



Herr'schaftszeiten - Das (neue) Paulaner im Tal

Moderne bayerische Küche & Münchner Braukunst gelegen im Herzen Münchens. Im März 2022 öffnete das Herr'schaftszeiten – Das Paulaner im Tal nach 1 ½-jähriger Umbauphase wieder seine Türen, um die bald 500 Jahre alte Wirtshaus Tradition fortzuführen. Ein Wirtshaus als Ort, wo Jeder seinen persönlichen Lieblingsplatz findet, der Tourist sich Willkommen fühlt und der Münchner Daheim ist.

Paulaner-Geschäftsführer **Andreas Steinfatt** zeigte sich bereits bei der Vorstellung des neuen Betreiberteams voller Vorfreude: *"Wir freuen uns, dass wir mit **Nadja van Mark, Costantino 'Cossi' Medde, Mitja Lafere** und **Sebastian 'Early' Erlenmaier** vier Betreiber für das Paulaner im Tal gefunden haben, die in den vergangenen Jahren die Münchner Gastro-Szene mit innovativen Ideen in Bars, Clubs und Restaurants mitgeprägt haben. Sie werden die lange Geschichte hier im Tal mit einem jungen Konzept weiterführen."*

"Wir sind eine eingespielte Gastro-Familie, die gut durch den Lockdown gekommen ist. Wir haben keinen einzigen Tag zugesperrt, waren jeden Tag präsent und haben stetig an neuen Ideen gefeilt", sagt **Lafere**. Schnell habe man zum Beispiel den Restaurantbetrieb im **55Eleven** auf ein ToGo-Geschäft umgestellt und Bestellungen zum Teil sogar selbst ausgefahren. Dieser Härtetest war mitunter ausschlaggebend, sich trotz ungewisser Zeiten, quasi mitten in der Krise an ein großes Wirtshaus-Projekt zu wagen. *"Als gebürtige Münchner war das immer unser Lebenstraum",* sagen **Lafere** und **Medde** mit Überzeugung.

Der Mut der jungen Wirte-Generation, sowie ihr schnelles Umdenken zu Krisenzeiten haben Steinfatt imponiert. So kam man zusammen und bastelte gemeinsam an einem neuen Konzept für den in Corona Zeiten durchaus krisengebeutelten Standort im Tal.

Die Idee für Ihren Wirtshaus-Namen erklären die 4 jungen Wirten so: **"Herrschaftszeiten – Das Paulaner im Tal"**. Damit sei weder die Herrschaft noch der bayerische Fluch gemeint, sondern man entschied sich für eine weitaus philosophischere Interpretation: "Herr schau auf'd Seitn" was gerade zu fortschreitender, geselliger Stunde, so viel bedeuten könnte wie: "Herrgott, schau doch einmal nicht ganz so genau hin".

"Das Thema Wirtshaus in ein zeitgemäßes Gewand zu packen ist eine spannende Herausforderung", freut sich **Nadja van Mark**, die sich als gelernte Schreinerin und Architektin unter den Vieren als Geschäftsführerin um Bauliches und die Verwaltung des Großprojektes kümmert.



Am ungewöhnlichsten für ein Wirtshaus ist sicherlich das gläserne **Podcast Studio**, das in den Gastraum integriert ist und aus dem heraus sämtliche Kreative mit guten Ideen ihre Podcast Formate aufnehmen können. (Selbstverständlich nicht nur mit Wirtshausthemen.) **Mitja Lafere** kennt das, hat er doch mit **Bene Mayr & Daniel Abt** den wöchentlich erscheinenden Podcast „**Reden am Limit**“ und ist zudem bei Projekten wie „**The Voice of Germany**“ bestens mit der neuen Medienwelt vertraut.

Konzeptionell wagt das junge, neue Wirte-Team somit einen Spagat zwischen Tradition und Moderne.

Was die Speisekarte betrifft, wird auch weiterhin klassische Bayerische Küche angeboten, aber zugleich auch Speisen, die dem modernen Zeitgeist entsprechen. Wirtshaus Klassiker finden in Ihrem vegan/ vegetarischem Pendant Ihre Ergänzung. *„Wie zum Beispiel die Veganen Weißwürste die hier bei uns ebenso beliebt sind wie das Original, wenn nicht sogar a bissal mehr“* zwinkert **Medde**. *„Unser Ziel ist es Niemanden auszuschließen und alle an einen Tisch zu bekommen.“*

Zudem wurde auch ein eigener **Straßenverkauf** mit regionalen Schmankerln „*Auf die Hand*“ eingerichtet.

„Zu unserer Grundphilosophie zählt ein rundum hoher Qualitätsanspruch in allen Bereichen, so wird zum Beispiel auch die Auswahl der Lieferanten unter Berücksichtigung ihres sozialen, regionalen und ökologischen Standards in unsere Planung miteinbezogen“, sagt **„Early“ Ehrlenmaier**, der unter anderem das Controlling verantwortet.

Diese besondere Atmosphäre vereint Gastronomie mit Entertainment und soll unvergessliche Momente für unsere Gäste schaffen.

Auf bald im Herr`schafts`zeiten!

