

# FACT SHEET

**GEISEL**  
PRIVATHOTELS  
SEIT 1900

## Werneckhof by Geisel

<b>Kontakt:</b>	Werneckhof by Geisel Werneckstraße 11 80802 München Tel. +49 (0)89 – 38 87 95 68   Fax +49 (0)89 – 38 87 95 69 info@geisels-werneckhof.de   www.geisels-werneckhof.de
<b>Lage:</b>	Im Münchner Stadtteil Schwabing, direkt am Englischen Garten und in unmittelbarer Nähe zum berühmten Standesamt in der Mandlstraße. Mit nur 500 Metern zur U-Bahn Haltestelle Münchner Freiheit bietet das Restaurant eine hervorragende Anbindung zur Innenstadt (zehn Minuten) und zum Flughafen (30 Minuten).
<b>Besitzer/Betreiber:</b>	Carl, Michael und Stephan Geisel als Gesellschafter der Cosmopolitan Hotelbetriebs GmbH - Teil der Geisel Privathotels: Exklusive, im Jahr 1900 gegründete Münchner Hotelgruppe, in vierter Generation im Besitz der Familie Geisel. Zum Portfolio gehören die neueröffnete Stadtresidenz BEYOND, das Luxushotel Königshof mit seinem bekannten Gourmet Restaurant (ein Michelin Stern), das First-Class-Hotel Excelsior mit dem beliebten Restaurant Vinothek sowie das designorientierte anna hotel mit dem trendigen anna restaurant. Ein Weingut, die exklusive Weinhandlung Geisels Weingalerie und das Zwei-Sterne-Restaurant Werneckhof zählen ebenfalls zur Gruppe. Das ehemalige Cosmopolitan Hotel wird nach kompletter Renovierung im Frühjahr 2018 als Schwabinger Wahrheit wiedereröffnen.
<b>Eröffnet:</b>	Oktober 2011
<b>Küchenchef:</b>	Tohru Nakamura (seit April 2013)
<b>Souschef:</b>	Dominik Schmid
<b>Restaurantleiterin / Sommelier:</b>	Julia Pleintinger
<b>Konzept:</b>	Der Werneckhof ist ein Münchener Traditionsrestaurant mit hochwertiger Einrichtung, das im klassischen Stil belassen wurde.  Serviert werden zwei Menüs mit sieben Gängen. Die Küchenphilosophie zeichnet sich durch eine klare kulinarische Aussage der Gerichte aus, um dem Gast ein ausgewogenes Gesamterlebnis zu präsentieren. Das weitgehend europäische Fundament dieser Küche wird durch präzise japanische Elemente auf einzigartige Weise angereichert. Im Mittelpunkt stehen einige wenige erstklassige Basisprodukte, die weitestgehend von lokalen Lieferanten stammen. Die hervorragend sortierte Weinkarte umfasst 600 Positionen, deren Schwerpunkt auf den klassischen Anbauregionen Europas liegt.

  
HOTEL KÖNIGSHOF

  
RESTAURANT  
KÖNIGSHOF

EXCELSIOR

  
VINO THEK

  
anna hotel

  
anna restaurant & bar

BEYOND

  
SCHWABINGER  
WAHRHEIT

  
WERNECKHOF

  
GEISELS WEINGALERIE

## FACT SHEET

**GEISEL**  
PRIVATHOTELS  
SEIT 1900

**Größe:** Insgesamt finden im Restaurant bis zu 60 Personen Platz – inklusive Séparée, das sich für Events mit bis zu 20 Personen eignet.

**Auszeichnungen:** 2013, ein Stern im Guide Michelin, „Aufsteiger des Jahres“ bei Rolling Pin - Leaders of the Year Deutschland  
2014, „Entdeckung des Jahres“ und 17 Punkte im Gault Millau  
2015, „Koch des Jahres“ im DER FEINSCHMECKER  
2016, zwei Sterne im Guide Michelin und 18 Punkte im Gault Millau  
2017, "Koch des Jahres" bei Rolling Pin Awards

**Öffnungszeiten:** Dienstag bis Samstag von 19:00 bis 24:00 Uhr  
(last order 21:30 Uhr)  
Samstag Spät-Lunch von 13:00 bis 16:30 Uhr  
(last order 14:30 Uhr)  
Sonntag und Montag Ruhetag

### Impressionen:



Informationsstand: Februar 2018

  
HOTEL KÖNIGSHOF

  
RESTAURANT  
KÖNIGSHOF

EXCELSIOR

  
VINO THEK

  
anna hotel

  
anna restaurant & bar

BEYOND

  
SCHWABINGER  
WAHRHEIT

  
WERNECKHOF

  
GEISELS WEINGALERIE

### Für weitere Presseinformationen:

Nicole Maier | Ute C. Hopfengärtner  
Wilde & Partner Public Relations  
Tel. +49 (0)89 – 17 91 90 – 30  
[nicole.maier@wilde.de](mailto:nicole.maier@wilde.de) | [wilde.de](http://wilde.de)  
[geisel-privathotels.de](http://geisel-privathotels.de) | [facebook.com/Geisel.Privathotels](https://facebook.com/Geisel.Privathotels)  
[facebook.com/GeiselsWerneckhof](https://facebook.com/GeiselsWerneckhof)