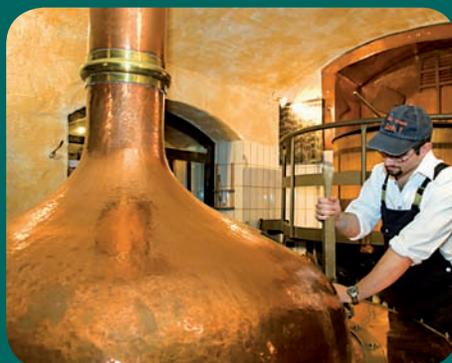


*E*in Stück Münchner Tradition – Unions-Bräu Haidhausen

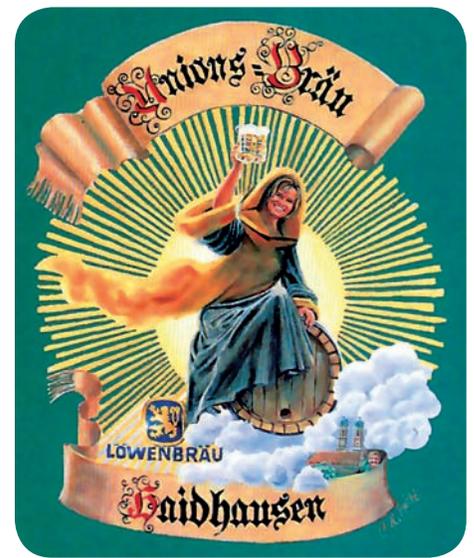


Ein herzliches Grüß Gott an unsere Gäste

Essen, Feiern, Beisammensein. Im Unions-Bräu-Haidhausen wird das zu einem echten Erlebnis. In einem der schönsten Stadtteile Münchens, dem alten Künstlerviertel Haidhausen gelegen, behauptet sich die Unions-Brauerei nun schon seit über 120 Jahren.

1885 gründete Kommerzien- und Geheimrat Joseph Schülein das Unternehmen in dem mittlerweile denkmalgeschützten Haus an der Einsteinstraße. Bereits kurz nach der Jahrhundertwende zählte es zu den größten Brauereien Münchens. 1922 ging man eine Fusion mit der Löwenbrauerei ein.

Mit der Renovierung durch die Münchner Gesellschaft für Stadterneuerung Ende der 80er Jahre wurde das altehr-



würdige Gebäude wieder zum Leben erweckt. Die Initiative ergriff damals der Wirt Ludwig Hagn, dem es die Hausbrauerei besonders angetan hatte. So wurde aus der Nachkriegsruine Stück für Stück der heutige Unions-Bräu. Mit viel Liebe zum Detail und Sinn für Nostalgie entstand bis zur Eröffnung im Juli 1991 eine urige Hausbrauerei mit gemütlichen Gasträumen - stilecht eingerichtet.

Ob gestern oder heute - nach wie vor legen wir großen Wert darauf, dass unsere Gäste sich bei uns wohlfühlen. Herzhafte Schmankerl, wunderschöne Räumlichkeiten und freundliches Personal laden zu einem Besuch im Unions-Bräu Haidhausen ein. Denn hier erlebt man ein Stück Münchner Tradition.





ZWEI FAMILIEN, EIN ZIEL! HÖCHSTE QUALITÄT UND BESTER GESCHMACK.

Dieses ist die Geschichte der Familien Wiggerl Hagn und Magnus Bauch. Zweier traditioneller Münchner Familienunternehmen, die ihren Beruf zur Berufung gemacht haben. Angefangen hat alles im Jahre 1972. Auf Empfehlung eines Kollegen von Wiggerl Hagn wurde das Erste mal bei der Firma Magnus Bauch bestellt. "Kauf beim Bauch, der ist ein fairer Geschäftsmann und hat eine immer gleich bleibende, gute Qualität.", so lautete die Aussage. Und damit nahm unsere Geschichte ihren Lauf. Am Anfang wurden erst einmal nur einzelne Fleisch- und Wurstspezialitäten dazu gekauft und dann schließlich für die Wiesn ganz beim Bauch bestellt. Und das hatte einen besonderen Grund: Der Wiesn Lieferservice. Aufgrund der besonderen Situation und der beschränkten Lagerkapazität in den Festzelten der Wiesn-Wirte ist es von unschätzbarem Wert, wenn tagesfrisch angeliefert wird und selbst kleine Mengen oder Sonderbestellungen auch während

