

hausg'wacht

DAS KOSTENLOSE GENIESSER-MAGAZIN FÜR UNSERE HOFBRÄUKELLER-GÄSTE



Aus dem Inhalt



Seite 3
**UNSER
LIEBLINGSPLATZ**

Der Bordeauxplatz im „Franzosenviertel“ ist der Platz der Flaneure und einer der schönsten Münchens.



Seite 4
**TOTAL
REGIONAL**

Kartoffeln, Blaukraut, Weißkraut und Sauerkraut kommen von Jakob Kraus aus Ismaning.



Seite 6/7
**NIX MEHR
VERPASSEN**

Sommerfest, Wiesn, Trachtenflohmarkt u.v.m. – Termine in der Heftmitte zum Herausnehmen.



REZEPT-TIPP:
**OMAS
WURZELFLEISCH
VON MARGOT
STEINBERG**

Seite 5

Vorwort



Günter, Margot, Silja und Friedrich Steinberg

Liebe Freunde des Hofbräukellers,

mit den Temperaturen steigt auch die Lust auf farmfrisches Gemüse, knackige Salate und weitere kulinarische Köstlichkeiten, die ihren (möglichst kurzen) Weg vom Feld auf den Teller in die Küche finden. Denn: Produkte mit regionalem Charakter geben uns das gute Gefühl, unsere Region zu unterstützen und durch kurze Transportwege das Klima zu schonen. Wir im Hofbräukeller setzen seit Jahren auf Lebensmittel, die ihren Ursprung in unserer Gegend haben. Das ist für uns nicht nur eine Frage des Geschmacks (kurze Liefer- und Lagerzeiten bedeuten weniger Aromaverlust), sondern vor allem Ausdruck von Verantwortungsbewusstsein. Damit wir Ihnen möglichst viele solcher Produkte bieten können, arbeiten wir mit regionalen Qualitätsbetrieben zusammen, zu denen wir eine langjährige vertrauensvolle und freundschaftliche Geschäftsbeziehung pflegen. Zwei davon stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe persönlich vor.

Nicht nur als Wirtsleute, auch als Familie gibt es für uns heuer etwas Besonderes zu feiern: Unsere Seniorchefs Margot und Günter Steinberg feiern in diesem Jahr beide runden Geburtstag – zusammen bringen sie es auf 150 Jahre! Darauf wollen wir mit Ihnen, unseren Gästen, anstoßen – am liebsten unter den Kastanienwipfeln in unserem wunderschönen Biergarten oder in unserer gemütlichen Restaurantstube. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und ein Wiedersehen bei einer oder mehrerer unserer zahlreichen Veranstaltungen. Beispielsweise bei unserem Sommerfest am 20. Juli oder natürlich auch wieder auf der Wiesn, die heuer von Samstag, 21. September, bis Sonntag, 6. Oktober stattfindet. Ausführliche Informationen dazu und noch viel mehr finden Sie in dieser 29. Ausgabe von hausg'macht.

Herzlichst Ihre

Wirtfamilie Steinberg



Keine Informationen mehr verpassen.
Liken Sie uns auf Facebook:
www.facebook.com/Hofbraeukeller/



HERZLICH WILLKOMMEN IM NEUEN KINDERLAND

Im Hofbräukeller erstrahlt das Kinderland in neuem Glanz. Hier sind alle Gäste zwischen zwei und acht Jahren herzlich willkommen. Für ältere Kinder stellt der Hofbräukeller verschiedene Spiele und Mal-Utensilien zur Verfügung. Zwei geschulte Erzieherinnen kümmern sich im Kinderland mit zahlreichen Spielmöglichkeiten um den Nachwuchs, damit Mama und Papa in Ruhe essen können. Die Kleinen können hier unter Aufsicht nach Herzenslust spielen und Toben.

Mit einem so genannten „Pager“ – einem elektronischen Piepser – den die Eltern mit an den Tisch nehmen, werden sie darüber informiert, wenn die Kinder abgeholt werden möchten. Im Kinderland können maximal 20 Kindern gleichzeitig aufgenommen werden. Der Service ist kostenfrei! Übrigens: Für die ganz Kleinen befindet sich auch ein Wickeltisch in den Damentoiletten im 1. UG.

Öffnungszeiten
(bis 10. Juni 2019)

Montag - Mittwoch: 16 - 19 Uhr
Donnerstag - Freitag: 16 - 20 Uhr
Samstag - Sonntag: 11 - 20 Uhr

NEUE Öffnungszeiten
(ab 10. Juni bis 15. September 2019)

Mo - Do: Wetterbedingt variabel
Freitag: 16 - 20 Uhr
Samstag - Sonntag: 11 - 20 Uhr



ESSEN UND GUTES TUN!

Unser 's Münchner Herz Gericht ist täglich auf der Tageskarte. Beim Verzehr dieser Speise gehen 1 Euro pro Gericht direkt an unsere Stiftung 's Münchner Herz. Die Stiftung 's Münchner Herz ist 2010 von Margot und Günter Steinberg gegründet worden. Nächstenliebe ist der Begriff, der über allem steht – denn die Liebe zum Nächsten kann viele große und kleine Probleme lösen. Ausführliche Informationen unter: www.smuenchnerherz.de



SAVE THE DATE:
MITTWOCH,
9. OKTOBER 2019



Große Ereignisse werfen ihre Schatten voraus: Auch in diesem Jahr heißt es am **Mittwoch, den 9. Oktober um 19.30 Uhr** wieder Vorhang auf für die „Stars im Prinze“, wenn Margot und Günter Steinberg für die gute Sache ins Prinzregententheater laden. Zum nunmehr siebten Mal stehen im Rahmen dieser Benefizgala namhafte Künstler auf der Bühne und werden die Gäste mit hochkarätigen Einlagen unterhalten. Der Erlös des Abends kommt auch in diesem Jahr wieder der Stiftung „s Münchner Herz“ zugute. Die Namen der Künstler standen zum Redaktionsschluss dieser hausg'macht-Ausgabe noch nicht fest. Doch: Ein Abend mit Herz und großen Emotionen ist auf alle Fälle garantiert. Aktuelle Informationen und Ticket-Bestellung unter: www.starsimprinze.de

Er ist der Platz für Flaneure: Mit der ringsum laufenden doppelreihigen Linden-Allee und vor allem mit seinen Ausmaßen, 240 Meter lang und 60 Meter breit, hat der Bordeauxplatz im „Franzosenviertel“ das Flair einer typisch französischen Grünanlage. Einer prachtvoll historischen zumal, denn bei seiner Umgestaltung 1998 wurden die ursprünglichen Pläne aus der Zeit um 1870 herangezogen. Im Gegensatz zu allen anderen Straßen im „Franzosenviertel“ erinnert sein Name nicht an einen Kriegsschauplatz, sondern an die französische Stadt Bordeaux, seit 1964 Partnerstadt von München.

