

DAS IST DEMNÄCHST BEI UNS LOS:
.....

Jeden Dienstag Schnitzel-Tag
Immer wechselnd, immer lecker



Jeden Donnerstag frisches Tatar
vom bayerischen Ochsen, zum selber
anmachen, klein oder groß



Auf geht's zum Weißwurstfrühstück!
Montag bis Freitag für nur 0,99/Stück
(nur bis 12.00 Uhr, versteht sich)



Bitte rechtzeitig reservieren
für Ihre Osterfeier (16./17. April)
im Haderner!



GRÜSS GOTT!

Gell, da schau'n's – Ihr Haderner Augustiner hat jetzt eine eigene Wirtshaus-Zeitung! Jeden Monat berichtet „Der Haderner“ über alles, was sich rund um unser Wirtshaus aktuell so tut: Termine und Veranstaltungen, unsere Mitarbeiter, unsere sorgsam ausgewählten Lieferanten, Wissenswertes aus unserem Stadtteil Großhadern u.v.a.m.. Und wir nehmen Sie stets mit auf einen Kurzbesuch in unser „Allerheiligstes“, die



Küche. Freuen Sie sich drauf.
Und nun viel Lesespaß mit Ihrem ersten
„Haderner“!

Ihre Wirtsleut' Stephanie Rollwagen und Michael Glöckle

Über unser Wirtshaus

MÜNCHNER BIER-DENKMAL



Großhadern bis 1930: Die Würmtalstraße endete damals noch vor unserem Wirtshaus.

WISSEN SIE EIGENTLICH, daß Sie gerade in einem Münchner Baudenkmal sitzen? Im Ernst, unser Gebäude gehört zur offiziellen Liste der Münchner Baudenkmäler und wird dort beschrieben als „Eckbau im Stil des 17. Jahrhunderts“.

Das „Weiße Bräuhaus“ in Großhadern wurde 1903 von Peter Widmann erbaut. Er war eigentlich Schreiner und hatte als junger Geselle, wie früher üblich, einige Jahre im Ausland gearbeitet. Die Freundschaft zu einem Braumeister in Lugano und seine Vorliebe für das damals noch seltene Weißbier waren wohl der Anlass für den Entschluss, nach der „Wanderschaft“ selbst eine Brauerei zu gründen. Zurück in Hadern begann er »» [Fortsetzung auf Seite 2](#)

Fortsetzung von Seite 1 » mit dem Bau des großzügigen Anwesens und eröffnete 1905 zuerst ein Café mit Flaschenbierauschank und 1908 die Weißbierbrauerei mit Ausschank. 1926/27 wurde das Gebäude mit einem Anbau an der Ostseite erweitert. Der Biergarten reichte damals nach Zukauf des Grundstücks bis zur Rebholzstraße. Im Obergeschoss entstand ein Veranstaltungssaal. Die Wirtsleute Peter und Maria Widmann führten Brauerei und Gaststätte bis Anfang der 1960er Jahre. Bis zuletzt wurde Weißbier selbst gebraut, andere Biersorten zugekauft. Aus Altersgründen – 1959 hatte der Wirt seinen 80. Geburtstag gefeiert – verpachtete er den Betrieb an die Hacker-Brauerei, die ihn nach Widmanns Tod 1963 kaufte. Nach

einer gründlichen Renovierung öffnete die beliebte Traditionsgaststätte wieder, allerdings mit wesentlich verkleinertem Biergarten; auf einem großen Teil des früher mit wunderbaren Kastanien bewachsenen Geländes befinden sich heute ein Hotel und eine Tankstelle.

2011 erwarb die Augustiner-Brauerei das in die Jahre gekommene Anwesen. Die unerwartet aufwendigen Modernisierungs- und Renovierungsarbeiten dauerten bis Juni 2013. Dafür erstrahlt der denkmalgeschützte „Weißbräu“ nunmehr unter dem Namen „Haderner Augustiner“ in neuem Glanz.

Vielen Dank an Alfons Kunz vom Geschichtsverein Haderne e.V.!

Unsere Partner

... BIS Z WIE ZUCCHINI



Geschäftsführer Arno Schmal in seinem Vitamin-Reich.

SCHMAL IST BEI UNSEREM GEMÜSE- UND OBSTLIEFERANTEN nur der Name, nicht das Sortiment.

