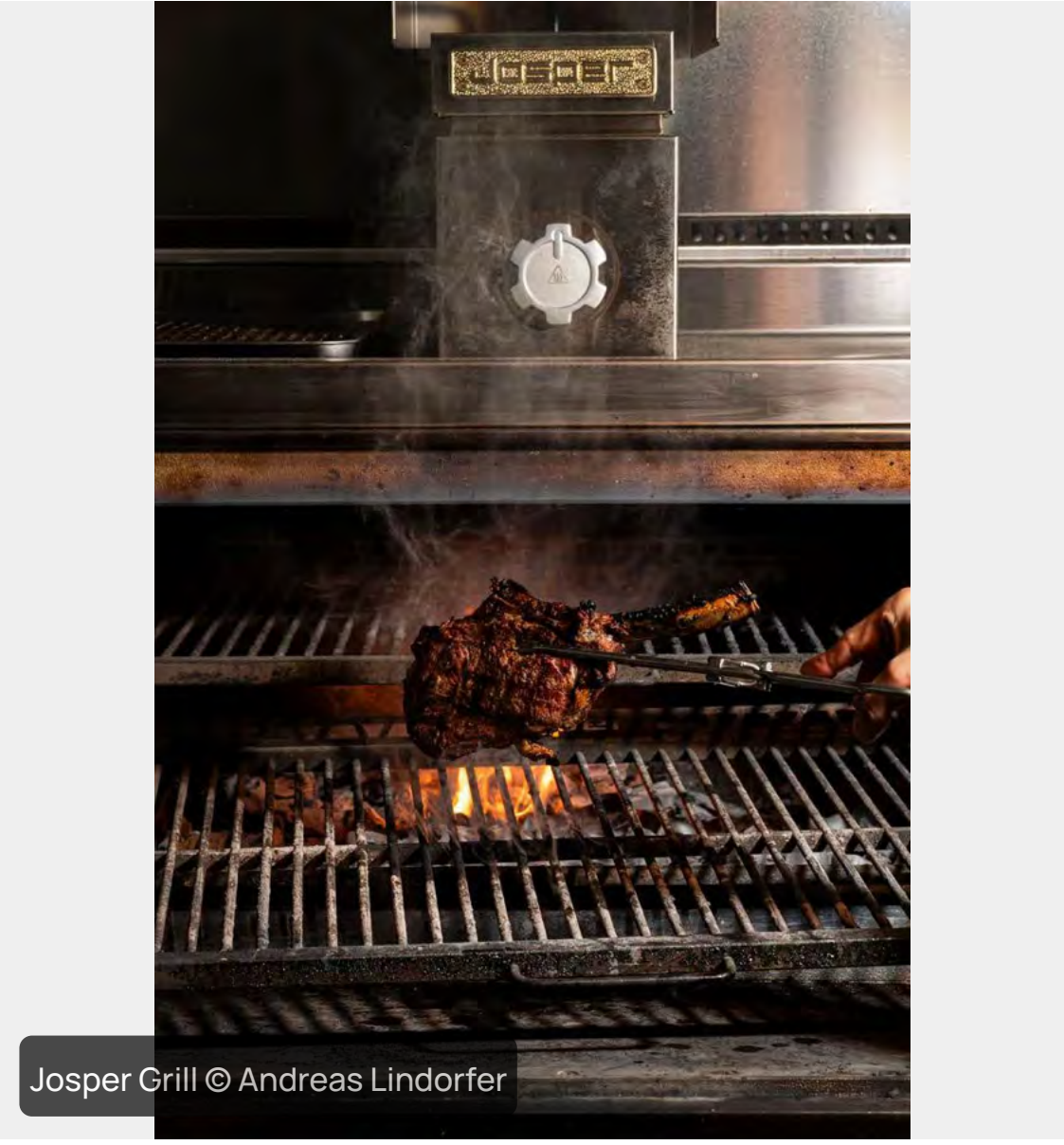
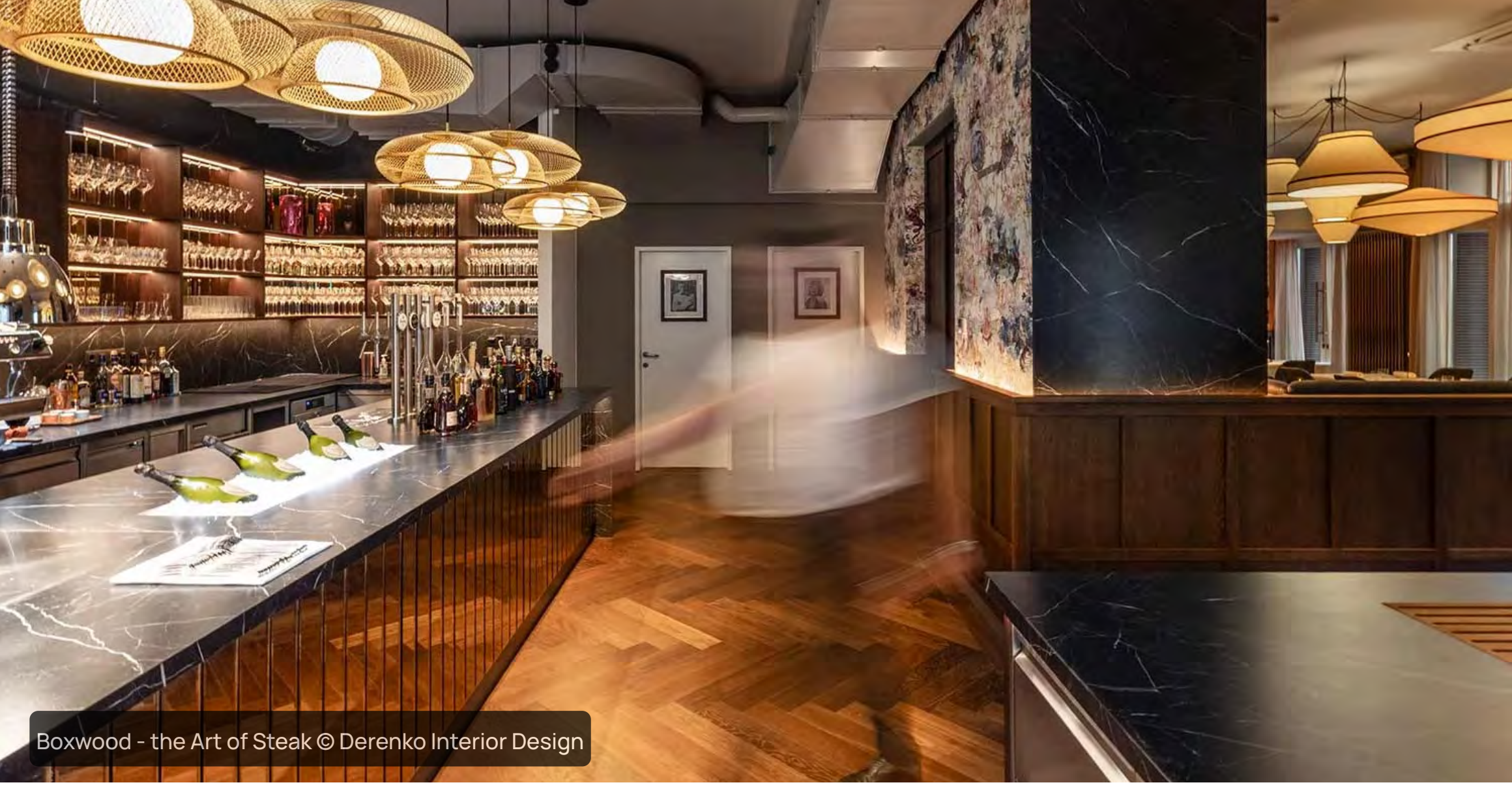
Im Mittelpunkt stehen sorgfältig ausgewählte Cuts aus aller Welt – gereift, zugeschnitten und am **Josper-Grill** vollendet. Die Auswahl reicht von USDA Prime Beef und Wagyu über österreichisches Dry Aged Beef bis hin zu Demeter-Wagyu-Angus-Kreuzungen aus Österreich. **Hitze und Holzkohle** verleihen dem Fleisch unverwechselbare rauchige Aromen: außen fein karamellisiert, innen saftig und zart.

