

Nach 48 Jahren war es vorbei: So geht jetzt im alten Café Guglhupf weiter

Nach fast 50 Jahren war für das Café Guglhupf in der Kaufingerstraße ein Schluss. An der alten Adresse geht es am Freitag weiter, aber nicht nur er sondern gleich drei unterschiedlichen Betreibern.

21. August 2025 - 18:14 Uhr von André Wagner



In prominentester Lage: Ende Juni musste das Café Guglhupf am Marienplatz schließen. Jetzt geht weiter. Am 22. August gibt es eine Neueröffnung auf der Kaufingerstraße, bald folgen zwei weitere.

Als das Café Guglhupf am Marienplatz Ende Juni nach 48 Jahren sein Betrieb einstellte, war dies gleichbedeutend mit dem Ende einer Ära. Für Belegschaft und Stammgäste kam die Schließung überraschend, aber finanziell war ein Weiterbetrieb für Marc Eisenbarth einfach nicht mehr zu stemmen, wie die AZ zur Schließung berichtete. "Wenn man ein totes Pferd reitet, muss man aufhören", so Eisenbarth, der 2021 zusammen mit seiner Schwester Irmgard das Lokal von ihren Eltern übernahmen.

Dieses Video könnte Sie interessieren



Doch schon nach wenigen Wochen weht wieder ein frischer Wind im roten Backsteingebäude in der Kaufingerstraße 5, in dem sich in letzte Zeit einiges verändert hat. Nicht nur optisch, sondern auch kulinarisch. Denn nicht ein, sondern gleich drei neue Betreiber haben hier jetzt das Sagen – mit drei unterschiedlichen Konzepten.

Lesen Sie auch



Ess-Klasse im Restaurant Grill – verlängert bis zum 30. August



Bier für 1,30 Euro und eigene Getränke erlaubt: Dieser Biergarten eröffnet in München

Der München-Newsletter

Die wichtigsten Nachrichten aus der Landeshauptstadt.



E-Mail eingeben und stets top informiert sein!

[Jetzt anmelden](#)

Es gibt weiter Kaffee und Kuchen: "Zum Herzkindl" eröffnet im alten Café Guglhupf

Die ehemaligen Guglhupf-Stammgäste dürften es mit Freude vernehmen, dass es weiterhin Kaffee und Kuchen geben wird. Verantwortlich dafür ist Stefanie Brunner. Ihr "Zum Herzkindl" eröffnet bereits am Freitag, 2. August im alten Café Guglhupf. Bis Ende Juli verkaufte Brunner im Kulturdachgarten auf dem ehemaligen Gasteig an einem kleinen Stand Kaffee, Kuchen und belegte Brote.

Ab Freitag wird alles ein, zwei Nummern größer sein. Von morgens bis nachmittags wird das "Herzkindl" sowohl im großen Innenbereich als auch im Innenhof und auf der Kaufingerstraße seine Gäste bewirten. Brunner hofft, die großen Erwartungen erfüllen zu können und dass ihm die Leute eine faire Chance geben.

Lokal-Sharing: Am Abend wird es dann italienisch

Um 17 Uhr hat Brunner dann Feierabend und übergibt den gastronomischen Staffelstab an Darius Faltenbacher und Martin Reifferscheid weiter. Bis Mitternacht, am Wochenende bis ein Uhr, bietet die zwei im "Stazione di Aperitivo" italienische Aperitifs und Antipasti an. Für Faltenbacher und Reifferscheid betreten damit allerdings kein Neuland. Das Duo betreibt bereits das "Stazione di Bufala" am Gärtnerplatz.

Während es für Stefanie Brunner schon am Freitag losgeht, haben Faltenbacher und Reifferscheid noch ein paar Tage Zeit. Am 6. September soll das "Stazione di Aperitivo" in der Kaufingerstraße offiziell eröffnen.

eröffnen.

Die neuen Macher im ehemaligen Café Guglhupf: v.l. Stefanie Brunner, Konstantin von Keyserlingk, Faltenbacher und Darius Faltenbacher. © Daniel von Loeper

Doch wie kam es zu diesem "Lokal-Sharing". "Wir wollten unbedingt, dass die Location auch tagsüber bespielt wird, am besten mit Kaffee und Kuchen. Aber da wir auch noch das "Stazione di Bufala" am Gärtnерplatz betreiben, hätten wir das zeitlich nicht hinbekommen", erzählt Darius Faltenbacher im Gespräch mit der AZ.

