

Fortsetzung von Seite 1 >>>

selbstverständlich boarisch, weil alle im wahrsten Sinne des Wortes Eingeborene sind. Klar, daß dabei eine ganze Menge Altersweisheit zum Vorschein kommt. Mittlerweile zählen man 7 ältere Herren über 80 in den Reihen, die deshalb topfit sind, weil sie sich wie alle Stammtischler streng an folgende Lebensweisheit halten: Gut essen, in Maaassen trinken und a bissel sporteln.

Bei den Tischgesprächen kommt man natürlich nicht am Fußball vorbei. Warum auch. Der Experte für dieses Thema ist der Hanse. Er hat eine schillernde Vergangenheit im Münchner Amateurfußball, von der er sehr gerne berichtet. Ganz still wird's aber, wenn er aufgrund seines „engen Drahtes“ zum FC Bayern über Dinge berichtet, die kein Journalist jemals erfährt.



Jetzt im Sommer genießen D'Radler ihren Stammtisch bei angenehmen Temperaturen im schönen Biergarten des Haderner Augustiner bei Brotzeit und ein paar Halben Augustiner Hell oder Weißbier." 🍷

Unser Ober-Schankkellner Fitim Hodza im Portrait .....

## SCHENKT JEDEM EINE EIN



Ausschank aller unserer Getränke und auch um die einwandfreie Funktion und Hygiene der Schankanlage.

Das perfekte Zapfen eines Augustiner-Bieres mit schöner Schaumkrone will gelernt sein und setzt viel Erfahrung voraus. Und die hat Fitim vorzuweisen. Zuerst kam der „Grundkurs“ im Paulaner Bräuhaus am Kapuzinerplatz und danach die sprichwörtliche Meisterprüfung, die legte er bei uns im Haderner Augustiner ab.

Und: welches Wirtshaus kann schon von sich behaupten, einen Ober-Schankkellner zu haben, der keinen Alkohol trinkt? 🍷

JEDER GAST UNSERES WIRTSHAUSES ist schon mal an ihm vorbeigegangen: unserem Ober-Schankkellner Fitim Hodza. Zugeben, man nimmt ihn hinter seinem Schanktisch mit den Zapfhähnen und hunderten Gläsern zuerst auch garnicht wahr. Aber ein Blick lohnt sich, denn er versteht sein Handwerk perfekt.

Fitim ist ein absoluter Vollblut-Bayer. Alles rund um's Bier ist sein Metier. Deshalb vertrauten wir ihm schon bei unserer Eröffnung 2013 bedenkenlos unser Allerheiligstes, die Leitung unserer drei Schänken, an. Seitdem kümmert er sich leidenschaftlich um den

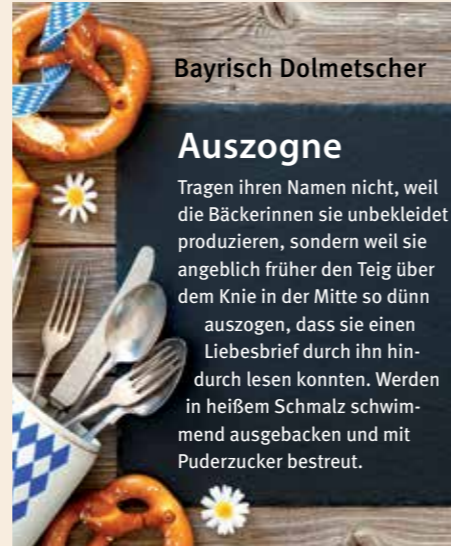
### KOMMEN SIE INS HADERNER!

Wir stellen zum nächstmöglichen Termin ein (m/w):

➤ **JUNGKOCH / KOCH**  
➤ **SCHANKKELLNER**  
auf € 450,- Basis

Interesse? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung unter:  
[gloeckle@haderner-augustiner.de](mailto:gloeckle@haderner-augustiner.de)

WIR SIND MITGLIED:



### Bayrisch Dolmetscher

### Auszogne

Tragen ihren Namen nicht, weil die Bäckerinnen sie unbekleidet produzieren, sondern weil sie angeblich früher den Teig über dem Knie in der Mitte so dünn auszogen, dass sie einen Liebesbrief durch ihn hindurch lesen konnten. Werden in heißem Schmalz schwimmend ausgebacken und mit Puderzucker bestreut.

