

# KULL & WEINZIERL

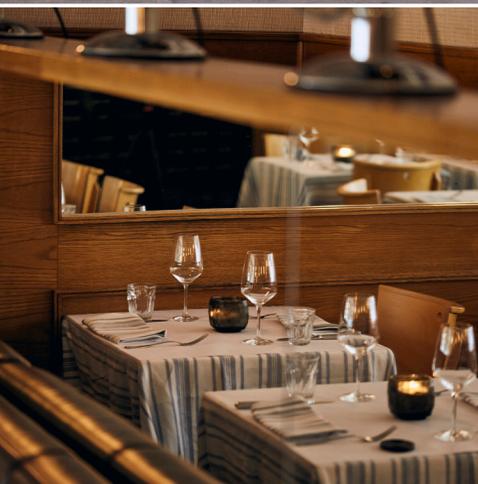
GASTRONOMIE & HOTELLERIE

# KULL & WEINZIERL

## GASTRONOMIE & HOTELLERIE

Die Kull & Weinzierl Gruppe ist eines der führenden Gastronomie-Unternehmen in München. Zu dem Unternehmen, das 1996 von Gastronom Rudi Kull und Architekt Albert Weinzierl mit der Eröffnung des buffet Kull gegründet wurde, gehören Restaurants, Bars & ein Hotel in bester Innenstadtlage. Alle Objekte sind stark durch die Handschrift ihrer kreativen Inhaber geprägt. So zeichnen sich die Betriebe vor allem durch die gelungene Verschmelzung von Raum, Architektur und gastronomischem Konzept sowie eine hohe Servicequalität aus.

	seit	1996	Restaurant mit französischem und internationalem Konzept
	seit	1998	Italienische Bar & Café
	seit	2000	Norditalienische Pizzeria
	seit	2001	Feines Boutiquehotel zwischen Marienplatz & Isartor
	von	2001-16	Cocktailbar im CORTINA Hotel
	von	2001-03	Diskotheek auf der Maximilianstraße
	seit	2003	Grillrestaurant in der Maximilianstraße mit mediterraner Küche
	von	2006-20	Norditalienische Pizzeria & Trattoria
	von	2009-20	Designhotel direkt am Viktualienmarkt
	von	2009-19	Japanisches Restaurant im Louis Hotel
	seit	2016	ehemalige CORTINA Bar, heute eine Weinbar
	von	2019-20	ehemaliges EMIKO, heute The LOUIS Grillroom
	seit	2020	ehemaliges riva Schwabing, heute brenner kitchen



## buffet *Kull* bar

### ZWISCHEN PARISER CHIC & NEW YORKER LIFESTYLE

„La vie est belle – das Leben ist schön!“ In der Münchner Innenstadt verbreitet das buffet Kull seit über 20 Jahren französische Lebensfreude und einen Hauch New Yorker Hipster-Restaurant à la Balt-hazar. Als Rudi Kull seine Gäste erstmals im buffet Kull empfing, war das Restaurant ein echtes Novum in der Münchner Innenstadt: Der Mix aus Pariser Chic und New Yorker Energie war ungewöhnlich und brach mit dem geltenden Mainstream. Rudi Kull hatte selbst jahrelang im Big Apple gearbeitet und schöpfte seine Inspiration aus dieser Zeit: enge Tische, an denen es lebendig zugeht, halbrunde, bodentiefe Sprossenfenster für gedämpftes Licht, weiße Tischdecken – zeitlos und rustikal. Anspruchsvolle Brasserie-Küche, kosmopolitisches Flair und der Esprit Rudi Kulls machen das Restaurant nach wie vor zu einem Geheimtipp für Genießer und Socializer. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Einzig der Kreis der Eingeweihten ist stetig gewachsen – national wie international.

Wer rein will, sollte daher unbedingt vorab reservieren!