Hier kommt Michael Faltenbacher, der Vater von Darius, ins Spiel. Von ihm stammte das "Stazione"-Konzept und als Architekt ist er nicht nur die Einrichtung der beiden Läden verantwortlich, sondern im Hintergrund auch für das Geschäft zuständig.

"Stefanie war sofort Feuer und Flamme"

Und da Faltenbacher senior auch Partner des Kulturdachgartens ist, fiel bei der Suche nach einer Tagesgastronomin die Wahl schnell auf Stefanie Brunner. "Uns haben ihre Kuchen schon immer begeistert und als wir sie fragten, ob sie das Tagesgeschäft in der Kaufingerstraße interessieren würde, da war sie sofort Feuer und Flamme für diese Idee", so Faltenbacher junior.

Neben Brunner, Faltenbacher und Reifferscheid mischt aber noch eine vierte Person mit: Konstantin Graf von Keyserlingk. Ihm hat man es zu verdanken, dass man die Nachfolge des Café Guglhupf antreten durfte. Von Keyserlingk kennt die Betreiber des ehemaligen Cafés und wusste schon früh von den Plänen, den Laden abgeben zu wollen. Er stellt den Kontakt zur Familie Eisenbarth her und kümmerte sich auch um die Konzession.

Im Obergeschoss gibt es Käsefondue

Von Keyserlingk fungierte jedoch nicht nur als Strippenzieher, sondern

liefert mit der "Marienplatz Alm" auch das dritte Konzept. Im Oktober 2025 geht es los, dann soll künftig von September bis Ende Mai im Obergeschoss und samt Dachterrasse Käsefondue angeboten werden. "Das Ganze soll neun Monate im Jahr laufen, nur in den Sommermonaten Juni, Juli und August dürfte es schwer werden, Leut für Käsefondue zu begeistern", so Faltenbacher zur AZ.

Faltenbacher und von Keyserlingk arbeiten bereits am Gärtnerplatz zusammen. Doch während sich dort das "Stazione di Bufala" und die "Gärtnerplatz Alm" die Location aufteilen, die einen im Sommer, die anderen im Winter, fällt der notwendige Umbau in der Kaufingerstraße weg.

"Dort bleibt im Sommer das Obergeschoss und die Dachterrasse geschlossen und unten teilen sich Stefanie und ich das ganze Jahr üb die Räumlichkeiten", so Faltenbacher.

Aus dem ehemaligen Café Guglhupf wurde eine Location mit drei unterschiedlichen Gastronomie-K
Daniel von Loepen

Genau genommen ist unten sogar noch eine weitere Person mit an Bc Fabio Vincenzo Di Salvo, der das Modelabel "Enzo Escoba" betreibt und auch schon am Gärtnerplatz seine Produkte verkauft, wird nun auch in der Kaufingerstraße einen kleinen Stand bekommen, an dem er seine bedruckten T-Shirts verkaufen kann. "Fabio ist ein cooler Typ, der uns in der Vergangenheit schon öfters geholfen hat. So war es gar keine Frage, dass wir ihm auch in der Kaufingerstraße die Möglichkeit geben, seine Shirts zu veräußern", erklärt Faltenbacher.

Mietvertrag über zweieinhalb Jahre

Kuchen, Antipasti, Käsefondue und italienisch angehauchte Mode – es wird viel geboten sein im roten Backsteinhaus in der Kaufingerstraße. Für all das gilt es aktuell nur ausreichend Personal zu finden. "Wir haben zwar schon einige Leute, doch in der Gastronomie kann man nie genug Personal haben." Verantwortlich dafür ist neben Darius Faltenbacher auch Bernhard Wieland, der bei der Suche nach den geeigneten Leuten tatkräftig unterstützt.

Zweieinhalb Jahre wird die Zwischennutzung des alten Café Guglhupf andauern. Mit dem Vermieter, der DIBAG Hausverwaltung GmbH, hat man einen entsprechenden Mietvertrag abgeschlossen. Aber auch eine mögliche Verlängerung, dann vielleicht schon in einem Neubau, der dort entstehen soll, steht im Raum. "Wir stehen in einem sehr guten Kontakt mit der DIBAG, die uns sehr entgegengekommen ist. Daher ist nach Ablauf des derzeitigen Mietvertrags alles möglich", sagt Faltenbacher.