Kontakt PR & Marketing

Mitja Lafere
Herrschaftszeiten Gastro GmbH
Tal 12
80331 München

Mail. ml@herrschaftszeiten-muenchen.de
Web. www.herrschaftszeiten-muenchen.de
instagram/ herr.schafts.zeiten
Facebook/ herrschaftszeitenmuenchen



Historie Paulaner im Tal:

Paulaner im Tal – ein traditionsreiches Wirtshaus

1524 erste urkundliche Erwähnung des Hauses im Tal 12 (damals Thal 72)

1612 ein Münchner Bierbrauer erwirbt das Haus und gestaltete es zum ersten Mal zu einer Gaststätte um

1700 das Anwesen wird dem Frauenkloster St.Christoph vermacht

1758 der Gastwirt Bögner kauft das Anwesen und richtet das „Bögner im Tal“ ein

1921 die Paulaner Brauerei übernimmt die Gaststätte und betreibt sie bis heute

1946 nach Zerstörung im zweiten Weltkrieg wird das Haus erneut aufgebaut

1993 – 1996 umfangreiche Umbauarbeiten. Der Wirt Putzi Holenia pachtet das „Paulaner im Tal“ und führt es bis zur Schließung im Mai 2020.

2020-2021 nach über 25 Jahren wird das „Paulaner im Tal“ komplett saniert.

03.03.2022 das „Herr`schafts`zeiten – Das Paulaner im Tal“ wird unter neuem Namen und in neuem Gwand eröffnet



Fakten über`s Herrschaftszeiten – Das Paulaner im Tal

Öffnungszeiten:

Montag – Samstag 11h – 1h

Sonntag 11h – 23h

Küche:

Montag – Sonntag 11 – 22h

Restaurant Gesamt:

- 400qm Gastfläche
- 230qm Außenfläche
- 290 Gastplätze innen
- 170 Gastplätze außen

Terrasse im Tal:

- 58qm
- 72 Sitzplätze

Straßenverkauf „Auf die Hand“:

- neu im Tal!
- Bayerische Spezialitäten zum Mitnehmen
- heiße & kalte Getränke, Spritz-Variationen & natürlich Bier

Stehausschank:

- 70qm
- 36 Sitzplätze (Hochtische)
- 8 Bar-Sitzplätze
- 75 Zoll Screen für Fußballübertragen, Vorträge etc.
- Bodentiefe Fenster, als Erweiterung unserer Terrasse zum Tal
- Special-Spot: unser biertrinkender Eberhardt an der Bar

Wuiderer Schwemm:

- 60qm
- 10 Sitzplätze (Hochtische)
- 38 Sitzplätze



Hochgarten:

- 55qm
- 48 Sitzplätze (Hochtische)
- Special-Spot: Oberlicht mit dem Herr`schafts`zeiten Logo & den Symbolen der Stadt Münchens
- Special-Spot: Paulaner Taler in Messing, in den Boden eingefasst

Wirts-Eck:

- 47qm
- 6 Sitzplätze (Hochtische)
- 24 Sitzplätze
- 8 Bar-Sitzplätze

Garten-Stüberl:

- 100qm
- 40 Sitzplätze
- Bodentiefe Fenster zum Herr`schafts`zeiten Stadt-Garten

Boazn:

- 65qm
- 50 Sitzplätze
- Bodentiefe Fenster zum Herr`schafts`zeiten Stadt-Garten
- vollausgestattete Bar,
- Special-Spot: versteckter Eingang durch die Tür eines alten Bauernschrankes
- Special-Spot: 3 Kirta-Hutschn an der Bar

Stadtgarten:

- 140qm
- 100 Sitzplätze
- unter dem Blätterdach 3er Laubbäume

Podcast-Studio:

- 7qm
- Aufnahmestudio mitten im Wirtshaus, während des Betriebes
- Platz für 1 – 4 Personen
- große Glasfront zum rein- & rausschauen
- modernste Aufnahme-Technik
- für Jedermann nutzbar



Konferenzraum:

- 30qm
- Platz für bis zu 16 Personen
- 85 Zoll Screen
- Neuste Technik
- Videocall-System
- Tageslicht
- Separater Eingang über den Innenhof
- Fensterfront zum Stadtgarten
- Kaffeeküche
- Toiletten

Küche & Speisekarte:

- wird geleitet von Küchendirektor Daniel Bischof
- Regionale Klassiker & Bayerische Spezialitäten
- 40% Vegetarisch bzw. Vegan
- 100% Regionale Brotzeit (Einzugsgebiet von 80km)

Unsere Biertanks:

- 6 x 1.000 Liter Tanks

Bierkrug-Schränke:

- 6 Bierkrug-Schränke (für die Krüge unserer Stammgäste)

Kontakt PR & Marketing

Mitja Lafere
Herrschaftszeiten Gastro GmbH
Tal 12
80331 München

Mail. ml@herrschaftszeiten-muenchen.de
Web. www.herrschaftszeiten-muenchen.de
instagram/ herr.schafts.zeiten
Facebook/ herrschaftszeitenmuenchen



HERR'SCHAFTSZEITEN

DAS PAULANER IM TAL