“

Wenn ich nur noch eine Speise auf dieser Welt essen dürfte, wäre es ein geiles Steak.“

Benjamin Buxbaum, Geschäftsführer Buxbaum Hospitality

Galerie



Architektur & Atmosphäre

Für Interior Design und Branding zeichnet das Wiener Innenarchitekturbüro Derenko verantwortlich – und inszeniert damit ein Gesamterlebnis, das Architektur, Handwerk und Kulinarik zu einem stimmigen Ganzen verbindet. Im Zentrum steht die **offene Küche**, die durch ihr Spiel aus Reflexion und Tiefe zur Bühne wird und das Zubereiten von Steak zur Inszenierung erhebt.

Wein in seiner ganzen Vielfalt

Ebenso beeindruckend präsentiert sich der Weinschrank gleich beim Eingang. Er steht für Internationalität, höchste Qualität und Vielfalt. Kuratiert von Weinexperten **Jason Turner** reicht die Auswahl von großen Bordeaux wie Cheval Blanc, Lafite Rothschild und Petrus bis zu burgundischen Raritäten wie Domaine de la Romanée-Conti. Selbstverständlich sind auch österreichische Weingüter bestens vertreten und bieten eine vielfältige Auswahl aus der Wachau, Wien, dem Burgenland und der Südsteiermark.

“

Ich freue mich, dass Wien nun ein Steaklokal hat, das mit exzellenter Küche und einer ordentlichen Weinauswahl neue Maßstäbe setzt.“