der Wiesnzeit individuell und zuverlässig angeliefert werden. "Selbst für zwei Kisten kommt der Lieferservice innerhalb kürzester Zeit, wenn es mal eng wird. Dieser Service ist unschlagbar." So etwas geht nur in mittelständischen Familienunternehmen, in denen die Mitarbeiter das wertvollste Gut sind. Und die Mitarbeiterpflege beim Bauch empfindet der Wiggerl Hagn auch heute noch als außergewöhnlich gut. Hinzu kommt, dass er als Kunde immer gleich bleibend zuvorkommend und freundlich behandelt wird. Während der langjährigen Geschäftsbeziehung gab es nicht eine einzige Reklamation. Das liegt sicherlich am Leitspruch von Magnus Bauch, dass "Frische durch kein Gewürz auf der ganzen Welt zu ersetzen ist". Und so kommen nur beste, frische Zutaten in die bayerischen Spezialitäten. Absoluter Favorit vom Wiggerl Hagn sind übrigens die Münchner Weißwürste und die Schweinswürstl. Für Letztere wurde extra ein offener Grill für die Wiesn

angeschafft, weil der Geschmack durch die Glut noch besser zur Geltung kommt. Und so entwickelte sich aus der Geschäftsbeziehung langsam aber stetig eine verlässliche Freundschaft. Hoch geschätzt von beiden Seiten ist der regelmäßige Erfahrungsaustausch. Der findet dann in seinem bayerischen Traditionsrestaurant, im Bauernstüberl, oder an ganz exotischer Stelle statt: Wiggerl Hagn besuchte das 5-Sterne Hotel auf der indonesischen Insel Bali, das Magnus Bauch und seine Frau Parwathi dort mit viel Liebe und Engagement vor 13 Jahren mit einer großen Zeremonie eröffneten: Das Matahari Beach Resort & Spa. Jetzt könnte man am Ende meinen, dass bei einer so langjährigen Freundschaft die Tendenz besteht, über kleine Fehler hinwegzusehen, Aber, so Originalität Wiggerl Hagn: "Es gibt keine Fehler, nichts über das ich hinwegsehen müsste. Beim Bauch gibt es keine Tagesform. Bei ihm gib es immer die Höchstform - Tag für Tag".



WEIL ES NICHT WURST IST -
WAS IN DER WURST IST!



MAGNUS BAUCH

Feinste bayerische Fleisch- und Wurstspezialitäten

THALKIRCHNER STR. 63 · 80337 MÜNCHEN
TEL.: 089/725 80 98 · WWW.MBWAFFONST.DE



Hier schmeckt's der ganzen Familie

Kulinarischer Hochgenuss ist Ihnen in unserem gemütlichen Restaurant sicher. Alt-Münchener Spezialitäten wie Tafelspitz-Sülzerl oder Bœuf à la mode sind nur einige „Leckerbissen“ auf unserer vielfältigen Speisekarte.

Wer einmal an einem der schweren langen Holztische Platz genommen hat, möchte am liebsten gar nicht mehr aufstehen. Beinahe fühlt man sich wie auf einer kleinen Zeitreise, denn die Inneneinrichtung ist stilsicher der einer Brauereigaststätte um die Jahrhundertwende nachempfunden und schafft eine behagliche Atmosphäre zum Schlemmen. Unser Restaurant bietet Platz für 120 Gäste, die von unserem langjährigen, erfahrenen Service-Personal zuvorkommend und freundlich bedient werden. Da ist es nicht verwunderlich, dass wir sehr viele unserer Gäste regelmäßig bei uns begrüßen dürfen.