### IMPRESSUM

„Der Haderner“  
Wirtshauszeitung des Haderner Augustiner

Herausgeber:  
Haderner Augustiner OHG  
Würmtalstraße 113  
81375 München  
Telefon 089 / 780724-30  
eMail: [info@haderner-augustiner.de](mailto:info@haderner-augustiner.de)  
Internet: [www.haderner-augustiner.de](http://www.haderner-augustiner.de)

Öffnungszeiten:  
Montag - Sonntag 10.00 - 24.00 Uhr  
Warme Küche: Montag - Samstag 11.30 - 22.00 Uhr und Sonn-/Feiertage 11.30 - 21.00 Uhr  
Brotzeitkarte 10.00 - 22.30 Uhr

Tischreservierungen:  
Telefon 089 / 780724-30

© Agentur Maier Marketing GmbH, München

haderner Augustiner

DAS IST DEMNÄCHST BEI UNS LOS:

Freitag, der 21. Juli  
**Sommerfest im Haderner**



Ab 18.00 Uhr, mit Rock'n'Roll live, Bierfaß und spezieller Speisekarte. Wir freuen uns auf Sie!

### Nach dem Spargel ist vor den Reherl!

Genießen Sie unsere feinen Gerichte mit Pfifferlingen – jetzt auf unserer Tageskarte!



### Zünftig biergarteln

Im vielleicht schönsten Wirtsgarten Haderns, mit Bier, Brotzeit, Lounge, Kinder-Spielplatz...



Ihre Hochzeit im Haderner!?  
Von 2-140 Personen, perfekt nach Ihren Wünschen in unserem Saal organisiert und auf'kocht.



Auch gerne zum Mitnehmen!

Offizielle Wirtshaus-Zeitung des Haderner Augustiner

Der Juli/August 2017  
**haderner**

UNABHÄNGIG · ÜBERPARTEILICH · NICHT KÄUFLICH

## GRÜSS GOTT!

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen – und unser fast schon legendäres Sommerfest fällt auf einen Freitag! Am 21. Juli rockt unsere Stamm-Band „FlatOut“ in bewährter Manier unseren Biergarten. Ein absolutes Muß für alle Freunde des Hauses, Rock'n'Roll-Fans und Tanzbein-Schwinger! Unser Küchen-Chef Daniel Vogt hat sich für die jetzige Reherl-Zeit ein paar be-



sonders raffinierte Gerichte ausgedacht – die sollten Sie unbedingt probieren! Mehr dazu auf Seite 3!

Ihre Wirtsleut' Stephanie Rollwagen und Michael Glöckle

Montags-Stammtisch .....

## GELEBTE STAMMTISCH-TRADITION IN UNSEREM WIRTSHAUS: „D’RADLER“

SEIT RUND 30 JAHREN (!) treffen sich 10-15 Unentwegte jeden Montagabend zum sog. „Radler-Stammtisch“. Nach diversen Gaststätten im Münchner Westen fand er vor ca. 20 Jahren seine Heimat im „Weißen“ in Hadern. Schließung und Umbau zwangen den Stammtisch für einige Jahre ins Exil, sprich ein anderes Haderner Wirtshaus. Mit Eröffnung des Haderner Augustiner 2013 kehrte er aber glücklich in „sein“ Wirtshaus zurück und fühlt sich dort nach eigenen Angaben „sauwohl“.

Entstanden ist der Stammtisch, wie der Name schon vermuten läßt, über's sportliche Rennradfahren. Helmut Kreil hält seit

jeder den Stammtisch durch vorbildlichen Einsatz zusammen. Er leitete sogar jahrelang im Winter das Montags-Turnen in einer Schulsporthalle, damit wir alle im Frühjahr fit in die neue Radl-Saison starten konnten.

