



# PAULANER AM MARKT

## Die Wirtshauszeitung

Ausgabe Nr.1

1.Quartal 2010

zum Mitnehmen

### Ein Prosit der Gemütlichkeit

Nach monatelangen Umbauarbeiten, ist es endlich vollbracht.

Das Paulaner Wirtshaus am Markt hat endlich seine Türen geöffnet.

Dank unermüdlichen Arbeitseinsatzes der Familie Maile, Verwandten und Freunden ist es gelungen ein weiteres Teilstück, der Umbauarbeiten des Mohren-Naze-Gebäudes zu vollenden.

Dafür möchten wir uns auf diesem Wege nochmals recht herzlich bedanken!

In unserem stimmungsvollen Ambiente wollen wir Sie mit baye-

rischer Gemütlichkeit und schwäbischen Akzenten willkommen heißen und freu-



en uns schon auf ihren Besuch.

Unser traditionell moderner Stil lädt Sie zum verweilen ein, sowohl in unserem Restaurantbereich im Altbau, als auch in unserem Loungebereich im Neubau, der Ihnen für Firmenpräsentationen oder kleineren Familienfeiern (ca.40 Pers.) zur Verfügung steht.

Unsere Bar im Erdgeschoß bietet ihnen die Möglichkeit sich allein oder mit Freunden einem Kaffee oder ein Bierchen zu gönnen, und dient gleichzeitig auch als Rauchernische.

Neben unseren Paulaner Bierspezialitäten haben wir noch einige kulinarische

Schmankerl für Sie vorbereitet, unter anderem Münchner Schweinsbraten mit Dunkelbiersoße, das Riesenbrenzbrösel schnitzel mit Spätzle und Kartoffelsalat oder der Gmünder Schmankerlteller, bereichert werden Sie durch unseren täglich wechselndem Mittagstisch.

Mo.–Fr. von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr.

Auch an unsere kleinen Gäste wurde gedacht, mit speziellen Gerichten, wie z.B. Spätzle mit Soß.

Für Anregungen oder Verbesserungsvorschläge sind wir jederzeit aufnahmebereit, darum wenden Sie sich einfach an unser Servicepersonal. Wir werden Ihre Wünsche oder Vorschläge ausarbeiten und umsetzen, wenn dies im Rahmen unserer Möglichkeiten steht.

Wir werden uns bemühen Ihren Aufenthalt so perfekt wie möglich zu gestalten, aber gönnen Sie uns eine kleine Eingewöhnungsphase, damit sich unser neues Team optimal einarbeiten kann.

Für Ihr Verständnis bedankt sich im Voraus Ihr

Paulaner Team.



***Bayerische Zitate:***  
***Und is da Weg a no so scheid, a bissal was gehd allerweil.***

### Paulaner am Markt Vorschau 2010

Sehr gerne möchten wir Ihnen auch außerhalb unserer normalen Öffnungszeiten und Angeboten, etwas besonderes Bieten.

So wollen wir ab Februar 2010 mit speziellen Aktionen und Veranstaltungen, besondere Momente für Sie schaffen, damit Ihr Aufenthalt in unse-

rem Paulaner Wirtshaus zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Hier eine kurze Vorschau für Sie:  
- Traditioneller Bayrischer Frühschoppen mit Live-Musik

- Bayrischer Frühstücksbrunch
- Zwickl-Bierfest
- Bockbierfest
- Faschings- Hausball.
- Dies ist nur ein kurzer Auszug aus unseren Veranstaltungen, die wir für Sie planen.