Und wem nachmittags um 3 der Sinn eher nach etwas Herzhaftem denn nach Kaffee und Kuchen steht, ist in unserem Restaurant bestens aufgehoben. Unsere Küche steht den kulinarischen Wünschen unserer Gäste täglich von 11 bis 23 Uhr durchgehend zur Verfügung.



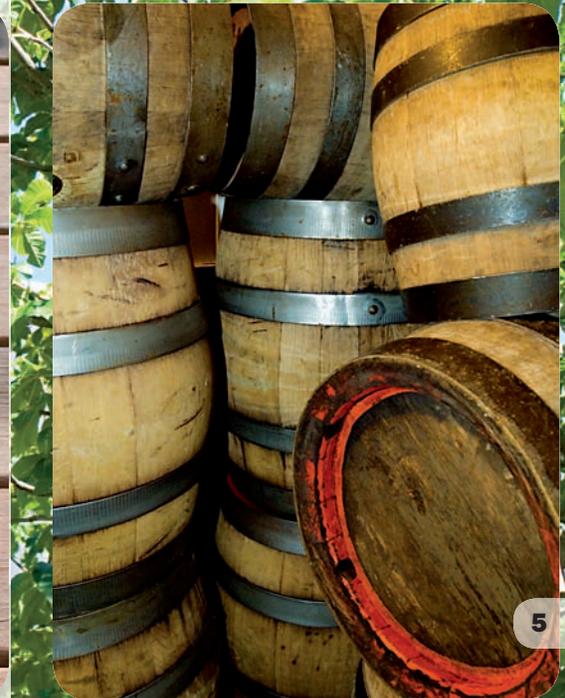


Im Sonnenschein ein kühles Bier genießen

In unserem lauschigen Biergarten gleich hinter dem Restaurant kann man neben einem kühlen Bier aber noch viel mehr genießen. Zusätzlich verwöhnen wir unsere Gäste mit typischen Schmankerln.

Die Tische sind besonders gemütlich angeordnet: Rund um die traditionellen, Schatten spendenden Kastanienbäume laufen Fassholztische mit entsprechenden Sitzmöglichkeiten. Bis zu 20 Personen finden so an einem Tisch Platz, im gesamten Biergarten sind es etwa 150 Gäste. Auch an unsere kleinen Besucher haben wir gedacht: Ein Kinderspielplatz bietet reichlich Gelegenheit für Abwechslung.

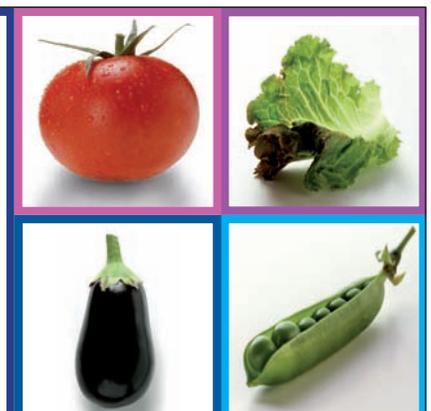
Unser Biergarten ist - wie das Restaurant - von 11 bis 23 Uhr geöffnet.



*Gastro
Service*

HAUSLADEN

Fruchthandelsgesellschaft mbH
Schäftlarnstr. 8, 81371 München
www.hausladen-frucht.de



