

THE GRILL im Künstlerhaus





THE GRILL

Im 1. Stock des Künstlerhauses erwartet Sie eine ambitionierte Küche, gepaart mit einzigartigem Ambiente. Unser Küchendirektor Max Lechner verwöhnt Sie mit Grillspezialitäten von Fleisch, Fisch und Krustentieren und setzt dabei höchste Priorität auf Herkunft, Saisonalität und Nachhaltigkeit der Produkte.

Die Kreation Ihres Wunschmenüs überlassen wir dabei Ihnen. Ganz nach Geschmack können Sie aus der saisonal wechselnden Speisekarte verschiedene Fleischsorten, Beilagen und Soßen wählen, welche wir bestens geeignet zum Teilen, in Kupfertöpfchen und kleinen Pfannen servieren.

THE GRILL ist cool ohne steril zu wirken und edel ohne steif zu sein. Das Interieur schafft den Kontrast zum traditionsreichen Künstlerhaus.

Die lange Fensterfront gibt den Blick auf den Lenbachplatz frei und verleiht einen Hauch von Großstadtflair. Ab dem Frühjahr werden wieder die 130 Sitzplätze im Innenbereich durch weitere 100 Plätze auf unserer wunderschönen, urbanen Dachterrasse oberhalb des Innenhofs ergänzt. Umrahmt von den denkmalgeschützten Bauten des Künstlerhauses erleben Sie hier unvergessliche Sommerabende bei unverfälschten Genüssen.



MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ "HEREFORD RIB-EYE"

Ceasar Salad „Grill Style“

Baby Romana / Parmesancrisp / Bacon

Hereford Rib Eye, Neuseeland

Durchwachsen, Fettauge, kräftig im Aroma

Beilagen

FrenchFries / Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln / Rahmspinat

Saucen

Chimichurri / Homemade BBQ

Mango Arrabica

Ragout / Zitronensorbet / Kaffeespuma

€ 54

Gerne bieten wir Ihnen zu jedem Menü als Alternative zum Fleisch unseren „**Catch of the day**“, oder ein vegetarisches Gericht an.



MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ "CHAROLAIS"

Beef Tatar

Schalottenremoulade / geröstetes Malzbrot

Charolaisfilet, Frankreich

sehr zart, ohne Fett

Beilagen

Steak Fries Trüffel / Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln / Bohnencassoulet

Saucen

Bérnaise / Homemade BBQ

Schokoladenfondant

THE GRILL Style

€ 58

MENÜ "JOHN STONE"

Ikarimi Lachsücken

Kalt geräuchert / Tranche / Trüffelsauerrahm / Mesclun / Rösti

John Stone Filet, Irland

3 Wochen trocken gereift, grasig, einzigartiger Geschmack

Beilagen

Steak Fries / Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln / Rahmspinat

Saucen

Sarawak Pfeffersauce / Homemade BBQ

Stracciatella Törtchen

Mascaronemousse / Schoko-Späne / Süßes Kürbis Chutney / Blutorangen Sorbet

€ 69

Gerne bieten wir Ihnen zu jedem Menü als Alternative zum Fleisch unseren „**Catch of the day**“, oder ein vegetarisches Gericht an.



WEINEMPFEHLUNGEN

Weißwein

2014 Grauburgunder, Pfandturn, Dr. Köhler
Rheinhessen, Deutschland 0,75 l 25,0

2014 Riesling „Eisbach“, BattenfeldSpanier,
Rheinhessen, Deutschland 0,75 l 29,0

2012 Grüner Veltliner Ried Strassertal, Johan Topf
Kamptal, Österreich, 0,75 l 26,5

Rotwein

Rotwein Weingut des Grafen Neipperg ,
Württemberg, Deutschland 0,75 l 24,0

2013 Cuvée Carnuntum, Markowitsch,
Carnuntum, Österreich 0,75 l 29,5

2007 Tempranillo, Dehesa la Granja, Fernández,
Castilla y León, Spanien 0,75 l 32,0

Jahresänderungen vorbehalten, gerne auch Weine aus unserer aktuellen Weinkarte



GETRÄNKEARRANGEMENT

Gerne bieten wir Ihnen auch unser Getränkearrangement an:

Getränke Arrangement THE GRILL

- * Aperitif des Hauses
- * Weinauswahl zum Menü von unserem Sommelier
 - * Biersortiment
 - * Alkoholfreie Getränke
 - * Kaffee -und Teespezialitäten

Preis: 9,50 € / Person / Stunde



EXKLUSIVBUCHUNG

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit unser Restaurant exklusiv für Ihre Feierlichkeiten zu buchen. Sie sind alleiniger Gastgeber und können den Abend individuell auf Ihre Wünsche abstimmen lassen - angefangen bei der Dekoration bis hin zum genauen Ablauf der Veranstaltung.

Der Mindestumsatz für Speisen und Getränke bei Exklusivbuchungen im THE GRILL beträgt:

Mo - Mi 15.000,00 € netto

Do - Sa 20.000,00 € netto

Kapazitäten

130 Sitzplätze im Restaurant

100 Sitzplätze auf der Terrasse

Stehempfang für bis zu 180 Personen

Stehempfang auf der Terrasse für bis zu 150 Personen

DJ & Technik

Unser Restaurant ist mit einer integrierten Soundanlage und einem DJ-Pult ausgestattet.

Gerne buchen wir für Ihre Veranstaltung einen unserer Haus DJs.



FAQs

Zahlung

Der Rechnungsbetrag wird vor Ort bar oder per Kreditkarte entrichtet. Firmenkunden können nach Rechnungsstellung per Überweisung bezahlen. Der Kunde zahlt auf den Gesamtbetrag freiwillig ein Trinkgeld an das Servicepersonal, welches 8% des Gesamtumsatzes ausmacht. Alle Preise enthalten die gesetzlichen Umsatzsteuer.

Stornierungsmodalitäten

Bei Absagen vier Wochen bis sieben Tage vor Veranstaltung werden 20 % des vereinbarten Umsatzvolumens in Rechnung gestellt.
Bei Absage bis drei Tage vor Veranstaltung werden 50 % des vereinbarten Umsatzvolumens in Rechnung gestellt.
Bei Absagen innerhalb drei Tage vor Veranstaltung werden 100 % des vereinbarten Umsatzvolumens in Rechnung gestellt.

Buchung & Infos

Gerne sind wir Ihnen bei der Menüauswahl sowie bei der Planung Ihrer Veranstaltung behilflich.
Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns Ihre Anfrage per E-Mail:

Kundenbetreuung
Tel: 089.4520595-15
E-Mail: info@the-grill-munich.de