„Für uns ist der Bordeauxplatz unweit des Hofbräukellers einer der schönsten Orte in München“, schwärmt Friedrich Steinberg. „Mich faszinieren die akkurat geschnittenen Bäume und die halbkreisförmigen Blumenrabatte an beiden Enden des Platzes“, sagt Silja Steinberg. Im Schatten der Baumreihen laden sandgestreute Wege zum Spaziergang ein, die Bänke dazwischen zum entspannten Blick auf die grüne Pracht. „Oder auf den flachen Brunnen mit seiner Wasserfontäne und den naturgetreuen, scheinbar zum Sprung bereiten Tierskulpturen – Steinbock und Keiler, Rehbock und Widder“, so Silja.



UNSERE LIEBLINGSPLÄTZE

Der Bordeauxplatz



abgeräumt und im wunderschönen Biergarten Kastanien gesammelt. Da haben wir oft stundenlang mit unseren Match-Box-Autos gespielt.”

Den Hofbräukeller sieht Roland Hitschold als zweites Zuhause: „Ich bin hier geboren und fühle mich hier sehr wohl!”

Das Personal bezeichnet er als äußerst freundlich, zuvorkommend und schnell. „Es gibt sehr viele Mitarbeiter, die seit vielen Jahren im Hofbräukeller beschäftigt sind. Das ist für mich ein Zeichen, dass die

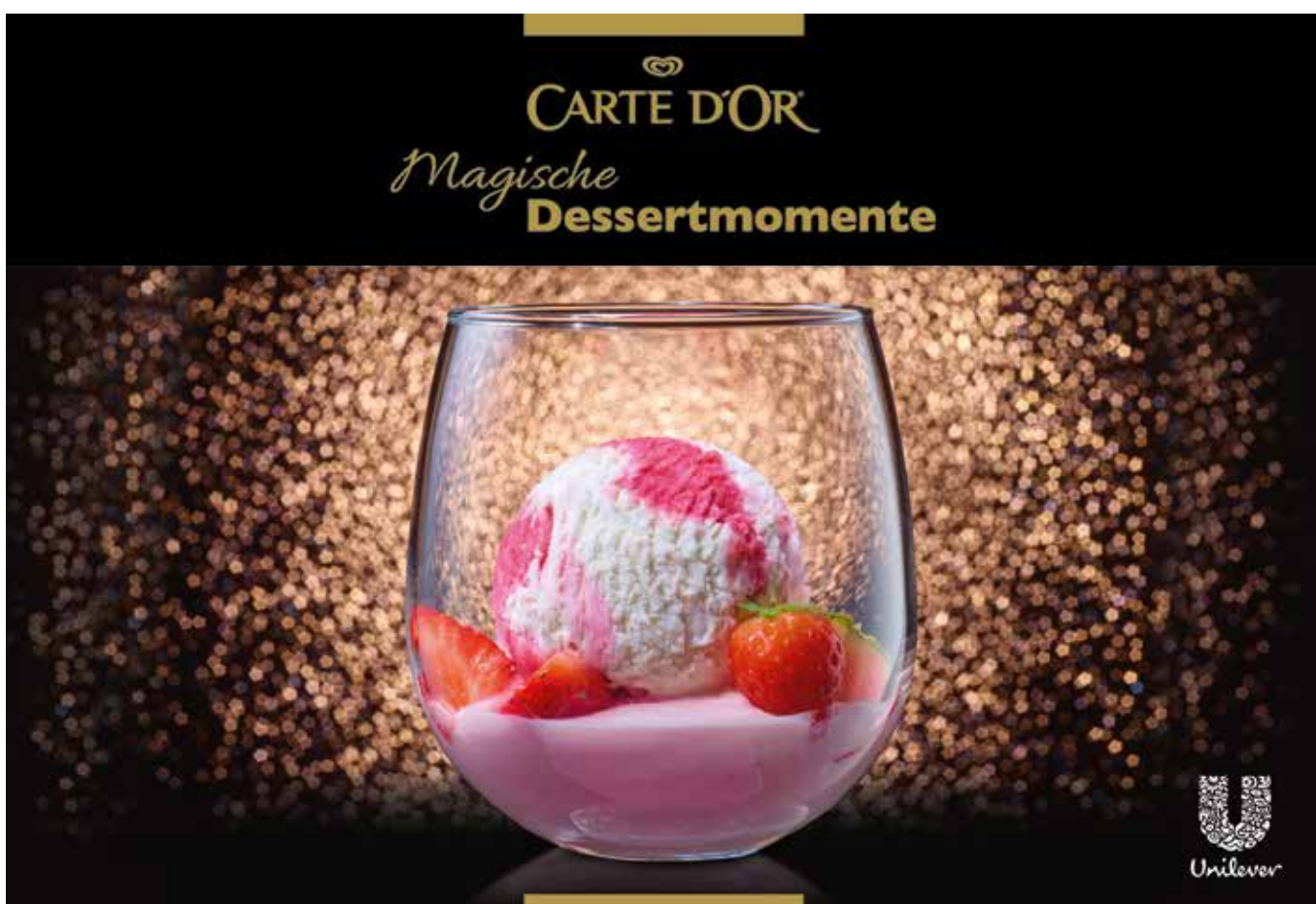
Beschäftigungsverhältnisse stimmen und die Geschäftsführung alles richtig macht und mit den Mitarbeitern korrekt umgeht. Alle sind äußerst zuvorkommend und höflich!”

STAMM GÄSTE

Doch Roland Hitschold hat hier nicht nur seine Kinder- und Jugendzeit verbracht. „Ich habe hier auch das größte Geschenk in meinem Leben kennen und lieben gelernt“, so der 51-Jährige sichtlich glücklich und zufrieden. Im Mai 1993 lernte er im Biergarten des Hofbräukellers seine Frau Beate kennen, mit der er nun seit über 26 Jahren verheiratet ist. „Dafür bin ich dankbar und glücklich!”

IM HOFBRÄUKELLER: DIE LIEBE DES LEBENS GEFUNDEN

Roland Hitschold ist quasi im Hofbräukeller aufgewachsen und in vielerlei Hinsicht ganz eng mit ihm verbunden. Seine Eltern hatten gegenüber des Hofbräukellers einen Friseursalon, den es heute noch gibt. „Nachdem die Kindergärtnerin im St. Josefs-Heim mich als nicht ‚kindergartenfähig‘ einstufte, wurde ich schon als Vierjähriger im elterlichen Betrieb eingesetzt. Ich durfte den Damen die Lockenwickler aus dem Haar nehmen.“ Wenn es für den kleinen Roland keine Arbeit gab, ging er immer in den Hofbräukeller, wo der Sohn der Familie Wagner, den früheren Wirtsleuten des Hofbräukellers, auf ihn wartete. Seine Eltern haben sich sogar aufgrund des Sohnes der Familie Wagner, für den gleichen Vornamen Roland entschieden. „Ich hab mit meinem Namensvetter Geschirr und Gläser





**Kartoffeln,
Blaukraut, Weißkraut
und Sauerkraut kommen
von Jakob Kraus
aus Ismaning**

Total regional

Regionalität verspricht Genuss aus der Region! Weine von heimischen Winzern, Spargel und Kartoffeln vom Landwirt ums Eck: Regionalität ist ein Megatrend, denn Produkte mit regionalem Charakter werden immer begehrter – schließlich geben sie dem Verbraucher das gute Gefühl, ländliche Strukturen in der Region zu unterstützen und durch kurze Transportwege das Klima zu schonen. Auch hier im Hofbräukeller setzen wir seit Jahren auf Lebensmittel die ihren Ursprung in unserer wunderschönen Gegend haben. So beziehen wir beispielsweise unsere Kartoffel, Blaukraut, Weißkraut und Sauerkraut von Jakob Kraus, der seinen Hof in Ismaning hat.