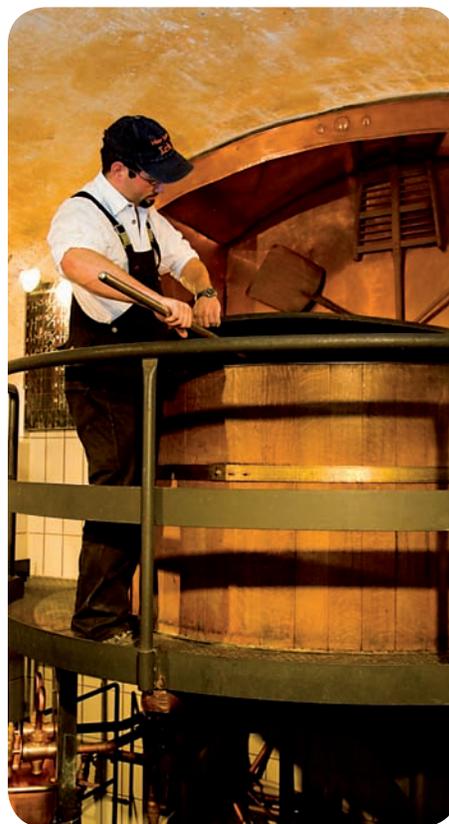


er Tradition zuliebe

Mit der 100 Jahre alten Getreidemühle, dem großen kupfernen Sudkessel und den Eichenholz-Lagerfässern ist dieses traditionelle Kellergewölbe das Herzstück des Wirtshauses.

Hier entsteht unser süffiges naturtrübes Helles sowie das selbstgebraute dunkle Bier oder unsere Saison-Biere: der Nikolaus-Bock im Advent oder unser „Unimator“ zur Starkbierzeit.

Im Braukeller, der von 16 bis 1 Uhr geöffnet ist und nur im Sommer eine kleine Pause macht, trifft sich Jung und Alt, Einheimische und Touristen. Während Sie hier bayerische Spezialitäten genießen, können Sie dem Braumeister bei seiner Arbeit über die Schulter schauen. Zusätzlich veranstalten wir für interessierte Gäste Brauereiführungen (auf Anfrage und mit Voranmeldung).



Mit 220 Sitzplätzen bietet unser Braukeller jede Menge Platz - auch für Familien- oder Firmenfeiern. Gerne stellen wir für Ihre Feierlichkeiten ein individuelles Buffet zusammen und organisieren den musikalischen Rahmen.

Oder Sie nehmen einfach ein Stück Unions-Bräu mit nach Hause. Für Ihre Party wartet unser „edler Tropfen“ in verschieden großen Fässern auf Sie. Außerdem füllen wir unser Bier in dekorative 2-Liter-Krüge mit Bügelverschluss ab. Eine perfekte Geschenkidee!



Die dekorative 2-Liter-Flasche mit Bügelverschluss erhalten Sie bei uns für 22,50 €. 7,50 € für das süffige Unions-Bräu-Bier, 15 € Pfand für den Krug, der wieder zurückgegeben oder als Andenken behalten werden kann.

6

Wenn es um Ihre Gäste geht, sollten Sie sich nur mit dem Besten zufrieden geben.

Die Biogon-Familie in geprüfter Lebensmittelqualität für den Getränkebereich.

Wir liefern bundesweit

- ✓ Kohlensäure (Biogon C)
- ✓ Mischgase (Biogon C 30)
- ✓ Stickstoff (Biogon N)
- ✓ Ballongas
- ✓ Propan

und bieten Ihnen umfassenden Service in der Schankanlagenhygiene.



Gase für die Gastronomie.
Für Sie ist uns kein Weg zu weit.

Service-Center • Schertlinstraße 10 • 81379 München

Hotline: 01803 - 16 88 76 • Fax: 089 - 16 61 25

www.unterbichler-gase.de



ausgebraut und süffig

Der Braukeller ist das Reich von unserem Brauer Michael Ammer. Gebraut wird selbstverständlich streng nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516. Hopfen und Malz stammen aus kontrolliert biologischem Landbau, wofür wir von der Regierung mit der Gold-Medaille für praktizierten Umweltschutz ausgezeichnet wurden.

Und so wird aus den einzelnen Zutaten unser süffiges Unions-Bräu-Bier:

Der Brauprozess beginnt im Sudhaus mit dem Vermischen des geschroteten Gerstenmalzes mit Wasser in der Maischpfanne. Durch verschiedene Wärmebehandlungen wird die im Malz vorhandene Stärke zu vergärbarem Malzzucker aufgebaut.

Nach dem Umpumpen in den Läuterbottich werden Malz-Treber und Zuckersaft (Würze) getrennt. Die Würze gelangt zurück in die Pfanne und wird unter Beifügung des Hopfens gekocht.