### BUFFET KULL FACTS

#### EINRICHTUNG

moderner, lässig-chicer Pariser Bistro & NY Lifestyle, große Spiegel, bodentiefe Sprossenfenster

#### KAPAZITÄT

85 Personen sitzend,  
100 stehend im Restaurant und an der Bar,  
Fläche: 84 m<sup>2</sup>

#### VERANSTALTUNGEN

zwanglose Abendessen,  
Geschäftssessen, Familienfeiern,  
Hochzeitsfeste, Geburtstage

#### ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Sonntag: 18:00–00:00 Uhr

#### VERANSTALTUNGSBERATUNG

E-Mail: [events@kull-kg.de](mailto:events@kull-kg.de)

Telefon: +49(0) 89 540 474 230





# BAR CENTRALE

## ITALIEN STECKT MITTEN IM HERZEN VON MÜNCHEN

Wo gibt es den besten Cappuccino in München? In der BAR CENTRALE natürlich! Direkt im Zentrum der Stadt gelegen, ist sie nicht nur bekannt für ihre hervorragenden Baristas, sondern auch für das unverwechselbare italienische Flair. Seit 1998 gibt es in der traditionsreichen Ledererstraße eine durch und durch italienische Bar: die BAR CENTRALE, die so auch in Florenz oder Rom stehen könnte. Die Zweiteilung in Bar und Lounge bietet jedem Gast nach Anlass und Vorliebe den passenden Platz. Vorne, in der lebendigen Bar-Atmosphäre, wird bei Espresso und Cappuccino Zeitung gelesen, diskutiert oder einfach nur dem Treiben zugesehen. Währenddessen zaubert der Barista exzellente Kaffeekreationen. Hinten, in der Lounge, können die Gäste Pasta und andere italienische Köstlichkeiten in ruhigem, lässigem Ambiente genießen. Im Untergeschoss befindet sich die historische Backstube, die gerne für Veranstaltungen gebucht wird. Ob Geburtstag, Party oder zwangloses Geschäftsessen – im lebensfrohen italienischen Ambiente wird jeder Anlass zum Erlebnis. Besonders der alte Backofen, die originalen Wandfliesen und der charakteristische Terrazzoboden an der Bar sorgen für eine gemütliche, uritalienische Atmosphäre. Wer Italien liebt, ist in der BAR CENTRALE genau am richtigen Ort.



## BAR CENTRALE FACTS

### EINRICHTUNG

Untergeschoss mit ehemaliger Backstube, mit Ofen und originalen Wandfliesen, bestuhlt im puristischen, gemütlichen Tavernenstil.

Obergeschoss mit Terrazzoboden, liebevollen Details des ursprünglichen Interiors und selbst entworfene, maßgefertigte Möbel

### KAPAZITÄT

bis 50 Personen im separaten Veranstaltungsraum im Untergeschoss

Fläche: 47 m<sup>2</sup>

### VERANSTALTUNGEN

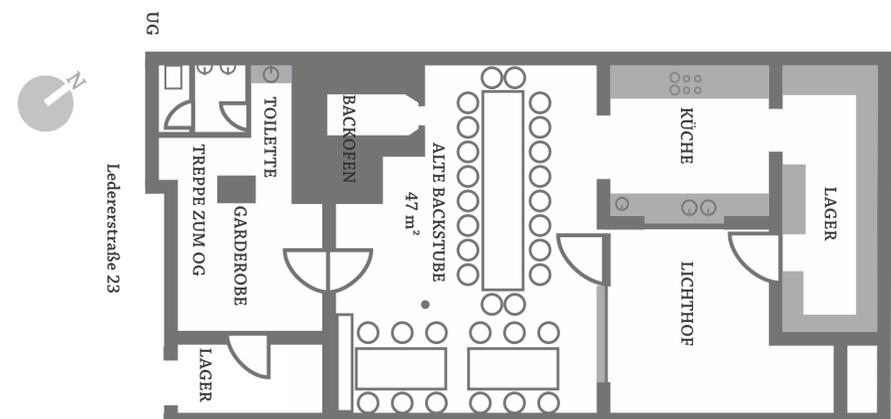
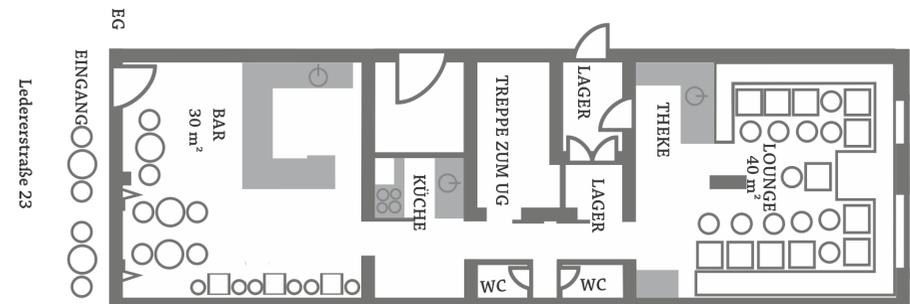
Frühstückstermine, Geburtstage, Aperitivo-Partys, lockere Abendessen, zwanglose Geschäftsessen, Meetings, Tagungen, Weihnachtsfeiern, Produktpräsentationen

### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Mittwoch: 7:30–00:00 Uhr  
Donnerstag und Freitag: 7:30–01:00 Uhr  
Samstag: 8:30–01:00 Uhr  
Sonntag: geschlossen

### VERANSTALTUNGSBERATUNG

E-Mail: [events@kull-kg.de](mailto:events@kull-kg.de)  
Telefon: +49(0) 89 540 474 230





# riva tal

## LEBENSFREUDE AUF ITALIENISCH

Das riva im Tal ist Anziehungspunkt und Szenetreff für Fans von hochwertigen Pizzakreationen. Ein raffinierter Mix aus südländischem Temperament und typisch mediterraner Leichtigkeit steht hier auf der Tagesordnung. Das riva tal, direkt am Isartor, ist genau am Puls der Zeit Münchens: eine gekonnte Mischung aus Bar und moderner Pizzeria mit Lifestyle, lebendig und gleichzeitig gemütlich. Durch die verglaste Front können Gäste das rege Treiben auf der Straße beobachten, während der original Buchenholzofen mit Glasmosaikfliesen im Barbereich für Wohlfühlatmosphäre sorgt. Tagsüber der perfekte Ort zur Erholung nach der Shoppingtour oder zum Relaxen in der Mittagspause. Später, mit einem Aperitivo, ein entspannt-lässiger Einstieg in einen gelungenen Abend. Im Restaurantbereich verleihen selbst entworfene Tische und Stühle aus Eichen- und Teakholz Einzigartigkeit und puristische Extravaganz. Modelle des gleichnamigen italienischen Motorbootherstellers „Riva“ schmücken die Wände des Raumes. Die klassische italienische Küche trifft auf innovative Kreationen: So finden Gäste auf der Karte neben der traditionellen Pizza auch Pastakreationen und verschiedene Salate. Im riva tal verschmelzen italienischer Lebensstil und Münchner Lebensgefühl zu einem perfekten kulinarischen Erlebnis.



## RIVA TAL FACTS

### EINRICHTUNG

helles Ambiente mit selbst entworfenen Tischen, Bänken und Stühlen aus Eichen- und Teakholz, große Spiegelflächen und ein gemauerter original Holzofen mit Glasmosaikfliesen

### KAPAZITÄT

60 Personen im Restaurant sitzend, 18 Personen an Stehtischen und 20 an der Bar, zusätzlich 40 Personen auf der Terasse sitzend.