Dort bewirtschaftet er am Ortsrand 60 Hektar Land. Auch Feldgemüse, Rannen und Rote Beete baut der Landwirt auf dem Hof, den er von seinen Eltern übernommen hat, an. „Die kurzen Wege sind mir als Landwirt wichtig, damit meine Lieferung frisch und in guter Qualität bei meinen Kunden ankommen“, erklärt Jakob Kraus, der ein absoluter Kartoffelliebhaber ist. „Von mir aus könnte es jeden Tag mittags und abends Kartoffeln geben! Einfach eine frische Kartoffel mit Butter - das ist meine Leibspeise“, erzählt er und lächelt zufrieden.

Natürlich stehen bei uns im Hofbräukeller die Kartoffel auch in anderen Varianten auf der Speisekarte, wobei sie zu frischem Spargel tatsächlich am Besten in der puren Form passen.

Sandharlanden, ein Ortsteil der Stadt Abensberg. Das „nördliche Tor“ zur Hallertau, wie die Aventinusstadt auch genannt wird, steht wie kein anderer Name unter Spargel-Genießern als Synonym für Delikatesse. Auf einer Fläche von 212 Hektar züchten 94 landwirtschaftliche Familienbetriebe das „Königliche Gemüse“. Weil der sogenannte Sandgürtel rund um Abensberg optimale Boden- und Klimabedingungen bietet. Hier, am Fuße des Kapellenberges, ackert auch Familie Walzl seit mehr als 40 Jahren. Sie gehören der Erzeugergemeinschaft „Abensberger Qualitätsspargel“ an. Die setzt auf Qualität und hat entsprechende Richtlinien für den Anbau und Vermarktung als Voraussetzung. Die dazugehörigen Betriebe bürgen mit dem gemeinsamen Logo für Qualität, Frische und Geschmack.

Viel Arbeit ist nötig, um Ihnen das Königsgemüse küchenfertig und tagesfrisch anbieten zu können. Im Jahr der Pflanzung muss der Boden mit einer speziellen Fräse tiefengelockert werden – bis 50 Zentimeter tief. Im Frühjahr werden die Spargelpflanzen dann ca. 25 Zentimeter tief in die Erde eingesetzt. Erst im 4. Jahr kann die Anlage voll geerntet werden. Bis dahin ist trotzdem einige Arbeit notwendig, beispielsweise muss die Anlage von Unkraut freigehalten werden, damit die Spargelpflanze (nicht das Unkraut) die Nährstoffe des Bodens aufnehmen kann. Dies wird auch von Hand gemacht. Die oberirdischen Staudenteile sterben im Herbst ab. Dieses Spargelkraut wird klein gehäckselt und im Boden eingemulcht. Im Jahr der Ernte werden im Frühjahr die Dämme aufgeackert, damit die Spargelstange unter der Erde bleibt, und seine weiße Farbe behält.

Wenn dann die Sonnenstrahlen mehr werden, beginnt für die Familie Walzl und ihre fleißigen Helfer die Ernte. Morgens, bei Sonnenaufgang geht's aufs Feld. Ein feiner Riss an der Erdoberfläche ist das Zeichen für eine Spargelstange, die zu Ernten ist. Entlang der Stange wird gegraben und der Spargel sozusagen freigelegt. Dann wird mit einem Spezialmesser die Stange abgeschnitten. Anschließend wird das Loch wieder mit Erde gefüllt und geglättet, damit die nächsten Triebe ebenfalls am Riss erkannt werden.

Mit dem 24. Juni (Johannistag) wird die Spargelernte beendet. Der Spargel muss ruhen um Kraft fürs nächste Jahr zu sammeln. Doch die Arbeit ist für die Walzls damit nicht zu Ende. Sie müssen für Nährstoffe und Feuchtigkeit sorgen, damit wir Ihnen im Hofbräukeller auch im nächsten Jahr wieder das „Königliche Gemüse“ frisch vom Feld servieren können. Mehr Informationen unter: www.walzl-hof.de



**Spargel
vom
Walzl-Hof aus
Abensberg**

SAVE THE DATE
9.10.
STARS IM
PRINZE

Foto: münchen.tv



REZEPT VON

MARGOT STEINBERG



OMAS WURZELFLEISCH

In der Sendung „Ihr Lieblingsgericht ... mit Alfons Schuhbeck“ hat Margot Steinberg bereits ihren Favoriten im Fernsehen bei münchen.tv vorgestellt: „Omas Wurzelfleisch“, das tatsächlich von ihrer österreichischen Oma stammt und ein absolutes Lieblingsgericht der Familie ist. Drei verschiedene Fleischsorten mit einer bunten Mischung aus Wurzelgemüse bilden hier die Grundlage für einen schmackhaften Gemüse Eintopf.

Zunächst wird das Butterschmalz in einem Topf erhitzt und die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln und der Knoblauch unter Rühren glasig gedünstet. Anschließend wird das ebenfalls gewürfelte Gemüse dazugegeben. Sobald alles gleichmäßig gedünstet ist, wird das Fleisch mit in den Topf gegeben. Ist das Fleisch durchgegart, werden die Gewürze hinzugegeben und alles mit Wasser aufgegossen.

Nun alles zum Köcheln bringen und mit dem Mehl unter ständigem Rühren stäuben, damit es eine schöne Bindung gibt. Jetzt noch mal alles abschmecken und nach Belieben Sauerrahm und Zitronenabrieb hinzugeben. Mit einem Schöpflöffel nun das Fleisch und Gemüse auf einen Teller geben und mit einem Kaffeelöffel Sauerrahm und der Petersilie dekorieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit wünscht Ihnen Margot Steinberg!