Selbstverständlich ist das Radfahren auch heute noch jeden Mittwoch und Samstag aktuell. Treffpunkt ist dann immer um 10.00 Uhr beim „Biesler“ in Planegg – besser bekannt auch als die dortige Urologische Klinik. Die Sitzzeiten von 5-6 Stunden sind zwar immer noch dieselben, haben sich aber vom Rennradsattel hin zum Biergartenstuhl dramatisch verändert. Da lautet das Motto „Redn is leichter als tretn“!

Am Stammtisch hat jeder seinen Stammtisch und bei den Gesprächen geht's natürlich nur um wichtige Themen, bei ausgeprägtem und fundiertem Fachwissen. Die Sprache ist



>>> Fortsetzung auf Seite 4

# AUF GEHT'S ZUM GROSSEN SOMMERFEST!

Am Freitag, den 21. Juli ist es wieder soweit: in unserem schönen Biergarten steigt unser alljährliches Sommerfest!



Ein lauer Sommerabend, ein süffiges Bier vom Holzfaß oder ein kühles Glas Wein, eine zünftige Brotzeit, dazu flotte Live-Musik unserer Haus-Band „Flat Out“ – Herz, was willst Du mehr?

Flat Out? Kenn ich irgendwo her? Richtig, die 4-köpfige Partyband heizt mittlerweile seit 4 Jahren unseren Sommerfest-Gästen ein. Sie spielt schon seit vielen Jahren zusammen und das spürt man bei jedem Song, da paßt einfach alles. Flat Out ist eine ausgesprochene Live-Band, macht Tanzmusik mit Charme und sorgt mit Garantie für gute Stim-

mung. Mit ihr feiert der Sound vergangener Rockjahrzehnte mit bekannten Hits Wiederauferstehung – das sollten sich besonders Gäste, die gern das Tanzbein schwingen, auf keinen Fall entgehen lassen!

Unser Sommerfest beginnt um 18.00 Uhr und dann startet auch gleich die Band (bis 22.00 Uhr). Es gibt eine spezielle, maßgeschneiderte Speise- und Getränkekarte. Auf jedes bestellte Getränk erheben wir wie gewohnt € 1,- für die Band.

**Bitte reservieren Sie frühzeitig – nur um 18.00 Uhr möglich!**



**Bitte beachten Sie: Ausweichtermin bei schlechtem Wetter ist 2 Wochen später (Freitag, 04.08.)!**

## Aus unserer Getränkekarte .....

### FLASCHEN-POST!

UNSERE NEUE WEINKARTE IST DA! Zusammen mit unseren Wein-Lieferanten haben wir unsere neue Sommer-Weinkarte zusammengestellt. Ob trocken oder lieblich, ob kräftig oder weich im Abgang – für jeden Geschmack, für jedes Gericht und für jeden Anlaß haben wir den passenden „Tropfen“ parat. Hier stellen wir Ihnen zwei besonders genußreiche Weine vor:

**Riesling Quinterra** vom Weingut Kühling Gillot: trockener Qualitätswein aus Rheinhessen, mit angenehmen Ananas-/Aprikosen-Aromen und feiner Säure. Übrigens, Winzerin Carolin Spanier-Gillot ist Winzerin des Jahres 2015!



**Carnuntum Cuvée** vom Weingut Markowitzsch aus Niederösterreich: 85% Zweigelt und 15% Pinot Noir; trocken, rubinrot, mit feinen Kirsch- und Gewürz-Aromen, weich und elegant mit viel Schmelz und langem Abgang.



Oder wie wär's alternativ mit unserem Weißen SILVANER EIGENART und WEISSBURGUNDER vom fränkischen Weingut Max Müller?

Oder unserem Roten TAPPS CUVÉE vom Weingut Zeter (Pfalz) oder dem HOLZFASSSPÄTBURGUNDER vom Weingut Battenfeld (Rheinhessen)? Fragen Sie Ihren Kellner, er berät Sie gerne!