Fläche 84 m<sup>2</sup>

### VERANSTALTUNGEN

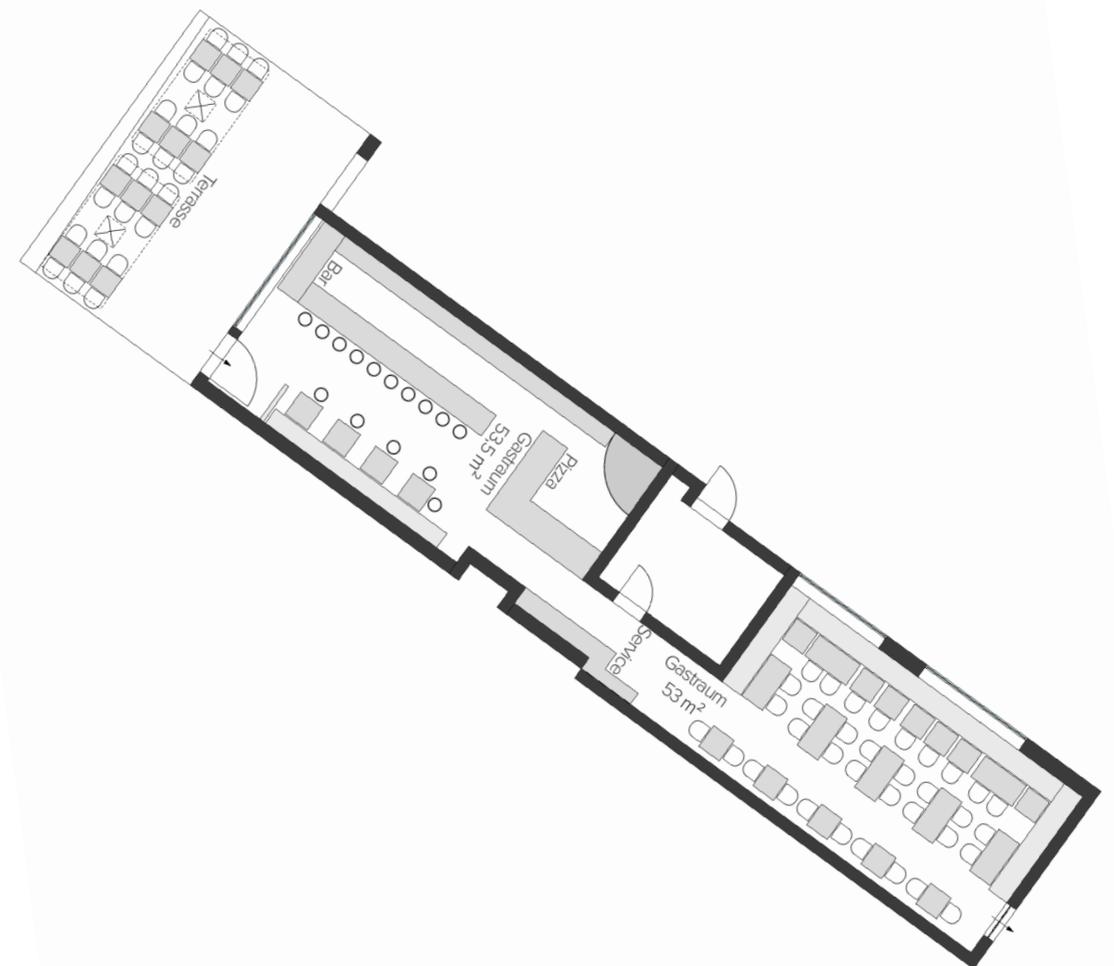
Geschäftssessen, lockere Abendessen, After-Work-Dinner, Familienfeiern, Geburtstage, Weihnachtsfeiern

### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag:  
12:00–15:00 Uhr und 17:30–23:00 Uhr  
Samstag: 12:00–23:00 Uhr

### VERANSTALTUNGSBERATUNG

E-Mail: [events@kull-kg.de](mailto:events@kull-kg.de)  
Telefon: +49(0) 89 540 474 230





# CORTIINA

## DIE PERFEKTE SYMBIOSE AUS DESIGN, GASTRONOMIE UND INTERNATIONALEM FLAIR

Das Boutiquehotel CORTIINA eröffnete 2001 in der Münchner Innenstadt und erweiterte sein Zimmerangebot sechs Jahre später um großzügige Deluxe-Zimmer mit eigener Kitchenette. Die GRAPES Weinbar im Haus lockt Hotelgäste und Nachtschwärmer gleichermaßen an. Exklusiv und charmant empfängt das CORTIINA Hotel im Zentrum von München Gäste aus aller Welt. Die Klientel ist so vielfältig wie das Hotel selbst: international, modern, design- und detailverliebt. Business-Traveler, Touristen und Architekturliebhaber genießen die schlichte Eleganz der insgesamt 75 Zimmer. Hochwertige regionale Materialien wie Mooreiche, Jura-Naturstein, Leinen und Bronze sorgen für ein gemütliches, ruhiges Ambiente. Liebevoll und individuell bietet das Designhotel durch sein exzellentes Serviceteam ein Zuhause in der Fremde. Das CORTIINA Hotel wurde von der Vogue zum „Hotel des Monats“ gewählt und vom manager magazin in die Liste der „Top Ten Boutique Hotels“ aufgenommen. Das CORTIINA Hotel und die unverwechselbare GRAPES Weinbar sind ein absolutes „Muss“ für Designliebhaber und Feinschmecker.

## CORTIINA FACTS

### EINRICHTUNG

Das CORTIINA Hotel bietet seinen Gästen individuellen Service und liebevolle Details in zentraler Lage von München. Die Zimmer sind mit Mooreichenvertäfelung, Eichenparkett, eigens angefertigten Möbeln und Jura-Naturstein im Badezimmer ausgestattet.