ZUTATEN (FÜR 4-6 PERSONEN)

2 EL Butterschmalz zum Anbraten
200 g Rinderfilet (in Würfel)
200 g Kalbsfleisch (in Würfel)
200 g Schweinefilet (in Würfel)
2 Knoblauchzehen
2 große Zwiebeln
1/2 Sellerie
2 Karotten
1 TL Brühpulver instant
1 Petersilienwurzel
1/2 Liter Wasser zum Aufgießen
1 Bund frische Petersilie
Mehl zum Stäuben
2 EL Sauerrahm

Gewürze:

1 Prise Kümmel
1 Prise Majoran
Abrieb einer halben Zitrone
1 Prise Salz und Pfeffer (je nach Geschmack)
1/2 TL Paprikapulver

Unser
TIPP

25. Mai 2019

MARGOT UND GÜNTER STEINBERG LADEN ZUM:

GROSSEN FAMILIENFEST FÜR GROSS UND KLEIN BEI DEM AUCH DER SPORT NICHT ZU KURZ KOMMT

Ein absolutes Highlight mit einem bunten Rahmenprogramm für die ganze Familie sollten Sie sich unbedingt in Ihrem Terminkalender notieren:

Der **Samstag, 25. Mai 2019** steht ganz unter dem Motto „Münchner spenden für Münchner Familien“, wenn Margot und Günter Steinberg in den Sportpark Beutelstahl nach Oberhaching zu einem Tennis-Benefiz-Doppeltturnier einladen. Hier treffen Sie auf Prominente aus Film, Funk, Fernsehen, Sport und Wirtschaft und erleben einen unvergesslichen Tag, verbunden mit einem wunderbaren Zweck, denn der Tag wird zugunsten der Stiftung „s Münchner Herz“ organisiert.

Für nur 50 Euro (Kinder von 6 bis 14 J. 25 Euro) wird Ihnen geboten:

Ein abwechslungsreiches Unterhaltungsprogramm mit Musik und dazu: Crepes, Mandeln, Zuckerwatte und frisch vom Grill: Würstl, Fleisch und mehr, Pizza, sowie Cocktails. Bier, verschiedene Weine und alkoholfreie Getränke. Abends gibts einen ganzen Ochs vom Spieß. Sie können Ihr Glück auch bei einer Tombola versuchen oder einen unserer hochwertigen Preise (z.B. eine Uhr von Wempe) ersteigern. Eine ausgelassene After-Show-Party rundet die ganze Veranstaltung ab.

Erleben Sie einen unvergesslichen Tag mit Ihrer Familie und Freunden und schauen Sie vorbei oder melden Sie sich an unter: www.muenchner-benefiz.de

Impressum

Herausgeber

Steinberg Gastronomie GmbH
Hofbräukeller
Innere Wiener Straße 19 . 81667 München
Telefon (089) 45 99 25-0
Telefax (089) 45 99 25-99
www.hofbraeukeller.de
V.i.S.d.P.: Familie Steinberg

Konzept und Redaktion

BISTRICKMEDIA. Verlag & Werbeagentur
Baldhamer Straße 1a . 85591 Vaterstetten
Telefon (08106) 375 98-71
info@bistrickmedia.de
www.bistrickmedia.de

Layout

Markus Bistrick

Redaktionelle Mitarbeit

Catrin Guntersdorfer, Eva-Maria Bistrick

Fotos

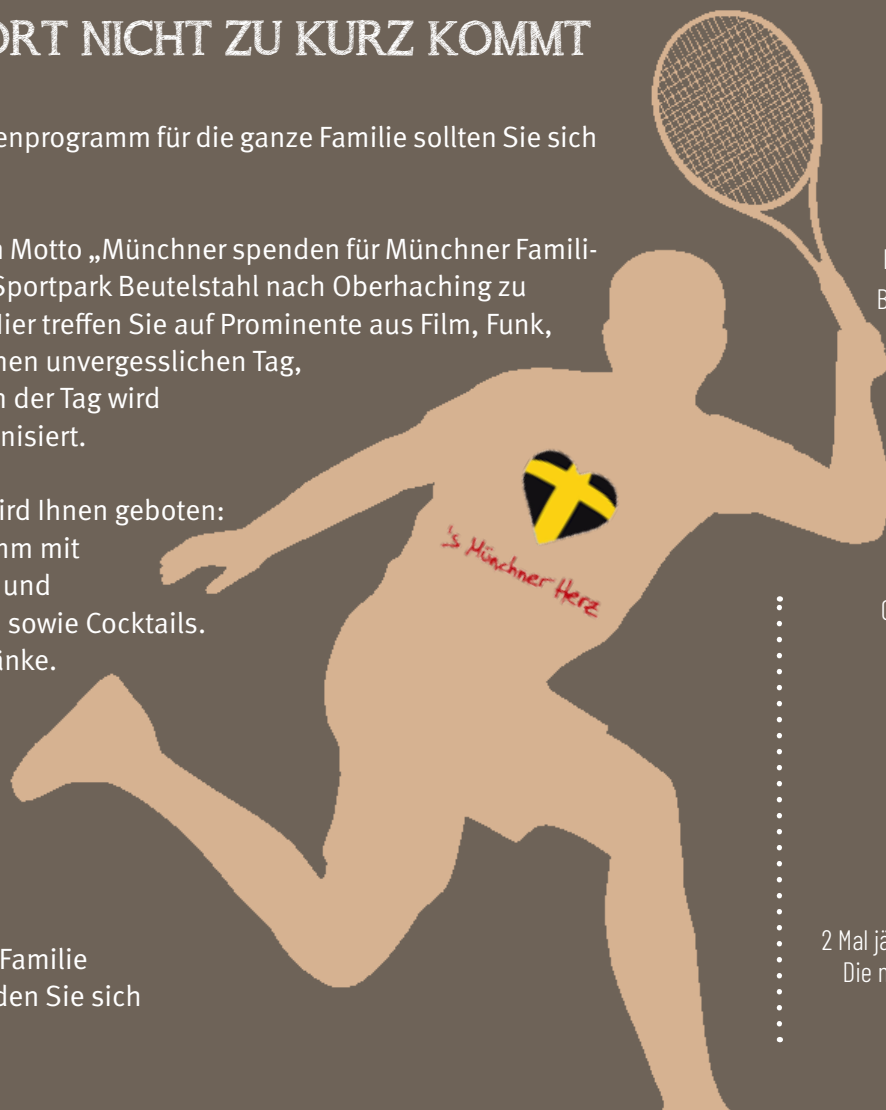
Fotolia, Peter Steinberg, Ilona Stelzl,
Hofbräu München, privat

Druck

FIBO Druck- und Verlags GmbH
Fichtenstraße 8, 82061 Neuried

Erscheinungsweise

2 Mal jährlich in einer Auflage von 3.500 Exemplaren.
Die nächste Ausgabe erscheint im Oktober 2019.
www.hofbraeukeller.de



Termine 2019

Mai

1 Mi	Tag der Arbeit	
2 Do		
3 Fr		
4 Sa		
5 So		
6 Mo		19
7 Di		
8 Mi		
9 Do		
10 Fr		
11 Sa		
12 So	Muttertag	
13 Mo		20
14 Di		
15 Mi		
16 Do		
17 Fr		
18 Sa		
19 So		
20 Mo		
21 Di		
22 Mi		
23 Do		
24 Fr		
25 Sa	GROSSES FAMILIENFEST Seite 5	
26 So		
27 Mo		22
28 Di		
29 Mi		
30 Do	Himmelfahrt	
31 Fr		



Diese Woche (20.-26. Mai) steht den Hofbräukellern ganz im Zeichen des Bärlauchs. Der Bärlauch, der mit Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch verwandt ist, zeichnet sich durch seinen charakteristischen Geruch aus und bringt regionale Abwechslung in die Küche. Bärlauch schmeckt nicht nur lecker im Salat oder als Pesto, sondern enthält auch viele gesunde Inhaltsstoffe. Lassen Sie sich überraschen, was unsere Küche aus Bärlauch zaubert.