Die Würze wird über den Berieselungskühler von 100 auf 5 bis 7 Grad Gärtemperatur abgekühlt. Sie kommt nun mitsamt der Bierhefe in Gärbottiche aus Eichenholz. Während einer einwöchigen Hauptgärung wird der vorhandene Malzzucker jeweils zur Hälfte zu Alkohol und Kohlensäure vergoren. Zur Nachgärung gelangt das Jungbier dann bis zu drei Wochen in hölzerne Lagerfässer.

Durch ständige Kontrollen und Verkostungen legt unser Braumeister den optimalen Termin für die Abfüllung des Bieres fest, so dass Sie stets den unvergleichlichen Geschmack unseres Unions-Bräu-Bieres genießen können.





Feines aus Kartoffeln

- Kartoffelknödel
- Kartoffelsalate
- Prinzesskartoffeln
- Reiberdatschi
- Pommes Frites
- Gnocchi
- Fingernudeln
- Semmelknödel
- Eierspätzle
- Rohkostsalate
- u.v.m.

4 x in Folge in den TOP-10
TOP-10-Hersteller für Convenience Produkte in Deutschland (2006)





Ausgezeichnete Qualität aus Abensberg

Heigl Kartoffelveredelungs GmbH
 Arnhofener Weg 30 – D-93326 Abensberg
 Tel. +49(0)9443-9151-0 – Fax -51
 heigl@heigl-kartoffel.de – www.heigl-kartoffel.de

Ausgelassen feiern mit guter Musik

Der Malzboden, ein Tonnengewölbe im Keller des Unions-Bräus, ist die perfekte Plattform für ausgelassene Firmen- oder Familienfeiern und Live-Musik. 120 Leute finden bequem vor der kleinen Bühne Platz.

Im rustikalen Malzboden kann nach der Braukeller-Karte gespeist werden. Selbstverständlich bereiten wir Ihnen aber auch ein Menü oder Buffet ganz nach Ihren Wünschen zu.

Von September bis Juni heißt es hier jedes Jahr „Bühne frei!“ für die „Jazz Junction“ im Unions-Bräu. Etablierte Jazz-Bands wie die „Hot Lips“, „United Syncopators“, „Simon’s Noname Jazzband“, „Steamboat Stompers“ und viele andere musikalische Highlights verwandeln den Malzboden in ein Swing- und Dixieland-Paradies für alle Jazz-Fans.

Die „Mississippi Jazzmen“ feierten kürzlich ihr 50-jähriges Bühnen-Jubiläum. Bei so viel geballtem Jazz im Blut sind diese vier Herren ohne Frage immer gern gesehene Gäste im Unions-Bräu und eine absolute Bereicherung für unsere „Jazz Junction“. Informationen zu Veranstaltungen und Terminen finden Sie auf unserer Internet-Seite. Oder fragen Sie einfach bei uns nach.



GROSSKÜCHENPLANUNG | GROSSKÜCHENGERÄTE | GROSSHANDEL | BESTECK | GLAS | PORZELLAN

Die Gastronomie braucht einen starken Partner. Wir bieten Ihnen alles. Planung, Beratung, Service.



A & S Schneider Gastronomiekonzepte und Handels GmbH
Gotzinger Strasse 8-12 • 81371 München • Tel.: 089 / 747 13 00 • Fax: 089 / 746 88 350
email: info@as-gastronomie.de • www.as-gastronomie.de





*Un*imal Eleganz und Gemütlichkeit für jeden Anlass

Nicht immer ist für jeden Anlass auch jede Räumlichkeit die passende. Aus diesem Grund finden Sie unter dem Dach des Unions-Bräus gleich fünf verschiedene Bankett-Räume. Die entsprechenden Saalmieten teilen wir Ihnen gerne auf Anfrage mit.

*E*insteinstüberl

Sie planen ein Treffen oder eine Feier im kleineren Kreis? Dann ist unser Einsteinstüberl genau die richtige Wahl. Direkt im Erdgeschoss neben dem Restaurant gelegen, eignet es sich mit seiner langen Tafel für kleine Feiern und Treffen mit bis zu 18 Personen. Unsere Gäste können dort à la carte essen (es gilt die Restaurant-Speisekarte). Gerne kommen wir aber auch Ihren ganz persönlichen Menü-Wünschen nach.