Partner Alexander Schütz

Neueröffnung

Boxwood: Wo Steak zur Kunst wird



Anna Gugerell

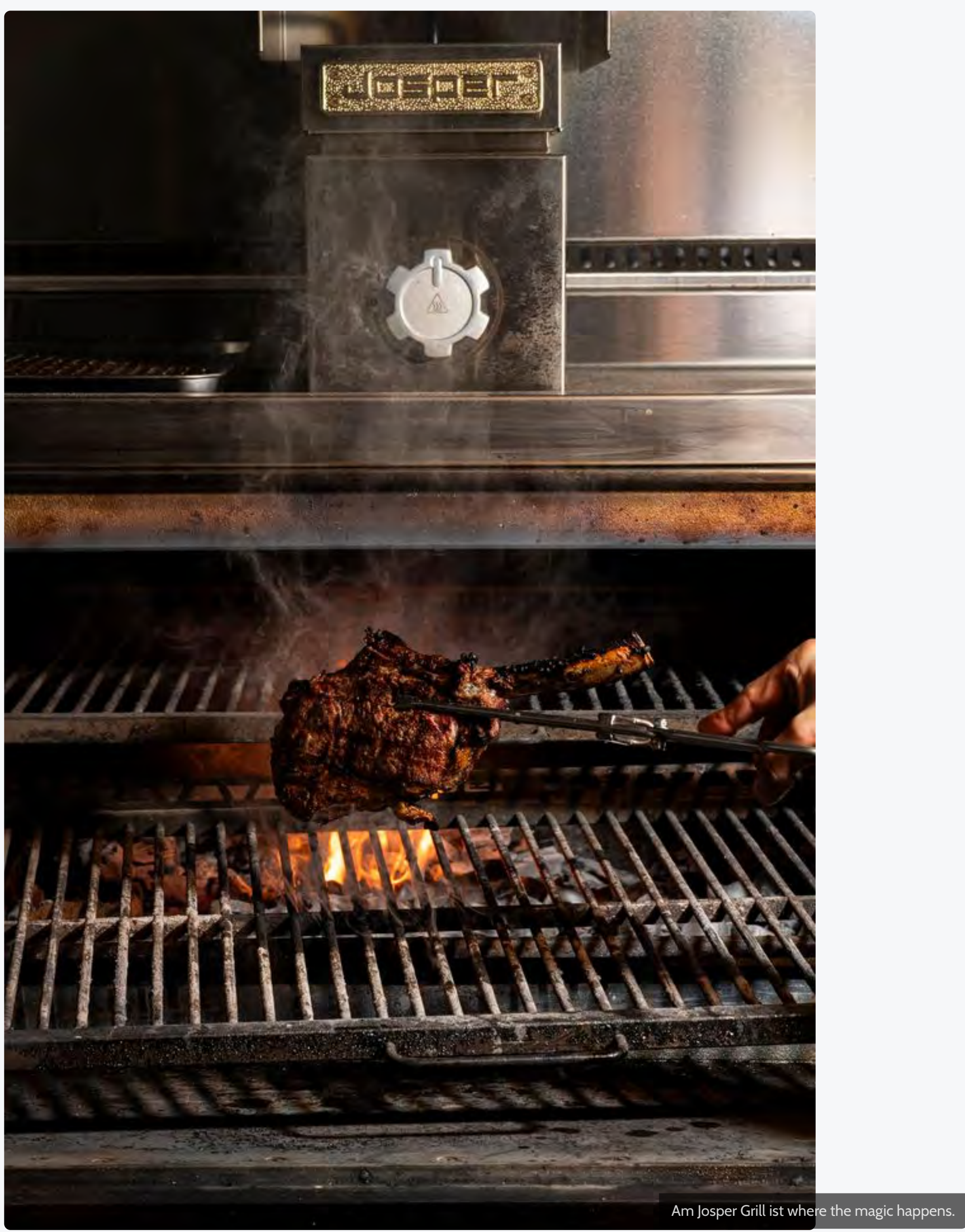


Veröffentlicht: 16.09.2025

„Wenn ich nur noch eine Speise auf dieser Welt essen dürfte, wäre es ein geiles Steak“, sagt Benjamin Buxbaum. Gemeinsam mit seinem Onkel und Partner Alexander Schütz hat er das Boxwood weiterentwickelt. Zu einem Lokal, das Buxbaum bisher in Wien vermisst hat: nämlich ein Steaklokal mit internationalem Niveau.

Nach umfangreichen Renovierungsarbeiten feierte das **BOXWOOD – the Art of Steak** ab dem 17. September seine Wiedereröffnung im Herzen der Wiener Innenstadt. Prominent gelegen und doch in ruhiger Seitengassen-Atmosphäre. Das Haubenrestaurant setzt auf höchste kulinarische Standards, edles Design und eine unverwechselbare Handschrift, die Steak in einer neuen Dimension präsentiert.

Schon beim Betreten fällt der Fleischreifeschrank ins Auge: Cuts aus Österreich, den USA und Japan reifen hier bis die bereit sind zur Verarbeitung. Aktuell arbeitet das Team mit der Fleischerei Höllerschmid zusammen, künftig möchte Benjamin Buxbaum auch eine Bio-Schiene mit Fokus auf regionale Fleischproduktion aufbauen.



Am Jospier Grill ist where the magic happens.

Kulinarik mit internationaler Prägung

Die Küche wird von Haubenkoch **Ogun Yildirim** geleitet, der Erfahrungen aus London und Irland mit nach Wien bringt. Gemeinsam mit Grillmeister **Gustavo Ojeda** kreiert er Gerichte, die französische Fine-Dining-Tradition mit internationaler Steak-Kultur verbinden. Im Mittelpunkt stehen ausgewählte Cuts – von USDA Prime und Wagyu bis zu österreichischem Dry Aged Beef. Der Jospier-Grill sorgt für intensive Aromen und eine charakteristische Textur.



Neben den Steaks gibt es ausgesuchte Vorspeisen. Besonders erwähnenswert: die Schnecken von Gugumuck, in Burgunder gekocht, sowie Austern und gegrillte Rotgarnelen. Wer die große 44-Seiten-umfassende Weinkarte bevorzugt, wird von einer breiten Auswahl an internationalen Weingütern begeistert sein. Eine Besonderheit: Dom Pérignon wird dank Coravin auch glasweise ausgeschenkt – zu 39 Euro ein Angebot, das man in Wien kaum findet.

Die Weinkarte spannt den Bogen von Bordeaux bis Kalifornien, ergänzt durch Top-Crus und Jahrgangsraritäten. Auch österreichische Winzer sind vertreten, darunter Wachau, Burgenland und Süsteiermark. Partner Alexander Schütz betont: „Ich freue mich, dass Wien nun ein Steaklokal hat, das mit exzellenter Küche und einer ordentlichen Weinauswahl neue Maßstäbe setzt.“



Architektur & Design

Für das Interior zeichnet sich das Wiener Büro **Derenko** verantwortlich. Klare Linien, dunkle Materialien, elegantes Fischgrätparkett und gekonnte Beleuchtung schaffen das ideale Ambiente für kulinarische Abende. Ein Highlight und das Zentrum des Restaurants ist die offene Küche, die als Bühne inszeniert ist und den Zubereitungsprozess zum Teil des Erlebnisses macht.



