



BEZIRKSAUSSCHUSS PRO GARDENSHARING

Urbane Landwirtschaft auf Schul-Dachgewächshäusern, Flachdach-Gärten und in Hausgärten wird immer populärer. Die Initiative Urban-Farming will brachliegende Garten- oder Dachflächen nutzbar machen, um den Eigen-Anbau saisonaler Früchte und Gemüse zu fördern. Infos finden Sie auf: www.gardensharingde.blogspot.de inkl. einem Dachatlas München, der heute schon genutzte City-Landwirtschaftsflächen aufzeigt. Der Haderner Bezirksausschuss unterstützt die Initiative offiziell. 🌱

COUP DES KULTURVEREINS

Dem Kulturverein Hadern e.V. ist es gelungen, die „PrimaTonnen“ für einen Auftritt nach Hadern zu holen. Bettina von Haken und Edeltaud Rey halten auf der Kabarettbühne dem Publikum mit leiser Ironie und lauter Lebenslust den Spiegel vor – humorvoll, musikalisch und schlagfertig. Die beiden zeigen ihr „best of“ am Samstag, den 20.01., 20.00 Uhr im Haderner MPore in Mehlfeld's Restaurant, Guardianstraße 98a. Karten (bei Mehlfelds) 17 Euro VVK, 19 Euro Abendkasse. Einlass ist ab 18 Uhr. 🎭

PFIAT DI CHRISTBAUM

Wer seinen Christbaum nicht selbst kompostieren kann, dem hilft der Abfallwirtschaftsbetrieb München (AWM), seinen Baum fachgerecht zu entsorgen. Am Großhaderner Wertstoffhof Tischlerstraße 3 können Weihnachtsbäume an sechs Tagen der Woche abgegeben werden (geöffnet: Mo 10.30 – 19.00 Uhr, Di- Fr 8 - 18 Uhr, Sa 7.30 – 15.00 h). Vom 08.-10.01.2018 ist dies auch an der Grundschule Senftenauerstraße 21 möglich. 🌲

Haderner Mittagstisch

GENIESSEN & SPAREN

HAND AUF'S HERZ: mit wievielen neuen Vorsätzen sind Sie ins neue Jahr gestartet?

Ein besonders beliebter Vorsatz: „sparen“. Nichts leichter als das! Unsere 3 feinen Mittagsgesichte gibt's Montag - Freitag bis 14.30 Uhr für je nur € 6,90. Sie sparen kräftig, müssen aber auf keine Geschmackserlebnisse verzichten! 🍴



Peggy Dittert im Porträt

GANZ SCHÖN RUMGEKOMMEN



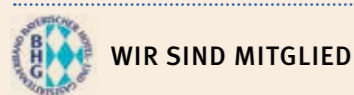
ANSTELLUNGEN in Waldwirtschaft, Tegernseer im Tal, Hirschgarten, Nockherberg. ... unsere Service-Fachkraft Peggy Dittert hat schon in ein paar bekannten Münchner Wirtshäusern gearbeitet. Aber so richtig gut gefällt's ihr erst im Haderner. Seit dem Eröffnungsjahr 2013 gehört sie hier zum Team. Vorher gelernt hatte sie Hotelfachfrau – „aber das war auf Dauer irgendwie nix für mich“, erläutert sie. „Manche Gäste meinen, man sähe mir an, daß es mir hier im Haderner Spaß macht“, sagt sie. Apropos... Spaß sucht Peggy in ihrer Freizeit auf einer über 100 PS starken Kawasaki Z 800, wenn auch mangels Führerschein bei ihrem Mann nur hinten drauf als Sozia. 🏍️

KOMMEN SIE INS HADERNER!

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

- › JUNGKOCH / KOCH
- › SERVICE-MITARBEITER in Festanstellung oder auf € 450,- Basis

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



WIR SIND MITGLIED



Bayrisch Dolmetscher

Botschamperl

Stammt vom französischen „Pôt de Chambre“ (deutsch: Zimmertopf) und bezeichnet einen Topf, in den man früher sein Geschäft verrichten konnte. Das war notwendig, weil sich damals die Toilette außerhalb der Wohnung befand. Mit der Erfindung von Kanalisation und Klosett in der Wohnung starben die Botschamperl langsam aus.

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



DAS IST DEMNÄCHST BEI UNS LOS:

Jeden Samstag:
ofenfrische 1/2 Schweinshaxn mit Knödel zum Sparpreis



Dienstag ist Schnitzeltag!
Immer 4 leckere leckere Variationen zur Auswahl



Wir kriegen Sie wieder fit:
Mit unseren feinen Aschermittwoch-Gerichten



Ab Februar informieren wir Sie auch online:

www.facebook.de/haderner-augustiner

BITTE VORMERKEN:
Am Sonntag, den 28. Januar haben wir ab 15.00 Uhr GESCHLOSSEN.