### BIERGARTEN-SCHÖNHEIT

Unser bernsteinfarbenes Augustiner-Weißbier – was für ein Anblick! Das Hefeweißbier wird nach altbewährten Verfahren aus sorgfältig ausgewählten Rohstoffen gebraut. Es erhält seine beliebte Frische und den feinwürzigen Geschmack durch die Flaschengärung und die Lagerung in den Augustiner-Brauereiwölbchen. Die Zutaten: Wasser, Weizen und Gerstenmalz, Hopfen, Hefe, alc. 5,4%. Oans geht no!



## Aus unserer Küche .....

### REHERL-ZEIT IM HADERNER

ENDLICH IST ES WIEDER SOWEIT, die leckeren Reherl zieren die Speisekarte! Gebacken, gegrillt, gebraten und geröstet: Unser Küchenchef Daniel Vogt hat sich heuer ein paar besonders raffinierte Pfifferlings-Rezepte für Sie einfallen lassen, siehe rechts.

**Einfach bestellen und genießen!**

#### ACHTUNG, WASSERSCHEU!

Das Säubern frischer Pfifferlinge geht prima mit einem kleinen Pinsel. Oder Sie tauchen sie vorsichtig in kaltes Wasser. Aber nicht zu lange und auf keinen Fall drücken, denn die Pfifferlinge saugen das Wasser auf und büßen dabei ihr leckeres Aroma ein. Nach dem Wasserbad die Pilze zum Trocknen auf ein Küchentuch legen und in die Sonne damit – so verschwindet das Wasser schnell wieder aus den Pilzen.

## Biergarten-Portrait .....

### UNTER WEISS-BLAUEM HIMMEL

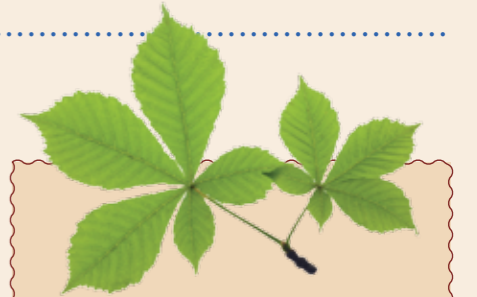


MAN ERKENNT ES AN DEN SCHÖNEN ALTEN KASTANIENBÄUMEN, daß unser Biergarten nun schon über 111 Jahre auf dem Buckel hat. Schön eingewachsen präsentiert er sich heute. Die hohen Bäume verleihen ihm ein einzigartiges, originales Biergarten-Ambiente, das zumindest in Großhadern seinesgleichen sucht.

Mit viel Aufwand haben wir ihn seit der Wirtshaus-Eröffnung 2013 kontinuierlich verschönert und gepflegt, um unseren Gästen eine echte Biergarten-Oase und einen Ort der bayerischen Gemütlichkeit und Ruhe

zu schaffen. Dies gipfelte darin, daß wir 2015 hier eine coole Lounge mit komfortablen Sitzecken eröffneten. Und natürlich haben wir auch an unsere kleine Gäste gedacht, indem wir einen großen, umzäunten Kinderspielfeld einrichteten – nah zu den umliegenden Tischen, damit Eltern ihre Kinder immer im Blick haben.

Unser Biergarten bietet sonnige und schattige Plätze und ist komplett bedient. Ach, was gibt's Schöneres, als im Sommer unter weiß-blauem Himmel zu sitzen und bei einem frisch gezapften Augustiner Hell oder



#### „ÜBRIGENS...“

haben Sie gewußt, daß unser Biergarten einst dreimal so groß war und sogar bis zur Rebholzstraße reichte?

kühlem Glasl Wein traditionelle regionale Speisen oder deftige Brotzeiten und später die laue Abendluft zu genießen? Unser Biergarten-Team freut sich auf Ihren nächsten Besuch!

#### UNSERE „GUTEN GEISTER“

Auch wenn man sie nicht alle sieht: Insgesamt 28 festangestellte Mitarbeiter kümmern sich in unserem Wirtshaus um das Wohl der Gäste.

**Ja do schau her!**