### KAPAZITÄT

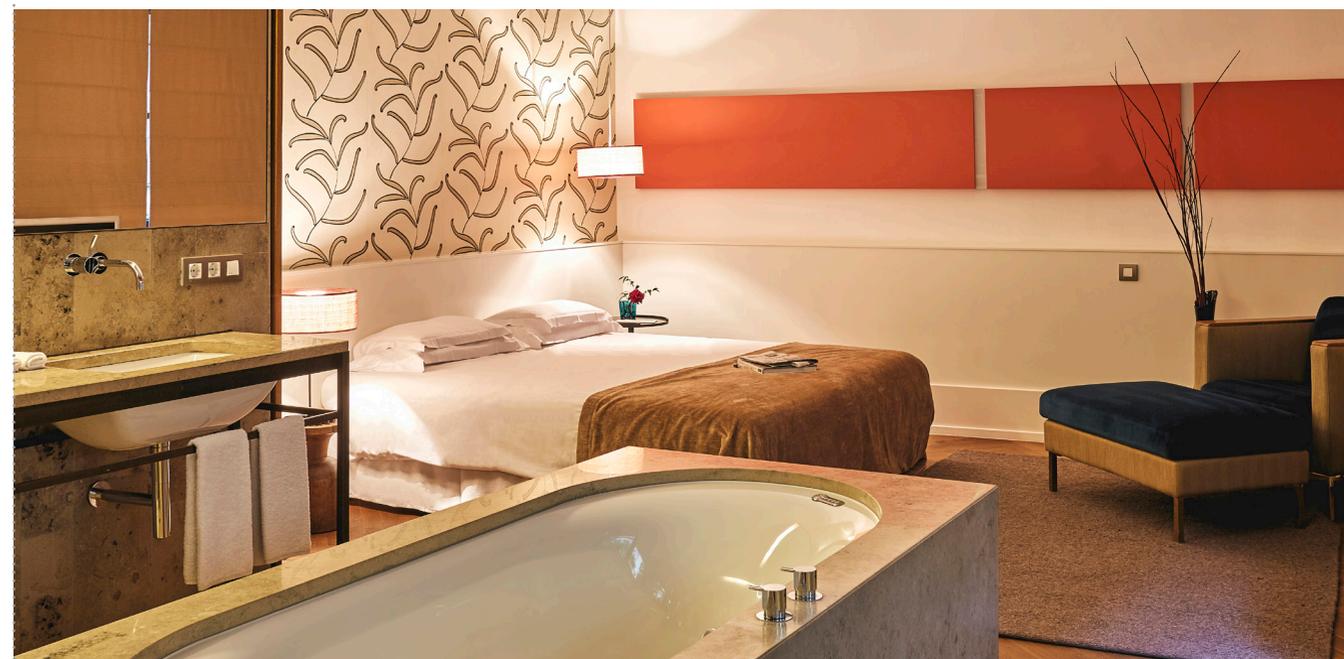
- 75 Zimmer à:
- 3 x Cosy (kl. Einzelzimmer, 14 m<sup>2</sup>)
- 10 x Single (Einzelzimmer, 20 m<sup>2</sup>)
- 33 x Superior (Doppelzimmer, 30 m<sup>2</sup>)
- 23 x Deluxe (Doppelzimmer, 45 m<sup>2</sup>)
- 1 x Junior-Suite (55 m<sup>2</sup>)
- 2 x Suiten (60 m<sup>2</sup>)
- 2 x Two-Bedroom-Suiten (60 m<sup>2</sup>)
- 1 x Maisonette-Suite (70 m<sup>2</sup>)
- Grapes Weinbar mit eigener Innenhof-Terrasse

### VERANSTALTUNGEN

Get-together mit Weinbegleitung, Produktpräsentationen, Fotoshootings und Presseempfänge.

### VERANSTALTUNGSBERATUNG

E-Mail: [events@kull-kg.de](mailto:events@kull-kg.de)  
Telefon: +49(0) 89 540 474 230





# GRAPES

WEINBAR

„DAS LEBEN IST ZU KURZ,  
UM SCHLECHTEN WEIN  
ZU TRINKEN“

In der GRAPES Weinbar im CORTIINA Hotel kann sich jeder Weinliebhaber wie im Paradies fühlen! Mitten im Herzen Münchens genießt der Gast ein abwechslungsreiches Weinsortiment aus der ganzen Welt. Den geübten Kenner erwarten echte Raritäten im Glas. Doch nicht nur der vinophile Profi fühlt sich in der elegant-lässigen Weinbar wohl, sondern gerade auch Weinanfänger und Gelegenheitstrinker sollen Lust auf einen guten Schluck und eine feine Flasche bekommen. Nicht zuletzt die sympathischen Sommeliers und Events, wie die Winemakers Night oder das Big Bottle Battle, machen das GRAPES zu einem lebendigen Ort für lange Abende und süßige Stunden. Dabei ist auch für das leibliche Wohl gesorgt, denn das Küchenteam serviert feine Speisen und zum Wein passende Gerichte aus regionalen Zutaten. Wichtigstes Ziel im GRAPES ist, dass sich die Gäste wohlfühlen und Spaß bei und mit einem guten Glas Wein haben.