BÄRLAUCHWOCHE

Juni

1 Sa		
2 So		
3 Mo		
4 Di		
5 Mi		
6 Do		
7 Fr		
8 Sa		
9 So	Pfingsten	
10 Mo	Pfingstmontag	
11 Di		
12 Mi		
13 Do		
14 Fr		
15 Sa		
16 So		
17 Mo		
18 Di		
19 Mi		
20 Do		
21 Fr		
22 Sa		
23 So		
24 Mo		
25 Di		
26 Mi		
27 Do		
28 Fr		
29 Sa		
30 So		



Diese Woche (17.-23. Juni) halten Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum Einzug in unsere Küche. Gerichte, die nach Sonne, Sommer und Urlaub schmecken. Aromatische, frische Leckereien und raffinierte Gerichte werden Sie garantiert begeistern.

MEDITERRANE WOCHE

Juli

1 Mo		27
2 Di		
3 Mi		
4 Do		
5 Fr		
6 Sa		
7 So		
8 Mo		
9 Di		
10 Mi		
11 Do		
12 Fr		
13 Sa		
14 So		
15 Mo		
16 Di		
17 Mi		
18 Do		
19 Fr		
20 Sa	SOMMERFEST	
21 So		
22 Mo		
23 Di		
24 Mi		
25 Do		
26 Fr		
27 Sa		
28 So		
29 Mo		31
30 Di		
31 Mi		

6. Juli, 19 Uhr: Benefiz Volksmusikabend
zu Gunsten des Fördervereins von Special Olympics Bayern e.U.

im Hofbräukeller München
Mitwirkende: Großenbach Musi
Schwanthalenhöhen Dreisang
Rettenbach Sängerrinnen
Harmonikaduo Traudi und
Petra Vondermayr
Schirmherrschaft:
S.K.H. Prinz Leopold von Bayern
Sprecher: Siegi Götz
Karten: 16 Euro; Menschen mit Behinderung (Ausweis) 10 Euro, an den Abendkasse ab
17.30 Uhr oder per Vorbestellung bei der Geschäftsstelle von Special Olympics Bayern
unter: bnehm@specialolympics-bayern.de Telefon: 089/14341838, Fax: 089/14341839
Kein Kartenvorverkauf - Bestellte Karten werden an den Abendkasse bereitgehalten. Freie
Platzwahl im Saal
Veranstaltet: Verein zur Förderung von Special Olympics Bayern e.U.
Unterstützt von "Loden Frey" München



15. bis 21. Juli
Jetzt im Sommer ist die Saison
für frische Pfefferlinge. Die
ausschließlich wild wachsenden
Pfefferlinge zeichnen sich durch
ihren würzigen Geschmack aus
und eignen sich perfekt zu Pasta
oder Beilage zu Fleisch. Und
gesund sind sie noch dazu.

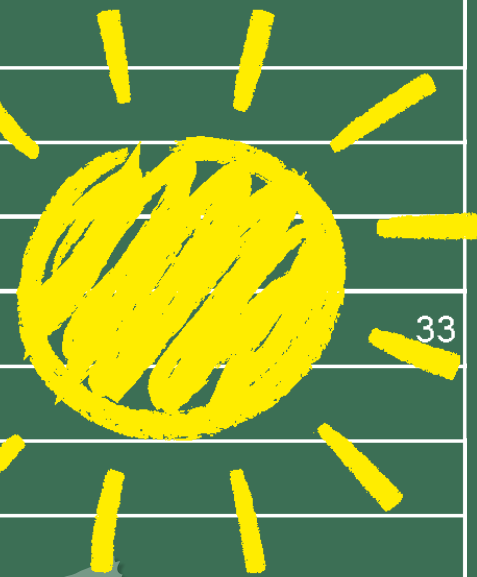
PFEFFERLINGSWOCHE

Auch in diesem Jahr feiern wir wieder unser
traditionelles und beliebtes Sommerfest im
Biengarten des Hofbräukellers. Siehe Seite 11.



Highlights im Hofbräukeller

August	
1 Do	
2 Fr	
3 Sa	
4 So	
5 Mo	32
6 Di	
7 Mi	
8 Do	
9 Fr	
10 Sa	
11 So	
12 Mo	33
13 Di	
14 Mi	
15 Do	
16 Fr	
17 Sa	
18 So	
19 Mo	34
20 Di	
21 Mi	
22 Do	
23 Fr	
24 Sa	
25 So	
26 Mo	35
27 Di	
28 Mi	
29 Do	
30 Fr	
31 Sa	TRACHTENFLOHMARKT Seite 11



Im August:
Gerichte zu verschiedenen
Urlaubszielen auf der Tageskarte



September	
1 So	
2 Mo	36
3 Di	
4 Mi	
5 Do	
6 Fr	
7 Sa	
8 So	
9 Mo	37
10 Di	1. SCHULTAG
11 Mi	Die Schule geht wieder los! Um sich nach dem ersten anstrengen Tag ordentlich zu stärken, sind alle Kinder herzlich in den Hofbräukeller eingeladen. Sie essen heute gratis! Zahlreiche leckere Kindengerichte stehen dazu auf der Speisekarte. Bitte reservieren Sie rechtzeitig!
12 Do	
13 Fr	
14 Sa	VOLKSMUSIK IM HOFBRÄUKELLER Seite 11
15 So	
16 Mo	38
17 Di	
18 Mi	
19 Do	
20 Fr	
21 Sa	
22 So	
23 Mo	
24 Di	KINDERWIESN
25 Mi	An beiden Dienstagen wird bei uns auf der Wiesn Familienfreundlichkeit ganz groß geschrieben! 600 Plätze in unserem Zelt sind von 11 bis 15 Uhr speziell für Eltern mit Kindern reserviert und es warten Wiesn-Schmankerl zu besonderen Preisen auf Sie. Ab 12 Uhr spielt die Musik und es sind weitere Aktionen geplant, die die kleinen Wiesnbesucher begeistern werden.
26 Do	
27 Fr	
28 Sa	
29 So	
30 Mo	



1. SCHULTAG

Die Schule geht wieder los! Um sich nach dem ersten anstrengen Tag ordentlich zu stärken, sind alle Kinder herzlich in den Hofbräukeller eingeladen. Sie essen heute gratis! Zahlreiche leckere Kindengerichte stehen dazu auf der Speisekarte. Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