Wer selbst gerne den Kochlöffel schwingt weiß es nur zu gut: die Frische und Qualität der Zutaten sind beim Kochen mehr als die halbe Miete. Das ist natürlich auch in unserer Küche oberstes Gesetz. Die Fa. Schmal, ein alteingesessenes Münchner Unternehmen im Großmarkt, beliefert uns seit Eröffnung unseres Wirtshauses 2013 mit frischem Obst und Gemüse, von A wie Avocado bis Z wie Zucchini, vom 01. Januar bis 31. Dezember. Neben den üblichen saisonal verfügbaren einheimischen Produkten liefert die Fa. Schmal uns natürlich auch Exoten und Südfrüchte.

Wir haben uns seinerzeit für die Fa. Schmal entschieden, weil sie IFS*-zertifiziert ist und

konsequent auf lückenlosen Herkunftsnachweis, auf ein hohes Qualitätsniveau, auf deutsche Ware sowie auf Regionalität und Saisonalität der Produkte setzt. „Man schmeckt einfach den Unterschied, ob ein Salat zuvor 3 Tage auf der Autobahn unterwegs war oder ob er von einem einheimischen Betrieb im Dachauer Land stammt“, betont unser Küchenchef Daniel Vogt immer wieder. Apropos Salat. Probieren's doch mal unseren „Haderner Caesar's Salad“ mit gegrillten Hendlbrust-Streifen, knackigem regionalem Romana- und Rucolasalat in Parmesan-Dressing und Breznkrusterln – ein Gedicht!

*international anerkannter Standard für die Auditierung von Lebensmittelherstellern mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit und Qualität der Verfahren und Produkte.



2012/2013 der Umbau vom Weißen Bräuhaus zum Haderner Augustiner. Rechts steht heute die Schänke.



MAXIMATORISCHER GENUSS

Haben's unseren Augustiner Maximator schon probiert?

Der süffige, dunkle Doppelbock klösterlichen Ursprungs ist das perfekte Bier für festliche Anlässe in der kühleren Jahreszeit. Ein wahrlich erwärmendes Geschmackserlebnis.

Aber warten Sie nicht zu lange, es gibt den „Maxi“ nur noch bis Mitte/Ende März (solange Vorrat reicht) – und bei uns im griabigen Steinkrug!



Unser Küchenchef Daniel Vogt im Interview

MAGGI HAT BEI IHM HAUSVERBOT

Daniel, Du bist jetzt seit eineinhalb Jahren unser Küchenchef. Wo hast Du gelernt und vorher gearbeitet? Gelernt habe ich im Gasthaus Bachmair Weissach am Tegernsee und im Kempinski Hotel Airport München. Nach meiner Lehre ging ich ein paar Jahre auf Wanderschaft, um neue Eindrücke zu gewinnen, u.a. in die Schweiz, in die Klosterschänke Scheyern, die Nymphenburger Schloßschwaige, das Forsthaus Wörnbrunn etc. Zuletzt war ich Küchenchef im Hotel Post in Pasing.

Beschreib doch mal Deine Kochphilosophie. Frisch, fromm, fröhlich, frei hat mal jemand gesagt. Ich versuche die traditionelle Küche mit der modernen Küche auf kreative Art und Weise zu verbinden. Daher lege ich besonderen Wert auf die Frische und die Regionalität unserer Zutaten. Fische und Wild aus unserer Region, knackiges Gemüse und frisches Obst aus unseren Gärten, das schmeckt halt einfach.

Auf welche Zutaten würdest Du nur ungerne verzichten? Da gibt es so manches... frische Bergkräuter, unser Olivenöl vom südlichsten Zipfel Münchens – das ich übrigens mehrmals jährlich persönlich vor Ort hole –, und auf so ziemlich alles, was unsere bayrischen Berge zu bieten haben, von der Milch bis zum Fleisch.

Gestehe, wann warst Du zuletzt in einem Fastfood-Restaurant? O mei, das ist schon sehr sehr lange her. Mein Fastfood besteht lieber aus einem Breznstangerl mit Leberkäse oder einem warmen Panini vom Viktualienmarkt.

Was hältst Du von künstlichen Aromen und Konservierungsstoffen? Ohne sie geht's nicht? Doch, und sogar besser! Ich sag's ganz deutlich: Künstliche Aromen oder Konservierungsstoffe wie Maggi oder Fondor wird es in meiner Küche definitiv niemals geben.

Das Auge ißt bekanntlich immer mit – stimmt das? Das stimmt auf jeden Fall...das ist wie der erste Eindruck. Wenn der Teller gefällt dann macht das doch Lust auf mehr. Eine ansprechende Optik ist ein prima Geschmacksanreger.