## GRAPES FACTS

### EINRICHTUNG

offener Kamin, Loungemöbel, Glasfenster bis zum Boden, exklusives Designmobiliar

### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag:  
18:30–00.00 Uhr  
Sonntag: geschlossen

### KAPAZITÄT

55 Personen im Restaurant sitzend,  
10 Personen an der Bar,  
zusätzlich 52 Personen auf der Terasse sitzend

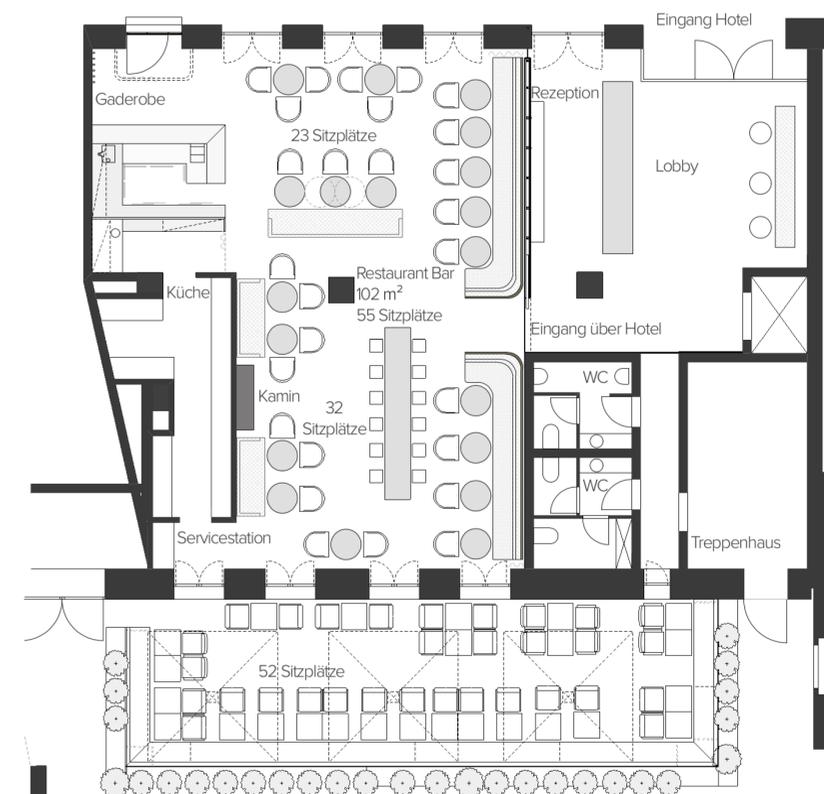
### VERANSTALTUNGSBERATUNG

E-Mail: [events@kull-kg.de](mailto:events@kull-kg.de)  
Telefon: +49(0) 89 540 474 230

Fläche: 84m<sup>2</sup>

### VERANSTALTUNGEN

Geschäftssessen, lockere Abendessen, Produktpräsentationen, Presseevents, After-Work-Dinner, Familienfeiern, Hochzeitsfeste, Geburtstage und Weinproben. Exklusive Anmietung möglich, Preis auf Anfrage





## EINE REISE DURCH DREI KULINARISCHE BEREICHE: GRILL-PASTA-BAR

In der Münchner Maximilianstraße stehen mit dem Restaurant Brenner seit 2003 alle Zeichen auf Genuss. Durch die gelungene Komposition alter Bausubstanz und modernster Stilelemente bietet das Restaurant eine einzigartige Atmosphäre und lädt seine Gäste zu einer kulinarischen Reise durch die drei Bereiche Grill, Pasta und Bar ein. Der Brenner, ein Restaurant am Puls der Zeit, das widerspiegelt, was die Münchner lieben: gesundheitsbewusste Trennkost, qualitativ hochwertige Fisch- und Fleischgerichte, dazu ein ausgewähltes Wein-, Cocktail- und Getränkeangebot. Der gelungene Mix aus exquisiten Speisen und Getränken sowie den freundlichen, geschulten Mitarbeitern macht den Brenner zu den führenden Trendlokalen Deutschlands. Doch der Brenner ist mehr als „nur“ ein Restaurant: Atmosphäre, Feuer und Leben in der denkmalgeschützten Säulenhalle des Marstalls, dem ehemaligen Pferdestall der Residenz, sorgen für unvergessliche Stunden. Die Dreiteilung des Restaurants in einen Grillbereich mit offener Feuerstelle, einen Bereich, in dem hausgemachte Pasta zubereitet wird, und eine Bar mit Lounge-Charakter, ist einzigartig.