VOLKSMUSIK IM HOFBRÄUKELLER Seite 11

WIESN 2019

Oktober	
1 Di	KINDERWIESN
2 Mi	
3 Do	Tag der deutschen Einheit
4 Fr	
5 Sa	
6 So	
7 Mo	41
8 Di	
9 Mi	STARS IM PRINZE Seite 2
10 Do	
11 Fr	
12 Sa	
13 So	
14 Mo	42
15 Di	
16 Mi	
17 Do	
18 Fr	
19 Sa	
20 So	
21 Mo	
22 Di	
23 Mi	
24 Do	
25 Fr	
26 Sa	
27 So	Ende der Sommerzeit
28 Mo	44
29 Di	
30 Mi	
31 Do	Reformationstag



WIESN 2019

Wir freuen
uns auf Ihre
Reservierung
unter:
www.hofbraeukeller.de
oder Telefon:
089 / 45 99 25 0

Sommer in der Stadt

Bikini, Decke und gute Laune: Was braucht man mehr für einen gelungenen Sommertag in München? Die Isar entspringt in den Alpen und bietet daher an heißen Tagen die ideale Temperatur für eine Abkühlung. Außerdem bieten Radwege, Kiesbänke und Grünflächen Möglichkeiten für sportliche Aktivitäten. hausg'macht hat für Sie nach den ultimativen Gadgets und neuen Attraktionen für den Sommer 2019 gesucht und ist fündig geworden.



RIESENRAD HI-SKY IM WERKSVIERTEL-MITTE

Mit dem neuen 78 Meter hohen Riesenrad Hi-Sky hat das neue Stadtquartier im Münchner Osten seit April für zwei Jahre ein weithin sichtbares Wahrzeichen. An 365 Tagen im Jahr von 10 bis 22 Uhr stehen die insgesamt 27 Zeppelin-Gondeln des weltweit größten mobilen Riesenrads den Münchnern und Touristen offen.



UNTERWASSERSCOOTER

Gleite dahin mit dem Unterwasserscooter Ocean Xplorer! Halte den Griff fest und lass dich von einem so genannten „diver propulsion vehicle“ durchs Wasser ziehen – das macht riesigen Spaß und ist außerdem viel effektiver als Schwimmen. Dank regelbarem Auftrieb eignet sich Ocean Xplorer zum Baden und Schnorcheln dicht unter der Wasseroberfläche und zum Tauchen bis in 10 Meter Tiefe.

ca. 240 Euro, u.a. bei www.coolstaff.de



ALBEDO 100 REFLECTIVE-SPRAY

Gesehen werden ist das A und O beim Radfahren - vor allem in der Dunkelheit! Mit dem praktischen Reflective-Spray kann man nicht nur das Fahrrad, sondern auch den Helm oder die Sportkleidung einsprühen und wird so garantiert nicht mehr übersehen. Albedo 100 gibt es transparent und wasserlöslich oder als graues, permanent haftendes Spray, für größere Herausforderungen.

ca. 15 Euro, u.a. bei www.coolstaff.de



CONSTRUCTIVE EATING-KINDER-BESTECK

Messer, Gabel, Schere, Licht sind für kleine Kinder nicht. Aber Gabelstaplergabel, Radladerlöffel und Bulldozerschieber sind auf jeden Fall für kleine Kinder! Aber hallo!

ca. 26 Euro, u.a. bei www.amazon.de



Foto: SWM / MVG

BLAU, BLAU, BLAU SIND ALLE MEINE RÄDER

Das Mietradsystem MVG Rad für München und Landkreis ist die ideale Ergänzung zu U-Bahn, Bus und Tram. Ob für die letzte Meile oder einfach aus Spaß an der Bewegung, mit dem MVG Rad sind Sie nach einer einmaligen Registrierung in ganz München spontan und flexibel unterwegs. Voraussetzung ist ein Smartphone mit der App „MVG more“ sowie Volljährigkeit.

Weitere Infos unter: www.mvg.de/services/mobile-services/mvg-rad.html

Schulterblick

Unser Betriebsleiter Horst Albinger pendelt täglich 180 Kilometer

„Mir macht meine Arbeit hier einfach wahnsinnig Spaß“, schwärmt Horst Albinger, der im Hofbräukeller bereits seit

über zehn Jahren tätig ist – anfangs als Kellner, jetzt als Betriebsleiter. „Man merkt hier, dass von der Chefetage bis zum Kellner alle ein super Verhältnis haben. Das ist nicht selbstverständlich!“

Für seinen Job in München nimmt er daher gerne die 180 Kilometer Arbeitsweg täglich in Kauf und überbrückt die Fahrzeit mit guter Musik. „Ich hab knapp 500 Musiktitel abgespeichert. Da ist die Fahrt für mich sowas wie Entspannung“, sagt der 55-jährige Allgäuer, der zwischen Türkheim und Wiener Platz pendelt und lächelt.

Im Hofbräukeller kümmert er sich als Betriebsleiter um die Stationseinteilungen, nimmt Reservierung entgegen und überwacht alle Arbeitsabläufe im Restaurant. Auch wenn ein Gast eine Frage zu einem Wein hat oder spezielle Wünsche anstehen, ist Horst Albinger erster Ansprechpartner und immer sofort zur Stelle. Er schätzt die Vielfältigkeit, die sein Job mit sich bringt, liebt aber genauso seine Freizeit, in der er „alle Viere von sich streckt“, die Ruhe genießt und viel Zeit mit seiner Familie zu Hause verbringt. „Mein Hobby ist mein neunjähriger Sohn, mit ihm unternehme ich gerne etwas im Freien.“

Und so freut er sich auch hier im Hofbräukeller immer ganz besonders auf die Sommer-Monate: „Die Biergartensaison ist mir am Liebsten! Wenn man seine Gäste im Freien begrüßen kann!“

SAVE THE DATE
9.10.
STARS IM
PRINZE

150. Geburtstag

Margot und Günter Steinberg werden heuer 150 Jahre alt. Die seit Jahrzehnten engagierten Wirtsleute könnten jeden Unzertrennlichkeits-Wettbewerb gewinnen und werden nicht nur weiter zusammenhalten, sondern auch nicht müde, ihre beiden Kinder, Silja und Friedrich, bei ihrer täglichen Arbeit im Hofbräukeller oder auf der Wiesn tatkräftig zu unterstützen. Gastfreundschaft kann man nicht lernen, sie ist angeboren.

Es ist die Freude am Wiedersehen mit den Gästen, das Auge für Details und die Lust an hochwertiger bayerischer Küche, die Margot und Günter Steinberg antreibt und sich uneingeschränkt auf die zweite Generation übertragen hat. Silja und Friedrich wissen den Zusammenhalt einer Familie sehr zu schätzen und sind unendlich dankbar für die bedingungslose Unterstützung ihrer Eltern.

In diesem Sinne: Alles, alles Gute zum Geburtstag und weiter so.



Foto: Ilona Stelzl / The Point Of View Photography

ZU TISCH MIT
UNSEREM
POSTBOTEN
CEM



Postbote Cem ist am Wiener Platz bekannt wie ein bunter Hund. Nicht nur deshalb, weil er hier täglich mit seinem knallgelben Fahrrad die Briefe austrägt. Vor allem über seine gute Laune, die er gratis an alle Haushalte dazu verteilt, freuen sich die Anwohner und auch die Mitarbeiter des Hofbräukellers. Seit zwanzig Jahren ist der 41-Jährige mit seinem Drahtesel mittlerweile in München unterwegs – und das bei jedem Wetter!