*G*rüner Saal

Der Grüne Saal ist der größte unserer Bankett-Räume. Er liegt im ersten Obergeschoss und eignet sich durch seine Größe und Eleganz besonders für Feiern und Konferenzen. Bis zu 100 Personen können im Grünen Saal bequem untergebracht werden. Für das dort gereichte Menü unterbreiten wir Ihnen gerne entsprechende Vorschläge



KASSEN MERKL
ABRECHNUNGSSYSTEME

Telefon 0 89 - 17 04 88 • www.kassenmerkl.de

PARTNER FÜR HANDEL UND GASTRONOMIE



König Otto Saal

Hell, freundlich und hoch - wie es einem König gebührt - präsentiert sich der König Otto Saal im ersten Stock. Dieser Raum wird sehr gerne für Tagungen und Konferenzen mit bis zu 40 Personen genutzt. Leinwand, Flipchart, Overhead-Projektor und Videorekorder stellen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit zur Verfügung. Bitte sprechen Sie uns auf unsere Menüvorschläge an. Wir beraten Sie gerne.



Prinz Albert Saal

Für eine festliche Tafel mit maximal 20 Personen ist der Prinz Albert Saal genauso geeignet wie für eine parlamentarische Bestuhlung. Je nach Anforderung bereiten wir diese Räumlichkeit für Sie vor - individuell und anspruchsvoll. Ihr Menü besprechen wir vorher ausführlich mit Ihnen.



Terrassenstüberl

Wenn es im Familienkreis etwas zu feiern gibt, bietet unser Terrassenstüberl den richtigen Rahmen. Gut 30 Personen finden hier Platz. Und wie der Name schon sagt, ist das Terrassenstüberl die optimale Kombination zwischen „Drinne“ und „Draußen“, eben zwischen elegantem Raum und großzügiger Süd-Terrasse. Fragen Sie uns nach den Möglichkeiten für ein Menü oder wählen Sie selbst aus unseren Vorschlägen, die Sie auf unserer Internetseite finden.



*Open Air Festival
mit traditionellem
Hintergrund*

Seit nunmehr 14 Jahren feiern wir immer Mitte Juli das Friedensengel-Fest. Drei Tage lang ist dann eines der Wahrzeichen Münchens fest in der Hand vom Unions-Bräu und den Bürgern von Haidhausen und Bogenhausen. Am Luitpold-Brunnen finden sich zu dieser Veranstaltung jedes Jahr etwa 2.000 Menschen ein, die gemütliches Beisammensein, gute Live-Musik und bayerische Spezialitäten wie z.B. den sonntäglichen Weißwurst-Frühschoppen zu schätzen wissen.

Anlass für das Friedensengel-Fest ist nicht nur die feierliche Enthüllung des Denkmals am 16. Juli 1899, sondern vor allem auch die Abnahme und Wiederherstellung der bekannten goldenen Statue viele Jahre später. Der Förderkreis Friedensengel e.V. mit seinem Vorsitzenden Dr. Gustav Matschl veranlasste damals die Renovierung der 4 Meter hohen Figur und rief somit das Fest ins Leben. Seitdem erstrahlt der Friedensengel wieder in neuem Glanz.



Elektroanlagen GmbH

**Beratung ♦ Planung ♦ Ausführung
Netzwerktechnik ♦ Gebäudevernetzung**

Augsburger Strasse 24 ♦ 82110 Germering

Tel: 089 / 84 05 81 50 ♦ Fax: 089 / 84 05 81 52

eMail: kk-elektroanlagen@t-online.de

Wiesn-Erfahrung seit über einem halben Jahrhundert



Nur die Tradition des Oktoberfestes selbst ist länger als die unserer Familie auf der Wiesn, könnte man sagen. Angefangen haben die Eltern des jetzigen Unions-Bräu-Wirtes Ludwig Hagn im Schützenzelt, das sie von 1953 bis 1978 bewirtschafteten. Seit 1979 sind wir im Löwenbräu-Festzelt zu finden. Dort läuten wir Jahr für Jahr mit etwa 350 Mitarbeitern, die uns größtenteils schon seit vielen Jahren im Wiesn-Betrieb tatkräftig und engagiert unterstützen, das Oktoberfest ein. Der persönliche Kontakt zu unseren Gästen ist uns trotz der Menge an jährlich reservierten Plätzen sehr wichtig. So hat sich im Laufe der Jahrzehnte sogar ein „Stammpublikum“ aufgebaut.