Ein Meilenstein für die Buxbaum Hospitality Group

Mit dem neuen BOXWOOD setzt die **Buxbaum Hospitality Group** einen weiteren Akzent in der Wiener Gastronomie. Neben Restaurants, Bar- und Hotelkonzepten markiert das Projekt einen weiteren Schritt in der Entwicklung der Gruppe, die sich seit Jahren durch innovative Konzepte und ein klares Qualitätsbewusstsein etabliert hat.

Das **BOXWOOD – the Art of Steak** positioniert sich damit als Hotspot für Fine Dining für Fans von internationaler Steak-Kultur.

BOXWOOD

Grashofgasse 1, 1010 Wien

Öffnungszeiten: Mo-Fr 17-0 Uhr, Sa-So 12-0 Uhr

Neueröffnung



Kuchen von den Omas: Ein Konzept, das niemals alt wird. Zugleich wollen die Betreiber so gegen die Altersarmut ankämpfen.

Expansion: Omas sollen bald in Graz und Salzburg backen

„Vollpension“. Das Generationencafé sucht Unterstützer für zwei neue Standorte.

Von Christoph Schwarz

Als das Kaffeehaus im September 2012 als Pop-up eröffnete, löste es mediale Begeisterungstürme und einen gar nicht so kleinen Hype in der Stadt aus: Omas (und später auch ein paar Opas) backen ihre Lieblingsrezepte und verkaufen die Kuchen an ein vorwiegend junges, hippestes Publikum – so lautete das Konzept der „Vollpension“.

In Wien ist sie nicht mehr wegzudenken. Und aus dem temporären Café, das Gründer Moritz Piffel-Percevic mit ein paar Mitstreitern (anfangs ohne Genehmigung) betrieb, wurde ab 2015 ein ernst zu nehmendes Business.

Zwei Standorte hat man mittlerweile in Wien; neben der Schleifmühlgasse im 4. Bezirk serviert man auch in der Johanneßgasse in der City. Ein Bäckereibetrieb und ein Tortenshop gibt es, eine Backakademie und einen Shop mit Merchandise-Artikel. Wer will, kann ein Pop-up-Generationencafé für sein Event buchen.



Das „Vollpension“-Stammcafé auf der Wiener Wieden.

Nun expandiert die „Vollpension“ in andere Bundesländer: In Graz und Salzburg sind zwei neue Standorte geplant. Zumindest, wenn die Finanzierungsidee der Betreiber aufgeht. Und die sieht vor, dass die künftigen Kunden mithelfen.

Es wurde ein Crowdfunding eingerichtet, bei dem jeder mit einem Betrag das Projekt mitfinanzieren kann. Pro Standort will man 200.000 Euro sammeln. Die Zahlungen von mindestens 1.000 Euro sollen die Spender nach einer Laufzeit von zehn Jahren zurückbekommen. Die Kampagne verspricht zudem eine erfolgsabhängige Verzinsung zwischen null und zehn Prozent. Wird das Ziel erreicht, sollen die Cafés im nächsten Jahr öffnen.

Derzeit sind 55 Seniorinnen und Senioren bei seinen Generationencafés beschäftigt, sagt Piffel-Percevic. Rund 10.000 Gäste zählt der Betrieb monatlich. „Neben zwei Millionen Euro Zuverdienst für Senioren mit kleiner Pension haben wir in den letzten Jahren jährlich 600.000 Euro Lohnnebenkosten alleine abgeführt.“ Vielleicht wird es bald noch mehr.

Info und Details zum Projekt unter: www.vollpension.wien/krautinvesting

Neue Standler ziehen am Vorgartenmarkt ein

Lieferprobleme verzögern Mochi-Eröffnung.

Leopoldstadt. Nach einer Reihe von Schließungen stehen am Vorgartenmarkt mehr als eine Handvoll Stände leer, andere müssen saniert oder umgebaut werden. Einige Nachfolger sind laut Marktamt jedoch bereits gefunden, der KURIER berichtet. Nun kommt vor Ort Bewegung in die Sache.

Beim ehemaligen Schlüsseldienst am Eck (Stand Nummer 5) zieht gerade das Feinkostgeschäft „k. u. k. Delikatessen“ von Andreas Sendhofer ein. Anbieten will er Spezialitäten von kleinen Produzenten mit Fokus auf Österreich, aber auch Delikatessen aus Ungarn, Tschechien, Norditalien und vom Balkan. Es wird auch Sitzplätze geben, um Wein sowie kleine Speisen wie gegrillte Focaccia zu kosten. Eröffnet werden soll noch Anfang Oktober.