„Trotzdem freue ich mich immer auf die warme Jahreszeit“, grinst Cem, der jeden morgen um 5.30 Uhr aufsteht. „Dann kann ich auf meiner Tour hin und wieder einen kleinen Abstecher in den Biergarten am Hofbräukeller machen!“ Ansonsten trifft man Cem in seiner Freizeit auch beim Fußballspielen öfters an. „Mit ganzem Namen heiße ich Cem Bas – hört sich doch nach dem Namen eines Top-Fußballspielers an, oder?“, fügt er noch lachend hinzu, als er sich wieder auf sein Rad schwingt und weiter seine Tour fährt. Vorher hat er uns noch 11 Fragen beantwortet.

Candle-Light Dinner **oder** Party

vor allem zur Wiesn

Tracht **oder** Jeans

Vorspeise **oder** Dessert

Helles **oder** Weißbier

Rotwein **oder** Weißwein

Espresso **oder** Schnaps

Weißwürste schneiden **oder** zuzeln

Bratkartoffeln **oder** Pommes frites

Kind **oder** Kegel

Scharfer Senf **oder** süßer Senf

Taxi **oder** Öffentliche Verkehrsmittel

*...ist doch viel lustiger und
man erlebt was!*

Coca-Cola, die Konturflasche und die dynamische Welle sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company. Coca-Cola ist koffeinhaltig.



Coca-Cola



FRISCHES CATERING FÜR IHR EVENT

FIRMENVERANSTALTUNGEN - MESSECATERING - PRIVATE FEIERN - HOCHZEITEN

HF Catering GmbH
Innere Wiener Straße 19
81667 München

+49 89 447 173 23
info@hf-catering.de
www.hf-catering.de

Hofbräu Sommerzwickl

Naturtrüb, feinwürzig, frisch
Die traditionelle Sommerspezialität!



Daheim ist der Münchner gern selbst Gast. Am liebsten in Zimmern, die draußen liegen wie etwa dem wunderschönen Biergarten vom Hofbräukeller. An jenem Lebensmittelpunkt also, an dem gestreiftes Hemd mit Krawatte neben Rauschebart und Trachtenhut sowie Perlenkette neben Charivari die Münchner Freiheit genießt.

Soviel schon mal vorneweg: In den Hofbräukeller-Biergarten gehen ist schöner als über diese einzigartige Freilichtbühne zu schreiben. Deshalb überlassen wir – zumindest die nächsten beiden Sätze – gerne den Kollegen von der Süddeutschen Zeitung: „Einmal unter den schattigen Kastanien niedergelassen, muss man einfach sitzen bleiben. Was zum einen am süffigen Hofbräu und der leckeren bayerischen Küche liegt, zum anderen an der familiären Atmosphäre.“ Dafür muss es gute Gründe geben und die haben eine Geschichte.

Auch wenn sich heute jedes zweite deutsche Restaurant mit Außenbestuhlung stolz mit ihm brüstet: Der klassische Biergarten ist eine bayerische Erfindung. Die Münchner des 19. Jahrhunderts brauten Bier in den kalten Monaten, damit der edle Gerstensaft bei niedrigen Temperaturen gären konnte. Um auch den Sommerdurst nach Bier zu stillen, lagerten die Brauer das Bier in Flusshängen der Isar, den sogenannten „Bierkellern“. Doch der Münchner Sommer kann heiß sein, und so pflanzten die Braumeister zudem Kastanien, die mit ihrem dichten Blätterwerk zusätzlich Schatten spenden sollten, und bestreuten die Hänge mit Kies. Es heißt, dass die durstigen Münchner ursprünglich einen Maßkrug mitbrachten, um das Bier mit nach Hause zu nehmen. Doch in den heißen Sommermonaten wurde die „Cervisia“ häufig schon vor Ort getrunken. Also fehlten nur noch ein paar Holzbänke, und fertig war der zufällig entstandene traditionelle Biergarten.

Ob bei einem Cocktail an der Sandbar, an den Stehtischen, am Mandel- bzw. Süßwarenstand, bei einer Brotzeit oder bei unserem täglich wechselnden Tagesgericht, bei Flammkuchen oder Crepes oder bei einem unserer herrlich süffigen Hofbräu-Biere – unter den Kastanien direkt am Wiener Platz herrscht ein unvergleichbares Idyll. Dies zeigt sich auch daran, dass der Hofbräukeller von den Lesern der Abendzeitung und von den Biergartenfreunden (www.biergartenfreunde.de) regelmäßig zu einem der schönsten Biergärten des Jahres gewählt wird. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen echt bayerischen Urlaub bei uns im Hofbräukeller-Biergarten.



Unser Tipp: Hofbräu Sommerzwickl

Für den perfekten Tag im Freien mit Freunden braucht es die passende Erfrischung: Hofbräu Sommerzwickl ist ein untergäriges helles und unfiltriertes Bier mit einem Alkoholgehalt von 5,1 % Vol., das im Zeitraum von Ende April bis Ende Juni im Getränkefachhandel im Mehrwegkasten 20 x 0,5l und in der Gastronomie angeboten wird.

Sein Geschmack ist feinwürzig mit einem fruchtaromatischen Bukett, frisch, spritzig und mit einem subtil-herben Ausklang. Es passt daher ideal zu sommerlichen Biergartengerichten wie Fleisch- und Nudelsalaten, Käsegerichten wie Obatzda, Grillwürstl und Grillfleisch. Im Aktionszeitraum gibt es bei allen teilnehmenden Getränkemärkten je Kasten 20 x 0,5l MW eine LED-Taschenlampe als kostenlose Kastenzugabe.

20. Juli: Unser Sommerfest

Am **Samstag, den 20. Juli 2019** ist es endlich wieder so weit: Der Biergarten vom Hofbräukeller lädt zum traditionellen Sommerfest ein. Um 14 Uhr wird o'zapft und das Fest offiziell eröffnet. Live-Musik mit unserer Wiesn-Band „Alois Altmann & die Plattlinger Isarspatzen“ sorgt den Nachmittag über für Biergartenstimmung und natürlich erwarten die Besucher zahlreiche kulinarische Biergartenköstlichkeiten und Schmankerl aus der Küche des Hofbräukellers. Ein Kinderprogramm mit Kinderschminken, Hüpfburg und kreativen Animatoren sorgt für Unterhaltung bei den kleinen Gästen und gegen einen kleinen Obolus zu Gunsten unserer Stiftung „s Münchner Herz“ kann man mit dem Pferdewagen „Hofbräu-Express“ eine Tour durch das schöne Haidhausen machen. Außerdem erwarten Sie einige Überraschungen von der Brauerei Hofbräu München.

Ab 17 Uhr steht dann wieder die beliebte Partyband „Tropical Rain“ auf der Bühne und wird den Gästen ordentlich einheizen. Außerdem wird den ganzen Tag über das beliebte Sommerwickl ausgeteilt und von Hofbräu München gibt es 1.000 Liter Bier für 5 Euro je Mass, die zu Gunsten der „s Münchner Herz“ gehen.