Auch gerne zum Mitnehmen!

Offizielle Wirtshaus-Zeitung des Haderner Augustiner

Der haderner

Januar/Februar 2018

UNABHÄNGIG · ÜBERPARTEILICH · NICHT KÄUFLICH

A GUADS NEIS!

Liebe Gäste, das gesamte Team vom Haderner Augustiner wünscht Ihnen ein gutes und gesundes Jahr 2018!

Und damit das neue Jahr auch gleich gut startet hält unsere täglich aktuelle Winter-Speisekarte viele Schmankerl für Sie bereit. Und wir haben etwas gegen den kalten Winter und verschuppte Nasen: unsere leckeren Gerichte mit vitaminreichem Wintergemüse wie z.B. unsere legendäre „Knödel-Gaudi“ mit herzhaftem Sellerie oder unser deftig-bunter Kartoffel-Eintopf voll frischem Gemüse. Probier'n Sie's aus und bleiben Sie gesund!



Ihre Wirtsleut' Stephanie Rollwagen und Michael Glöckle

Oldtimer-Stammtisch

HEALEYS IM HADERNER



DER AUSTIN HEALEY CLUB GERMANY (AHCG) wurde 1977 gegründet, knapp 500 Mitglieder zählt der Verein. Die 80 Münchner Mitglieder nennen sich „Stammtisch Bavaria München“ und treffen sich monatlich bei uns im Haderner.

Legendäre Automarke

Die Historie der Marke Austin Healey ist kurz, sie dauerte nur 16 Jahre. Wahrscheinlich sind die Modelle gerade deswegen heute Kult. Donald Healey gründete das Unternehmen 1952 »» Fortsetzung auf Seite 2

mit der Vorstellung des legendären BN1. Bis 1968 blieb die Karosserie äußerlich fast gleich, lediglich die Motoren wurden aufgestockt. 1968 rollte der letzte Austin Healey vom Band.

Warum „tagt“ der Stammtisch im Haderner?

Der Münchner Austin Healey Club testete für seinen geplanten Stammtisch mehrere Lokale nach den Kriterien Gemütlichkeit, Preis/Leistungsverhältnis, Erreichbarkeit und professioneller Service. Irgendwann kam dann auch der Haderner an die Reihe. Danach wurde abgestimmt. Ende 2016 entschieden sich die meist Mitglieder für den Haderner. Eine wirtshausdemokratische Wahl also.

Seitdem trifft sich der Stammtisch jeden ersten Dienstag im Monat, das sind i.d.R. 35 - 40 Austin Healey-Begeisterte, in freundschaftlicher Atmosphäre und zum lockeren Gedankenaustausch im Nebenraum des Haderner. Hier wird nicht über die neuesten Erkenntnisse von Düsennadeln diskutiert, sondern Unternehmungen geplant, die einmalig sind. Ein- bis mehrtägige Ausfahrten veranstaltet der Healey-Stammtisch jährlich, die Ziele liegen dabei zwischen Kochel am See und der Toskana.

Der Erfolg des Stammtisches besteht aber auch darin, dass er kein Schrauberstamm-



tisch ist, sondern dass die Ehefrauen neben den Oldtimern mit der wichtigste Faktor für die Wahrung dieses schönen Hobbys sind. „Gleichberechtigung“ ist dem Stammtisch also wichtig.

Der bisherige Höhepunkt war der Nikolausstammtisch am 5. Dezember 2017 mit 85 Personen im Festsaal im 1. Obergeschoss. „Hier passte wieder einfach alles perfekt zusammen“, so Stammtisch-Sprecher Stefan Marx, der selbst einen Austin Healey 3000 MK2 Convertible, Baujahr 1963 mit einem 6-Zyl.-Motor und 200 PS fährt. 🍷



Aus unserer Küche

LECKERE FITMACHER



SCHNUPFEN, ERKÄLTUNG UND GRIPPE sind lästige Begleiter in der kalten Jahreszeit. Doch dagegen ist nicht nur ein Kraut gewachsen, sondern auch leckere Gemüsesorten. Regionales Wintergemüse ist die beste Prophylaxe gegen Schnupfen & Co. Gerade in der dunklen Jahreszeit ist der Bedarf an Vitaminen und Mineralstoffen besonders hoch. „Mit Wintergemüse wird der Organismus optimal versorgt“, weiß unser Küchenchef Daniel Vogt.