Das Oktoberfest als das größte und bekannteste Volksfest der Welt sehen wir neben dem Spaß und Vergnügen für die Besucher und der logistischen Herausforderung für uns auch als Verantwortung, mit unserer Umwelt so schonend wie möglich umzugehen. So betreiben wir beispielsweise eine Wasser-Recycling-Anlage, die das Brauchwasser wiederaufbereitet und für die Toilettenspülung verwendbar macht. Das brachte uns nicht nur fünfmal in Folge die Goldmedaille in Sachen Umweltschutz ein. Wir haben im Hinblick auf 1,4 Mio. Liter gesparten Wassers kurzerhand einen Brunnen für ein afrikanisches Dorf gespendet.



sdm

 sicherheitsdienste
münchen

- ✓ Pforten- und Empfangsdienste
- ✓ Werk-, Objekt-, Personenschutz
- ✓ Veranstaltungs-, Streifendienste
- ✓ Hausserviceleistungen

Dachauer Straße 407
80992 München
Tel.: 089 / 35 46 47 42
Fax: 089 / 35 46 47 43
Internet: www.s-d-m.de

Ihr
Qualitäts-
vorteil



BVSW



FIDESSECUR

VERSICHERUNGS- UND WIRTSCHAFTSDIENST
VERSICHERUNGSMAKLER GMBH

VERSICHERUNGSMAKLER

MIT LANGJÄHRIGER ERFAHRUNG IN DER GASTRONOMIE

CORINNA SCHULZ
OTTOSTRASSE 21 · 80333 MÜNCHEN
TELEFON +49 89 219952-751 · TELEFAX +49 89 219952-951
E-MAIL CORINNA.SCHULZ@FIDESSECUR.DE

Was Sie schon immer über die Wiesn wissen wollten...



Das Oktoberfest bringt jährlich unzählige Menschen ins Löwenbräu-Festzelt. Ob angelockt vom brüllenden Löwen über dem Haupteingang oder vom goldgelben Gerstensaft – es gibt viele gute Gründe, unser Festzelt zu besuchen.

Das Löwenbräu-Festzelt in Zahlen:

- 350 Mitarbeiter
- 8.515 Plätze in Zelt und Biergarten
- 16.500 Glühbirnen im Zelthimmel
- 37 Meter hoher Löwenbräu-Turm vor dem Haupteingang
- 1,4 Mio. Liter Wasserersparnis durch Wiederaufbereitungsanlage pro Wiesn
- 2006 feierte Ludwig Hagn sein 50-jähriges Wiesn-Jubiläum und ist damit dienstältester Wiesn-Wirt.



Gerber GmbH
Druck+Medien

Gerber GmbH Druck+Medien
Ammerthalstraße 40 • 85551 Kirchheim b. München
Tel.: 089 / 99 19 13 - 0 • Fax: 089 / 90 45 66 9
www.gerber-druck.de



Ihr Partner für Waschraumhygiene & Berufskleidung im Mietservice.

HTS Deutschland GmbH & Co. KG, Olching
Tel.: 0 18 05 - 297 297 (14 Ct./Min aus dem dt. Festnetz) • www.cws-boco.de

Wir halten die Familientradition hoch

Wir verstehen unsere Aufgabe als Wirtsfamilie nicht nur als Job. Wir sind mit Herzblut bei der Sache. Und das schon seit vielen Generationen.