Wir freuen uns auf zahlreiche Gäste und hoffen auf gutes Wetter! Bei Regen fällt das Sommerfest leider aus.

Feste feiern

Im traditionellen Hofbräukeller finden Sie für die unterschiedlichsten Anlässe schöne Räumlichkeiten für Veranstaltungen jeglicher Art. Sowohl familiäre Feierlichkeiten, geschäftliche Ereignisse, als auch Reiseveranstaltungen werden für Sie so zu einem besonderen und unvergesslichen Erlebnis. So begrüßen wir Sie und Ihre Liebsten beispielsweise bei einer Hochzeitsfeier zum Empfang am „Wiener Platz“. Genießen Sie dort ein Glas Sekt oder Champagner und ausgewählte Häppchen und feiern Sie anschließend in einem unserer liebevoll dekorierten Räume, wo wir Ihnen ausgesuchte bayerische Spezialitäten servieren. Unsere Räumlichkeiten im Überblick:

FESTSAAL & ISAR SAAL

Unser Festsaal mit Blick zum „Wiener Platz“ eignet sich für Ihre Hochzeit bis zu 200 Personen. Bis 80 Personen feiern Sie gemütlich in unserem Isar Saal. Beide Räumlichkeiten – Orte zum Wohlfühlen. Blumen, Stuhlhussen, Kerzen: die Dekoration gestalten wir ganz nach Ihren Wünschen.

MAXIMILIANSSTÜBERL

Gediegenes Holz, große Tafeln und ein gemütliches Ambiente, in unserem Maximiliansstüberl weilt man gerne, für bis zu 60 Personen, bei Speis und Trank. Hier lässt es sich ungestört und stimmungsvoll feiern.

MÜNCHNER STÜBERL

Das Münchner Stüberl eignet sich für Tagungen und Besprechungen sowie Feierlichkeiten im kleinen Rahmen.

Unser kreatives Veranstaltungsteam berät Sie mit viel Erfahrung, Kompetenz und großer Begeisterung: Katharina Krauss (Tel.: 089/45 99 25 - 21, k.krauss@hofbraeukeller.de) und Kristin Eckl (Tel.: 089/45 99 25 - 18, k.eckl@hofbraeukeller.de) stehen Ihnen jederzeit für Fragen zur Verfügung

SAVE THE DATE!

VOLKSMUSIK mit den Jungen Original Oberkrainer und Angela Wiedl IM HOFBRÄUKELLER am 14. September 2019



Alle weiteren Info's gibt es auf www.hofbraeukeller.de

Der persönliche Höhepunkt für die „Jungen Original Oberkrainer“ war der Auftritt zur Begrüßung zu Ehren von Papst Johannes Paul II. auf dem Mariborer Flughafen. Erwähnenswert ist auch der Auftritt für den damaligen Präsidenten der USA, Bill Clinton, im Rahmen seines Slowenien-Besuches! Bei uns im Hofbräukeller wird Sloweniens Musik-Export Nr. 1 am 14. September für Stimmung sorgen. „Wir haben uns zum Ziel gesetzt, alles dafür zu tun, dass die Oberkrainermusik nicht vergessen wird“, sagt Robert Primožič, Bandleader der Jungen Original Oberkrainer, voll Ehrfurcht.

An diesem Volksmusik-Abend im Hofbräukeller ebenfalls dabei: **ANGELA WIEDL**, eine der Grand-Dames des volkstümlichen Schlagers. Die geborene Münchnerin geht schon seit ihrer Kindheit voll im Genre auf und hat in ihrer Solo-Karriere bereits unglaubliche 18 Alben veröffentlicht. Mit über 4000 Auftritten in den 38 Jahren Ihrer Bühnenkarriere gehört sie zu den Ausnahmekünstlern. Angela Wiedl, eine Frau mit einer einzigartigen Stimme, die man erlebt haben muss! Am 14. September haben Sie im Hofbräukeller die Gelegenheit dazu. Aber nicht vergessen: Reservieren Sie Ihre Tickets rechtzeitig.

Trachtenflohmarkt 2019



Mittlerweile ist unser Trachtenflohmarkt eine feste Institution geworden. Zwei Mal im Jahr hat man bei uns im Hofbräukeller die Möglichkeit, seine Garderobe, was Tracht betrifft, auf Vordermann zu bringen. Ob Dirndl, Krachlederne, Trachtenhut mit Gamsbart oder Charivari: bei uns kann am **Samstag, den 31. August** – also noch rechtzeitig vor dem Start der Wiesn! – nach Herzenslust gekauft, verkauft und gefeilscht werden.

Wir freuen uns über zahlreiche Anmeldungen unter: flohmarkt@hofbraeukeller.de
Der Eintritt zum Trachtenflohmarkt ist frei!



HÜTTEN GAUDI

Jetzt reservieren!

Auch in diesem Jahr wartet im Biergarten des Hofbräukellers wieder ab dem 15. November unsere urige Almhütte darauf, zahlreichen Gästen einen stimmungsvollen Abend in geschmackvollem Ambiente zu bieten. Die Nachfrage im vergangenen Jahr war enorm: zahlreiche Gäste feierten bei insgesamt 46 Veranstaltungen und ließen sich kulinarisch bei Fondue, Glühwein und Maroni verwöhnen. Auch ein Brautpaar feierte seine Hochzeit in unserer romantischen Almhütte.

Mitten in München bietet das gemütliche Holzhaus die ideale Umgebung für eine zünftige Hütten-Gaudi. Und das nicht nur zur Weihnachtszeit! Statt einer traditionellen Weihnachtsfeier bietet sich unsere Almhütte auch sehr gut für eine Jahresauftaktfeier im Januar an. Ihre Feier, ob mit Familie, Freunden oder Kollegen wird hier garantiert ein unvergessliches Erlebnis, denn Dekoration und stimmungsvolle Beleuchtung versetzen Sie für einen Abend von München mitten in die Berge. Platz bietet die Almhütte für 60 bis 90 Personen.

Denken Sie rechtzeitig an Ihre Reservierung, die wir gerne unter der Telefonnummer (089) 45 99 25 0 oder per E-Mail unter info@hofbraeukeller.de entgegennehmen. Für Fragen steht Ihnen natürlich das Team des Hofbräukellers gerne zur Verfügung.



SAVE THE DATE
9.10.
STARS IM
PRINZE

Rückblick in Zahlen 46

Veranstaltungen fanden vom 15.11.2018 bis 31.01.2019 in unserer Almhütte statt.

19

Weihnachtsfeiern

3

Geburtstage

1

Hochzeit

3

Fondueabende

4

Kaffee und Kuchen Alm

1

Weißwurstfrühstück

3

Jahresauftaktfeiern

1

Brunch



www.muenchen.tv **MÜNCHEN** Live **münchen2**

Ganz München in einem Sender.

münchen.tv

www.muenchen.tv