## BRENNER FACTS

### EINRICHTUNG

Ausstattung und Mobiliar richten sich mit viel Gespür nach der historischen Bausubstanz. Der Terrazzoboden wurde von italienischen Handwerksmeistern im traditionellen und aufwendigen Verfahren verlegt. Schmiedeeiserne Elemente aus Münchner Herstellung trennen die einzelnen Bereiche. Dazu gibt es viel warmes Holz bei Stühlen und Tischen sowie Bänke mit hochwertigen Lederpolsterungen.

### KAPAZITÄT

350 Personen sitzend, 650 stehend,  
Terrasse Marstallplatz 450 Personen sitzend,  
Terrasse Innenhof mit bis zu 80 Personen sitzend

Fläche Restaurant mit Bar: 1000 m<sup>2</sup>  
Fläche Terrassen: Bar 110 m<sup>2</sup>,  
Innenhof: 100 m<sup>2</sup>  
Marstallplatz: 450 m<sup>2</sup>

### VERANSTALTUNGEN

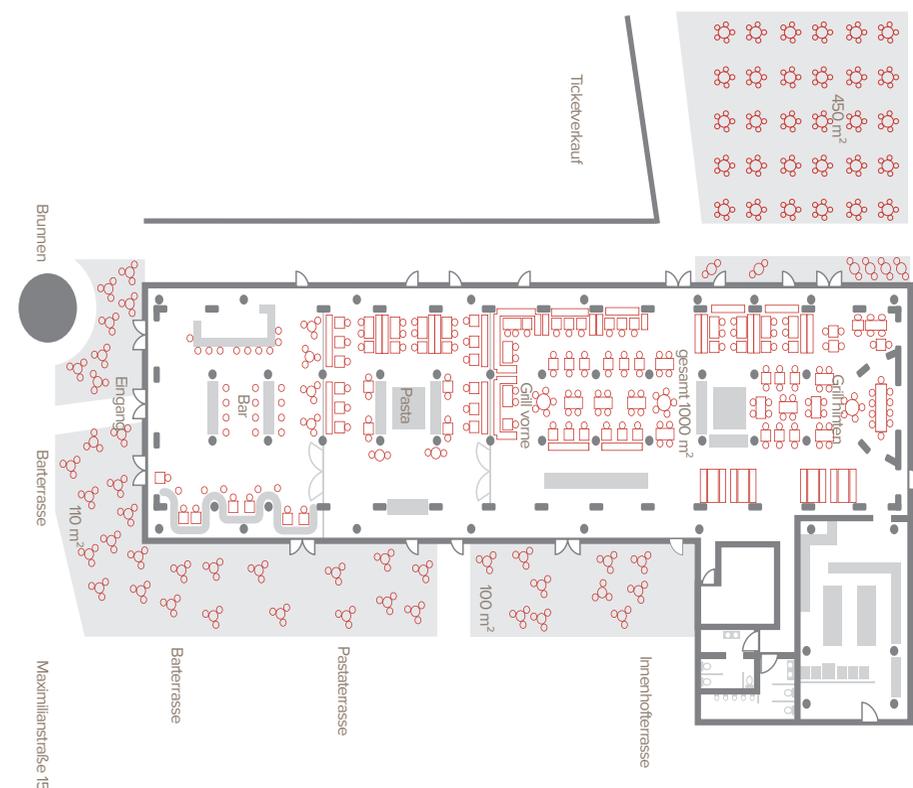
Frühstück, Lunch, Geschäftsessen, zwanglose Abendessen, Weihnachtsfeiern, private Events wie Geburtstage, Taufe, Kommunion, Weihnachtsfeiern, Firmenevents. Exklusive Anmietung möglich (Preis auf Anfrage)