Das Rezept des Monats - unsere Nutella-Mousse

„MOUSSE I UNBEDINGT PROBIERN!“



Zutaten (ca. 6-8 Personen)

4 Eigelb | 4 Eier | 6 Blatt Gelatine | 500 g Vollmilch-Kuvertüre | 1 l geschlagene Sahne | 400 g Nutella (unbedingt das Original)

NUN HAT UNSER KÜCHENCHEF EIN GEHEIMNIS WENIGER - so geht unsere Nutella-Mousse: Eier und Eigelb warm aufschlagen, die Gelatine in der Zwischenzeit in kaltem Wasser aufweichen. Dann die Kuvertüre im warmen Wasserbad auflösen und zur warmen Eiermasse geben. Die Gelatine ausdrücken, unter die warme Schoko-Eiermasse geben und kalt schlagen. Danach die geschlagene Sahne unterheben – fertig! Gutes Gelingen beim Nachmachen! Wir servieren unsere **Nutella-Mousse** übrigens mit beschwipster Karamellbirne und gebackener Mandelhippe. Für nur € 6,20! Achtung, hohe Suchtgefahr!

EINFACH SAU-GUAD!

Das beliebteste Gericht im Januar 2017: unser ofenfrischer Schweinsbraten. 1.417 mal wurde er bestellt.

In do schau her!

WEINHÄNDLER MIT STERN



„WO ABER DER WEIN FEHLT, STIRBT DER REIZ DES LEBENS“ – ein wahres Sprichwort. Daher darf auch in einem Augustiner Wirtshaus eine feine Weinkarte nicht fehlen. Unsere Weinauswahl haben wir gemeinsam mit unseren Partnern zusammengestellt. Einer davon ist die Vinothek Sabitzer im Lehel. Sabitzer? Kenn ich doch irgendwoher? Richtig, Herwig Sabitzer führte einst das Restaurant „Alte Königswache“ in der Steinheilstraße und erkornte sich dort sogar einen Michelin-Stern. Der Mann kennt sich also bestens aus, wenn es darum geht, eine Weinkarte mit einer Speisekarte zusammenzuführen!

1997 eröffnete Herr Sabitzer einen Weinhandel und beliefert seitdem zahlreiche Gastro-

nomen in und um München – und seit 2013 auch unseren Haderner Augustiner. Sein Schwerpunkt liegt neben französischen Weinen auf Italien, Österreich und natürlich Deutschland.

Übrigens, Sabitzer's „Tapps 2014“ vom Weingut Oliver Zeter/Pfalz paßt dank 50% Merlot und 50% St. Laurent z.B. perfekt zu unserem Wilderer-Ragout mit feinen Nussspätzle, Apfel-Blaukraut und kaltgerührten Preiselbeeren. Ihr Kellner berät Sie gerne! 🍷



WETTERFEST GEMACHT



„ICH WEISS NOCH AUS MEINER ZEIT als Jugend-Fußballer beim FC Viktoria-West, wie zapfig kalt es sein kann, wenn man auf dem Fußballplatz Wind und Wetter ausgesetzt ist“ sagte Haderner-Wirt Michael Glöckle und spendierte dem FC Neuhadern neue, wetterfeste Trainingsjacken für seine beiden Herrenmannschaften. Da der FC seit einigen Jahren bei uns auf der Wiesn im Glöckle Wirt zu Gast ist hat Team-Manager Robert Frank uns darauf angesprochen. Sehr gerne haben

wir dann die Jacken besorgt und mit unserem Logo versehen.

Übrigens... haben Sie gewußt, daß das Futsal-Team des FCN im Januar seinen Titel als Münchner Futsalmeister verteidigen konnte? RESPEKT! 🍷

GANZ SCHÖN MITTENDRIN



SIE HABEN EINE FAMILIENFEIER im Haderner Augustiner, wissen aber nicht, wo Ihre Verwandten nächtigen könnten? Wer für Freunde, Familie und auch Geschäftspartner ein schönes, zentral gelegenes und mit dem MVV leicht zu erreichendes Hotel sucht, liegt beim „Hotel am Viktualienmarkt“ goldrichtig. Das kleine, moderne Stadthotel im Herzen Münchens verfügt über 26 helle, freundliche und komfortable Zimmer. Viele Sehenswürdigkeiten Münchens lassen sich von dort in nur wenigen Gehminuten erreichen. **Besuchen Sie uns im Internet: www.hotel-am-viktualienmarkt.de/** 🍷

KOMMEN SIE INS HADERNER!

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

› KOCH
› SCHANKKELLNER

Interesse? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung unter: gloeckle@haderner-augustiner.de

WIR SIND MITGLIED:



IMPRESSUM

„Der Haderner“
Wirtshauszeitung des Haderner Augustiner

Herausgeber:
Haderner Augustiner OHG
Würmtalstraße 113
81375 München
Telefon 089 / 780724-30
eMail: info@haderner-augustiner.de
Internet: 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