Die Wurzeln für diese Familientradition wurden bereits vor beinahe 100 Jahren von Georg und Katharina Graßl gelegt. Sie besaßen seit 1910 eine Dorfwirtschaft in Asbach bei Dachau.

Deren Tochter Berta arbeitete als Köchin im „Augustiner“ in der Neuhauser Straße in München. Hier lernte sie ihren späteren Mann Ludwig Hagn kennen, der dort als Metzger tätig war. 1936 wagten sie gemeinsam den Schritt in die Selbstständigkeit und eröffneten die „Bayerische Krone“, ein Wirtshaus in der Münchner Schützenstraße (im Bild unten links: das Ehepaar Hagn).

Im 2. Weltkrieg wurde die „Bayerische Krone“ - wie so viele Gebäude in München - zerstört. Ludwig und Berta Hagn fanden nach dem Krieg eine neue Aufgabe in der Leitung des „Rheinhofs“ am Hauptbahnhof.

Nach dem Tod von Ludwig Hagn stieg der Sohn Ludwig Hagn jun., der heutige Wirt des Unions-Bräus, in den Betrieb mit ein.

Er erlernte die drei Berufe Wirt Metzger, Koch und Kellner und ging zunächst ins Ausland, um in Frankreich und Amerika zu arbeiten. Nach seiner Rückkehr heiratete er die Tochter einer befreundeten Metzgersfamilie. Seitdem arbeitet Ludwig Hagn gemeinsam mit seiner Frau Christa im Gastronomiebetrieb.

Heute leitet Ludwig Hagn zusammen mit seiner Tochter Stephanie Spendler den Unions-Bräu. Sie absolvierte eine Ausbildung zur Hotelkauffrau in München und studierte an der Fachhochschule München Betriebswirtschaft mit Schwerpunkt Hotel- und Restaurantmanagement. Seit ihrem 19. Lebensjahr ist sie unter anderem für die Reservierungen auf dem Oktoberfest zuständig. Ihr Ehemann Michael ist seit 2004 im Unions-Bräu an der Seite seiner Frau und seines Schwiegervaters, und bereits seit 1991 unterstützt er den Wiesn-Betrieb.

Die beiden Söhne von Stephanie und Michael Spendler zeigen ebenfalls reges Interesse an der Gastronomie und am Leben als Wirt, so dass diese lange Tradition wohl auch in Zukunft in guten Händen liegt und weitergeführt werden könnte.



Schneller ans Ziel mit dem Sparkassen-Finanzkonzept.

Geldanlage, Finanzierungen, Immobilien, Versicherungen.

Wir sind gerne für Sie da

Haben Sie Fragen zum Unions-Bräu?
Möchten Sie eine Reservierung vornehmen?
Rufen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne weiter.



UNIONS-BRÄU HAIDHAUSEN

Ludwig Hagn und Stephanie Spendler Gaststätten-Betriebs oHG
Einsteinstraße 42
81675 München

Telefon: +49 (0) 89 / 477 677
Telefax: +49 (0) 89 / 470 58 48
E-Mail: info@unionsbraeu.de
www.unionsbraeu.de

Öffnungszeiten

Restaurant:

Montag bis Samstag: 11:00 bis 23:30 Uhr
Sonntag: 10:00 bis 16:00 Uhr
Küche bis 23:00 Uhr

Biergarten:

Täglich von 11:00 bis 23:00 Uhr
Küche bis 22:30 Uhr

Braukeller:

Montag bis Samstag: 16:00 bis 01:00 Uhr
Sonntag: 10:00 bis 16:00 Uhr
Küche bis 24:00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

15

Accura Treuhand GmbH

Steuerberatungsgesellschaft

Ottostraße 29 • 85521 Ottobrunn • Tel.: 0049 - 89 60 18 02 2 • Fax: 0049 - 89 60 10 60 5
Romanstraße 30 • 80639 München • Tel.: 0049 - 89 17 99 74 91 • Fax: 0049 - 89 17 11 14 25
E-Mail: info@accura-treuhand.de



Löwenbräu. Ein Bier wie Bayern.



LÖWENBRÄU

www.loewenbraeu.de