Wie bald ist „soon“?

Gleich gegenüber liegt das „Mochi am Markt“, das seit Ende des Pop-up-Projekts „C.O.P.“ im Dezember 2024 geschlossen ist. Die Wiedereröffnung wurde den Standlern vor Ort eigentlich für Juli angekündigt, kommen soll mutmaßlich ein Burger-Konzept. Mitte September sind die Fenster jedoch weiterhin mit braunem Papier abgeklebt. Darauf zu lesen: „Coming soon“.

Das Papier hängt inzwischen stellenweise herab und erlaubt einen Blick ins Innere: Der Boden ist abgeklebt, ein paar Stühle und Kisten stehen herum. Von geschäftigen Einbaubearbei-

ten ist nichts zu merken. Der Grund: Es gibt Lieferprobleme mit der Küche, laut Marktamt ist jedoch eine „schnellstmögliche“ Eröffnung versprochen worden. Bei den Mochis spricht man auf Nachfrage von Mitte bis Ende Oktober, vielleicht auch November.

In der benachbarten „Palette“ soll die Renovierung Mitte Oktober abgeschlossen sein, damit anschließend ein Feinkostgeschäft für Spezialitäten aus Griechenland, Spanien und Italien eröffnen kann. Die Sanierung des „Schnellimbiss“ ist in Planung und wird durch die Stadt umgesetzt, bevor der Stand neu vergeben wird.

Umbau in der Enoteca

Was bei der „Enoteca Amici Miei“ von Gründer und Inhaber Marcus Tomischitz in Stand 10 wie ein Auszug aussieht, ist in Wahrheit eine Renovierung – und ein Betreiberwechsel. Übernommen haben Philip und Ingo von Josef „Beppe“ Stachl, der den Stand zuvor führte.

Das neue Duo will das Lokal moderner gestalten; das Konzept bleibt jedoch ein Alimentari mit kleinen Speisen, darunter Antipasti, Focaccia, Nudeln, guter Wein und Kaffee. Ab 19. September ist wieder geöffnet.

Gegenüber steht inzwischen fest, welcher Betreiber auf die geschlossene Bäckerei Gragger folgt: Einziehen wird laut Marktamt die Bäckerei Geier. Die Vorbereitungen für die Eröffnung laufen.

Verena Richter



Mochi am Markt: Eröffnung im Oktober oder doch November?

Ein neue Top-Adresse für Steak-Liebhaber

Das „Boxwood“ erfindet sich neu.

Kutinarik. Wirklich gut aufgestellt ist die Wiener Gastro-Landschaft in Sachen Steak-Lokale ja nicht. Die wirklich Guten sind an einer Hand abzuzählen. Jetzt will sich das „Boxwood – The Art of Steak“ in die Riege der Top-Adressen einreihen.

Das Lokal hat nach umfassenden Umbauarbeiten in der Grashofgasse 1 im 1. Bezirk wiedereröffnet. Mit neuer Karte, neuer Showküche und einem Jospo-Grill, mit dem man die Kultur legendärer Häuser aus London und den USA nach Wien bringen will. Küchenchef Ogun Yildirim setzt auf internationale Cuts, unterstützt wird er von

Argentinier Gustavo Ojeda, der elf Jahre lang im „El Gaucho“ wirkte. Betrieben wird das Lokal von der Buxbaum Hospitality Group von Benjamin Buxbaum, als Partner ist Unternehmer und Investor Alexander Schütz an Bord.

Bei „Boxwood“ werde das Steak als Kunstform verstanden, erzählen die Eigentümer. Im Lokal solle „kosmopolitisches Ambiente“ herrschen, Blickfänge sind Wein und der große Fleischreifeschrank, in dem Fleischliebhaber unter anderem Wagyu, österreichisches Dry Aged Beef und Demeter-Wagyu-Angus-Kreuzungen finden.

Christoph Schwarz



Steaks und Wein als Blickfang im neuen „Boxwood“. Oben rechts: Alexander Schütz und Benjamin Buxbaum bei der Eröffnung.



Kann Steak Kunst sein?

Herbert Hacker über das neue High-End-Steak-Lokal **The Art of Steak.**



Was kann die Küche und wie sind die Steaks?

