



THE GRILL IM KÜNSTLERHAUS



Im 1. Stock des Künstlerhauses erwartet Sie eine ambitionierte Küche,
gepaart mit einzigartigem Ambiente.
Unsere Küche 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.




THE GRILL

MENÜ "HEREFORD"

Caesar Salad „Grill Style“

Parmesanchips / Master Cut Beef Bacon

HEREFORD Striploin

5 Wochen am Knochen gereift.
intensiver Geschmack

Beilagen

French Fries / Rahmspinat /
Marktgemüse

Saucen

Homemade BBQ / Bourbon Pfeffer Sauce

Homemade Sorbets

€ 56

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

MENÜ "SIMMENTALER"

Beef Tatar

Schalottenremoulade / Master Cut Beef Bacon /
geröstetes Malzbrot

SIMMENTALER FILET

saftig & würzig im Geschmack,
ausgeprägte Marmorierung

Beilagen

French Fries / Marktgenüse /
Pimientos de Padrón

Saucen

Béarnaise / Homemade BBQ

Schokoladenfondant

THE GRILL Style

€ 65


THE GRILL



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



THE GRILL

MENÜ "BÜFFEL"

Sashimi vom Hamachi

Fenchel-Salat / Kürbis-Chutnev /
Nussbutter / Yuzu & Senfsaat

BÜFFEL Filet

intensiver Eigengeschmack.
reich an Mineralstoffen. kerniger Biss

Beilagen

French Fries / Marktgemüse /
Süßkartoffelpüree

Saucen

Homemade BBQ / Béarnaise

Schokoladenfondant

THE GRILL Style

€ 74

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

WEINEMPFEHLUNGEN

Weißwein

Grauburgunder, Pfandturn, Dr. Köhler Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	29
Riesling 2015 „Kristall“, Kaiserstein Thermenregion, Österreich	0,75 l	33
Grüner Veltliner Ried Strassertal, Johan Topf Kamptal, Österreich	0,75 l	38



Rotwein

Cuvée Carnuntum, Markowitsch, Carnuntum, Österreich	0,75 l	34
Tempranillo, Dehesa la Granja, Fernández, Castilla y León, Spanien	0,75 l	34



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 im Restaurant 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