



THE GRILL



**THE GRILL  
IM  
KÜNSTLERHAUS**



### *The Grill* - Insel des guten Geschmacks

Seit über zehn Jahren verwöhnt *The Grill* lokale und internationale Gäste mit ambitionierter Küche von Steaks bis Seafood in anspruchsvollem Ambiente - nun wurde während des Lockdowns aufwendig renoviert und umgebaut.

*The Grill* erstrahlt im neuen Glanz!

*The Grill* war immer schon cool ohne steril zu wirken und edel ohne steif zu sein. Das Restaurant hält ohne weiteres internationalen Ansprüchen stand, was auch ein illustres Publikum aus Stammgästen beweist, unter anderem auch viele bekannte Gesichter aus Kultur, Wirtschaft und Sport. Angesiedelt im ersten Stock des legendären Künstlerhauses - von **Gabriel von Seidl**, **Franz von Lenbach** und **Ferdinand von Miller** Ende des 19. Jahrhunderts als Ort der Begegnung zwischen Kunst und Gesellschaft erbaut -, bietet es einen umwerfenden Blick auf den nächtlichen Lenbachplatz.

Nach zehn Jahren wurde es nun Zeit für eine aufwendige Neurenovierung des Restaurants und der angeschlossenen urbanen Dachterrasse, für die das mit dem *German Design Award 2021* ausgezeichnete Münchner Architekturbüro **Arnold / Werner** beauftragt wurde. Innenarchitektin **Ulrike Buhl** hat die prinzipielle Einteilung der Räumlichkeiten beibehalten, aber Flächen und Interieur, Wand- und Barverkleidungen mit hochwertigen Materialien wie grünem Verde Marinace-Marmor, Messing, Holz und getönten Spiegeln neu gestaltet. Eine Kooperation mit der **Manufaktur Nymphenburg** wird in wunderbaren Porzellan-Objekten sichtbar; farbenfrohe Bilder der Münchner Malerin und Markus Lüpertz-Meisterschülerin **Martina Kollé** veredeln neben den Fotografien von Globetrotter **Simon Lohmeier** die anthrazitfarbenen Wände. Somit wurde ein ganzheitliches und stilvolles Konzept geschaffen, um dem Gesamterlebnis eines Restaurantbesuches einen passenden Rahmen zu geben.

Purer Genuss für den Gast - *The Grill* konnte sich bereits seit Jahren auf dem schwer unkämpften Markt für ambitionierte und anspruchsvolle Küche durch eine ausgewogene Mischung aus Klassikern und Moderne mit Bravour behaupten. Das bestätigen auch diverse Auszeichnungen, unter anderem für „eines der zehn besten Steak-Restaurants in Deutschland“ im *Feinschmecker*. Immer schon galt aber der Anspruch „mehr als Fleisch“ anzubieten und auch auf der neuen Speisekarte versammeln Küchenchef **Alexander Riedel** und sein Team wieder verstärkt Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere. So gesellen sich zu Klassikern wie Hummer und Austern auch immer ein „Catch of the Day“ oder Meeresfrüchte in raffinierten Variationen; Neu auf der Karte sind Straußensteak aus dem Donaumoos sowie Krusten- und Sauerteigbrot von Brothandwerk Julius Brantner - regionaler Genuss, der eine wunderbare Symbiose mit europäischem Fleisch und internationalen Spezialitäten eingeht. „Herkunft, Saison und .



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 / gebackene Artischocken /  
Marktgemüse

### **Saucen**

Homemade BBQ / Bourbon Pfeffer Sauce

\*\*\*

### **Banana Solit**

Gegrillte Banane / Callebaut Schokolade /  
Himbeeren / Schokoladeneis

**€ 58**

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

## MENÜ "Fleckvieh"

### Beef Tatar

Schalottenremoulade / Master Cut Beef Bacon /  
geröstetes Malzbrot

\*\*\*

### Fleckvieh FILET

saftig & würzig im Geschmack.  
ausgeprägte Marmorierung

### Beilagen

French Fries / Marktgemüse /  
Rahmspinat

### Saucen

Béarnaise / Homemade BBQ

\*\*\*

### Schokoladenfondant

THE GRILL Style

€ 69

  
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"

### Norwegischer „Superior“ Lachs

geräuchert / Aubergine / Avocado /  
Sesam-Yuzu Sauce / Forellenkaviar

\*\*\*

### BÜFFEL Filet

intensiver Eigengeschmack.  
reich an Mineralstoffen. kerniger Biss

### Beilagen

French Fries / Marktgemüse /  
Speckwirsing

### Saucen

Homemade BBQ / Béarnaise

\*\*\*

### Gegrillte Ananas

Ananasragout. Kokos Espuma /  
Ananas-Kokos Sorbet

€ 76

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

## WEINEMPFEHLUNGEN

### Weißwein

Chardonnay Chavant 2020 Stellenbosch, Südafrika	0,75 l	46
Weissburgunder 2020, Dreissigacker Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	36
2016 Pündricher Marienburg, Riesling GG, Clemens Busch Mosel, Deutschland	0,75 l	84



### Rotwein

2018 Malbec, «Kaiken Ultra», Montes Mendoza, Argentinien	0,75 l	49
2015 Spätburgunder, WUNDERWERK, Dreissigacker Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	67
2015 Rubèr, Stonewall, Stellenbosch, Südafrika	0,75 l	58



## 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](mailto:info@the-grill-munich.de)