Steaks, wie in unserem Fall ein Ribeye Prime vom Black Angus (USA) und ein Filetsteak von der Simmentaler Kalbin (Österreich) kommen perfekt vom Jospir Grill; medium rare auf den Punkt. Hohe Fleischqualität. Offen bleibt, ob das schon Kunst ist. Etwas enttäuschend die „Burgunder Schnecken“. Sechs mit Schnecken gefüllte Schwammerln sind definitiv keine (Koch)-Kunst.

Entspricht die Weinkarte dem Stil des Lokals?

Wer ein beharrliches Verlangen nach großen Weinen wie Petrus, Cheval Blanc und La Tâche verspürt, der wird hier fündig. Der teuerste Wein auf der Karte: ein Romanée-Conti Monopole (2022) um 23.000 Euro. Die gute Nachricht: es gibt auch günstigere Flaschen (derzeit rund 250 Positionen).

Wie agieren die Leute im Service?

Routiniert und unaufgeregt. Man sollte allerdings über die jeweilige Fleischmenge mit dem Kellner plaudern. Die Preise werden pro 100 Gramm auf der Karte angegeben. Das kann vor allem bei 200 bis 300 Gramm japanischem Wagyu-Beef (Filet) leicht ins Geld gehen (100 Euro pro 100 Gramm).

Wie ist das Ambiente?

Das Interior Design stammt vom Wiener Innenarchitekturbüro „Derenko“ und entspricht den momentan üblichen Geschmacks-kriterien eines High-End-Lokals. Durchaus stimmig. Nur die etwas seelenlose Hintergrundmusik stört ein wenig.



ESSEN
45/50



TRINKEN
15/15



SERVICE
8/10



AMBIENTE
23/25

Boxwood – The Art of Steak, Wien 1, Grashofgasse 1, 01 2958899, täglich 17-24 boxwood.at

GESAMT
91/100

**SCHANIGARTEN: NEIN
HUNDE: JA
KARTENZAHLUNG: JA**

5
GUTE THAI-KÜCHEN

VON HERBERT HACKER

SIPSONG BAR Das 2024 eröffnete Lokal der Thailänderin Suppannada Plupthong und ihres Mannes Jan Petersen ist eine ganz eigene Welt. Hier wird thailändisch gekocht, wie man es kaum kennt. Die Einrichtung ist bunt, schräg und sympathisch. Dazu gibt es gute Cocktails und ausgefallene Weine.
Wien 8, Florianigasse 15, 0660 112 42 44 Mi–Sa 17.30–23.30

SCHÖNSCHARF Winziges Thailokal: Der Musiker Hubert Mauracher wurde durch seine Thailand-Reisen zum Fan dieser Küche. In der Mini-Bude versorgt er all jene, die mit Schärfe kein Problem haben und gut gewürzte Thai-Gerichte zu schätzen wissen.
Wien 1, Laurenzberg 1, 0660 7092013 Mo–Do 11.30–14 schoenscharf.at

THAILANNA Die Lage am Gürtel ist gewöhnungsbedürftig, doch das Thai-Restaurant im Designer-Hotel „The Wood“ steht für unkomplizierte Thai-Küche, wie man sie hier nicht erwarten würde. Sonntags gibt es Asia-Brunch mit Klassikern.
Wien 15, Hotel The Wood, Mariahilfer Gürtel 33, 01 361555333, tägl. 08–22 thailanna-wien.at

PUMPUI Der Schanigarten mit großem Baum trägt viel zur Atmosphäre bei. Frühlingsrollen und Tom-Yam-Suppe werden klassisch gemacht. Solide Qualität. Die Lieblingsgerichte des Chefs: Gebratener Reis mit Ei, Schweinebauch und Shrimps.
Wien 3, Obere Weißgerberstr. 16, 01 890 19 60 Mo–Fr 11.30–21.30, Sa 17.30–21.30 pumpui.at

DIE FISCHERIN Thailändische Küche in Kitzendorf am Wasser. Klingt ungewöhnlich, ist es auch. Ein junges Team serviert hier eine Thai-Küche von mehr als passabler Qualität, die Kultfaktor hat. Die Terrasse mit Blick auf die Donau ist bei Schönwetter ein Segen.
3400 Klosterneuburg, Donaulände 15, Mi–Fr 16–22 Sa 12–22, 02243 32350 diefischerin.at