## Das bayrische Reinheitsgebot

Das legendäre bayrische Reinheitsgebot legt genau fest, was im bayrischen Bier enthalten sein darf: Gerste, Hopfen und Wasser. Erlassen wurde es 1516 von den Herzögen Wilhelm IV. und Ludwig X.. Hefe war damals noch nicht bekannt, leistete aber auf natürliche Weise schon ihren Beitrag. Weizen erlaubt das Reinheitsgebot ebenfalls, damals galt Weizenbier allerdings noch als Privileg für die Obrigkeit. Was war der Grund für diesen Erlass? Man wollte und musste der Bierpanscherei Einhalt gebieten, den die Gier nach Profit nahm üble und zum Teil gesundheits- schädliche Ausmaße an. Von Futterrü- Fichtenrinden und allerlei Wärmzmitteln ist da die Rede. Die Regen- kirchenfürsten nahmen sich dieses Problems an. Sie verboten schon, in Nürnberg 1293. Regensburg sogar ab 1450 für ganze 200 Jahre kein Landshut erließ Georg der Reiche ein Bier gebrauchen, dann allein Malz, Hopfen und Wasser ... noch anderes in das Bier thun.“ Und zwar bei Vermeidung von Strafe an Leib und Gut. In München galt das Gebot ab 1487, bis es dann, nachdem sich die beiden Herzogtümer Landshut und München nach dem Erbfolgekrieg 1504 wieder zusammenschlossen, 1516 auf dem Landtag in Ingolstadt für ganz Bayern eingeführt wurde und bis heute gilt.



### Bayrischer Schimpfkalender

- 1 Dürrlochada
- 2 Luada
- 3 Blunzn
- 4 Loas
- 5 Gscherte Nosn
- 6 Glasschermwientler
- 7 Schmarvinküve
- 8 Gfreada
- 9 Daddera
- 10 Fetzn
- 11 Gschopß
- 12 Hundling
- 13 Gschokkopf
- 14 Krawodd
- 15 Biffe
- 16 Loamsiada
- 17 Schmusä
- 18 Hockelbleiba
- 19 Kratzbürschndl
- 20 Schofbeißl
- 21 Staffe
- 22 Treibern
- 23 Streithamme
- 24 Viechkerl
- 25 Trenzal
- 26 Waaglhundl
- 27 Stadfrack
- 28 Hopfazupfa
- 29 Baznlippe
- 30 Vagloghafelr
- 31 Nasen



### Faschings-Hausball am 13. Februar 2010

Am 13. Februar wollen wir mit Ihnen feiern!

Dafür haben wir bekannte Gesichter wieder eingeladen. Die Kornis, die schon bei der Eröffnungsfeier für tanzende

Hüften gesorgt haben, werden auch an diesem Abend für unser musikalisches Wohl sorgen, und mit ihrer bayerischen Stimmungsmusik so manches Herz hüpfen lassen.

Beginn ist um 20 Uhr, und wer dabei sein möchte, sollte sich im Vorverkauf eine Eintrittskarte

kaufen, und sich damit auch einen festen Sitzplatz reservieren. Karten gibt's in unserem Wirtshaus.



### Unser Bierstüberl

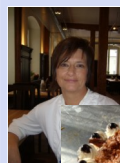
Zum gemütlichen Verweilen, für den raschen Kaffee zwischendrin oder auch nur für ein Raucherpäschen haben wir für sie unser Bierstüberl geöffnet.

Lassen Sie sich überraschen von unseren täglichen Angeboten zwischen 15 und 17 Uhr mit denen wir Ihnen mal eine kleine Freude machen möchten.

Öffnungszeiten: Mo- Do 15-22:00  
Fr- Sa 15-24:00

### Selbstgemachte

### Kuchen



Zu unserer Speisekarte und unseren zahlreichen Getränken bieten wir Ihnen nun auch jeden Samstag und Sonntag selbstgemachte Kuchen und Torten von unserer gelernten Konditorin Sabine an. Drum kemmts vorbei und lasst's eich schmeckn!

### Unsere Öffnungszeiten

Mo-Do. 10.00 Uhr-23.00 Uhr  
Fr-Sa. 10.00 Uhr-01.00 Uhr  
So. 11.00 Uhr-23.00 Uhr

Küche:  
Mo-So: 11:30 Uhr-!4:00Uhr  
17:00 Uhr-22:00 Uhr

Unsere Tagesgerichte, sowie Weißwürste gibt es rund um die Uhr.