Dazu gehören Stauden- und Knollensellerie, Rotkohl, Blumenkohl, Rote Beete, Feldsalat, Tobinampur u.v.a.m. Viele dieser Gemüsesorten zeichnen sich durch gute Lagerfähigkeit aus, damit Sie immer einen gesunden Vorrat daheim haben, nicht nur für deftige Eintöpfe und feine Suppen.

Leckere Gerichte mit gesundem Wintergemüse finden Sie natürlich auch in unserer Speisekarte. Oder fragen Sie Ihren Kellner danach! 🍷



Wirsing



Rosenkohl



Steckrüben



Pastinaken



Schwarzwurzeln



Grünkohl

Unsere Partner

HANDWERKSKUNST, DIE SCHMECKT



„SECHSE MIT KRAUT“ – diese Bestellung nehmen unsere Kellner täglich zig-fach entgegen. Einer der Klassiker in unserer Speisekarte! Kein Wunder, beziehen wir unsere Rostbratwürste doch vom bekannten Münchner Metzger Schmid & Gassner, den alle nur als „den Gassner“ kennen. Sein Name steht für außergewöhnlich gute Qualität, denn

Chef Andreas Gassner ist nicht nur Metzger, sondern sogar Innungsoberrmeister, also der oberste Münchner Metzgermeister.

In seinem Betrieb in der Zenettistraße am Viehhof wird seit jeher allergrößter Wert auf Qualität und Frische gelegt. Um erstklassige Fleischqualität zu bekommen verwendet Gassner für die Produktion nur Rohstoffe von regionalen Bauernhöfen und aus dem nahen Münchner Schlachthof.



Unser Partner Gassner hat für seine Wurst-Spezialitäten schon einige Auszeichnungen eingefahren. Und weil wir sie im Haderner unseren Gästen nicht vorenthalten möchten, versorgt er uns auch mit seinen handgebundenen Blut- & Leberwürsten und Stadtwürsten. **Achtung, hohe Suchtgefahr!** 🍷

Aus unserer Getränkekarte

VOM KATZENKOPF

DIE WEINLAGE „KATZENKOPF“ liegt an einer der schönsten Mainlandschaften Unterfrankens. Die dortigen sandig-lehmigen Böden bringen bekanntermaßen großartige Weißweine hervor. Hier ist die Kellerei Max Müller ansässig.



Einen seiner großen Weißen haben wir für Sie in unserer Weinkarte: den Weissburgunder. Er wird selektiv handgelesen, hat eine lange Maischezeit und wird in alten Halbstückfässern vergoren.

Der Wein ist geschmacklich von reifen gelben Früchten geprägt und begeistert durch seine opulente Saftigkeit. Der ideale Begleiter nicht nur für Gerichte in der Fastenzeit! **Unbedingt probieren!** 🍷

Hochzeiten im Haderner

TRAUEN SIE SICH?

ES GIBT VIELE MÖGLICHKEITEN, eine Hochzeit zu gestalten. Manche mögen's seriös und klassisch, andere wiederum witzig, lustig und spaßig. Aber alle mögen es perfekt organisiert, ohne Pleiten, Pech und Pannen!

Die perfekte Location gibt es schon mal: der Saal im 1. OG im Haderner! Per U-Bahn und Bus super zu erreichen, Parkplätze, ein schöner, holzgetäfelter Saal, eine eigene Saal-Schänke für schnellen Getränke-Nachschub, Platz für 100 Personen (eingedeckt), Vollausstattung mit Musik und Beamer, eine große Tanzfläche, keine Sperrstunde – was wollen Mann und Frau mehr?

Das Hochzeits-Menü zaubert unser Küchen-Team kompetent. Und um's leckere Hochzeits-Bier kümmert sich die Augustiner Brauerei. Sie haben Interesse? Wirtin Stephanie Rollwagen berät Sie und stellt Ihnen gerne ihre Bankettmappe vor.

Aktuelles

HEILIGE MESSE



DIE „ALLES FÜR DEN GAST“ in Salzburg ist die Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie im Donau-Alpen-Adria-Raum. Wie und womit können wir den Gast besser betreuen? Was sind die neuesten Techniken für die Gastro-Küche? Was gibt es aktuelles hinsichtlich Tisch-Deko, Textilien und Gästedienstleistungen? Mehr als 700 Aussteller präsentierten im November rund 50.000 Besuchern ihre neuesten Produktideen und Weiterentwicklungen. Mitten im Getümmel auch ein 3-köpfiges Team vom Haderner, das sich einen ganzen Tag auf der Messe intensiv und aus erster Hand über die neuesten Trends informierte. Denn wer rastet, der rostet bekanntlich! 🍷



Ach ja, auch an die Brautentführer wird gedacht. Der Haderner liegt an einer Kreuzung, es gibt also genügend Möglichkeiten, sich unerkannt aus dem Staub zu machen. 🍷