### VERANSTALTUNGSBERATUNG

E-Mail: [events@kull-kg.de](mailto:events@kull-kg.de)  
Telefon: +49(0) 89 540 474 230

### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag: 8:30–01:00 Uhr  
Sonntag: geschlossen





## LEBENDIG & UNKOMPLIZIERT

Das Brenner kitchen in Schwabing vereint den unverwechselbaren Zeitgeist der Münchner Freiheit mit dem Qualitätsanspruch und der Philosophie des stadtbekannteren Brenner auf der Maximilianstraße. Unsere zeitgemäße, hochwertige Trennkostküche trifft auf freestyle Sushi und verbindet sich zu einem in sich stimmigen, wertigen und ebenso lässigen Konzept. Lebendig & unkompliziert: Der Brenner goes Schwabing. Höchsten Ansprüchen genügendes Fleisch, frischer Fisch & knackiges Gemüse vom Grill erwarten Sie, pur und nur mit ausgesuchtem Olivenöl und Zitrone verfeinert. Alles wird auf einem speziellen Clay Oven in der offenen Küche zubereitet. Neben den Signature Dishes aus dem Brenner wie dem Superfoodsalat setzt das Brenner kitchen auf freestyle Sushi Kreationen und vegane Maki Rolls. Eine erlesene Weinkarte mit dem Fokus auf naturnahe Weine rundet das Angebot ab.



## BRENNER KITCHEN FACTS

### EINRICHTUNG

Ausgesuchte Lampen von Tobia Scarpa, von Architekt Albert Weinzierl umgestaltete Stuhlklassiker und schneller, gut geschulter Service transportieren Qualität in den weitläufigen Raum. Dunkles Holz und der offene Ofen bringen Feuer, Atmosphäre und Gemütlichkeit.

### KAPAZITÄT

Innenraum Restaurant: 100 Personen  
Außenterrasse 120 Personen

Fläche: 240 m<sup>2</sup> Innenraum  
und 180 m<sup>2</sup> Außenbereich

### VERANSTALTUNGEN

Geschäftssessen, Weihnachtsfeiern, lockere Abendessen, private Veranstaltungen, wie z.B. Geburtstage, Familienfeiern, Hochzeitsfeste (Nähe Standesamt Mandelstraße), Tauf- und Kommunionen Feiern.

### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag: Ruhetag  
Dienstag bis Donnerstag: 17:30–00.00 Uhr  
Freitag und Samstag: 17:30–01.00 Uhr  
Sonntag: 17:30–00.00 Uhr

### VERANSTALTUNGSBERATUNG

E-Mail: [events@kull-kg.de](mailto:events@kull-kg.de)  
Telefon: +49(0) 89 540 474 230





## LIEFERSERVICE, MADE BY KULL & WEINZIERL.

Seit 2020 werden Ausgesuchtes vom Grill, knackige Salate und freestyle Sushi Rolls direkt zu Ihnen nach Hause geliefert: Der hauseigene Lieferservice des brenners auf der Maximilianstraße sowie des brenner kitchen in Schwabing liefert Speisen & Getränke komfortabel und kontaktlos bis vor die Wohnungstür. Klima- und CO2 neutral mit unseren E-Smarts ausgefahren. So können sich unsere Gäste zukünftig aussuchen, ob der Genuss im Restaurant oder den eigenen vier Wänden bevorzugt wird. Die wertigen, nachhaltigen Verpackungen und die rasche Auslieferung sichern die gewohnt hohe Qualität der Speisen – auch nach dem Transport.



### DELIVERY

#### ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Sonntag:  
17:30–21:00 Uhr



[www.brennerkitchen.de](http://www.brennerkitchen.de)



Vom brenner geliefert erwarten Sie die brenner Klassiker, knackige Salate, hochwertige Pasta sowie Feines vom Grill. Das brenner kitchen in Schwabing lockt statt mit Pasta mit seinen erlesenen freestyle Sushi ie brenner kitchen DIY Sushi Box oder Brunch-Boxen, runden das Angebot ab. Neben unserem hauseigenen Lieferservice bieten wir Ihnen selbstverständlich weiterhin die Möglichkeit, Speisen & Getränke vorzubestellen und bei uns abzuholen. Restaurant-Genuss. Für Zuhause.



### DELIVERY

#### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag:  
11:30–14:00 Uhr  
17:30–21:00 Uhr

[www.brennergrill.de](http://www.brennergrill.de)



[www.brennergrill.de](http://www.brennergrill.de)

