

## 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 Luxusstadtresidenz BEYOND, das First-Class-Hotel Excelsior mit dem beliebten Restaurant Vinothek, das designorientierte anna Hotel mit dem trendigen anna Restaurant, das Hybrid Hotel Schwabinger Wahrheit sowie der Königshof, der Anfang 2019 in einer geplanten zweieinhalbjährigen Bauzeit neu an selber Stelle entsteht. Die exklusive Weinhandlung Geisels Weingalerie, der Luxuszug Luxon und das Zwei-Sterne-Restaurant Werneckhof zählen ebenfalls zur Gruppe.
<b>Eröffnet:</b>	Oktober 2011
<b>Küchenchef:</b>	Tohru Nakamura (seit April 2013)
<b>Souschef:</b>	Thies Henkel
<b>Konzept:</b>	<p>Der Werneckhof ist ein Münchener Traditionsrestaurant mit hochwertiger Einrichtung, das im klassischen Stil belassen wurde.</p> <p>Serviert wird ein Menü mit fünf oder 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.</p>
<b>Größe:</b>	Insgesamt finden im Restaurant bis zu 60 Personen Platz – inklusive Séparée, das sich für Events mit bis zu 20 Personen eignet.



EXCELSIOR



BEYOND



LUXON

## FACT SHEET

**GEISEL**  
PRIVATHOTELS  
SEIT 1900

**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  
2019, Markus Klaas: Gastgeber des Jahres im DER FEINSCHMECKER  
2019, Teil der „50 Best Discovery“ Liste  
2020, „Koch des Jahres“ und 19 Punkte im Gault Millau

**Öffnungszeiten:** Dienstag bis Samstag von 19:00 bis 24:00 Uhr  
(last order 21:30 Uhr)  
Sonntag und Montag Ruhetag

**Impressionen:**



  
HOTEL KÖNIGSHOF

EXCELSIOR

  
VINO THEK

  
anna hotel

  
anna restaurant & bar

BEYOND

  
SCHWABINGER  
WAHRHEIT

  
WERNECKHOF

  
GEISELS WEINGALERIE

Informationsstand: November 2019 **LUXON**

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)