

Herzlich Willkommen und lasst`s Euch schmecken!

Es war einmal

... in München anno 1893: Die Belle Époque beseelt die königlich-bayerische Residenzstadt an der Isar, die noch keine 300.000 Einwohner zählt. Das kulturelle Leben blüht. Mehr als hundert Maler, Bildhauer und Grafiker haben sich der „Münchner Sezession“ angeschlossen, um neue, unkonventionelle Wege in der Kunst zu gehen. In Schwabing feiert die Bohème ihren friedlichen Protest gegen das Großbürgertum, der Jugendstil verewigt sich von dort aus in privaten Villen und öffentlichen Prachtbauten, während der junge Thomas Mann aus Lübeck schon bald in die Rambergstraße ziehen, und später für die legendäre satirische Wochenzeitschrift „Simplicissimus“ schreiben wird.

Nur ein paar Steinwürfe weiter westlich, an der „Grenze“ Schwabing/Maxvorstadt, entsteht damals der Görreshof. In der Görresstraße, nach dem politischen Publizisten und Hochschullehrer Johann Joseph Görres (1776 bis 1848) benannt ist, errichtet die Augustiner Brauerei ein Gasthaus, das sich schnell zu einem der beliebtesten Treffpunkte der Münchner entwickelt.

... und ist es noch heute

Stoisch, bayerisch hat der Augustiner Görreshof bereits zwei Jahrhundertwenden erlebt – Kriege, Krisen und selbst die Schickeria überdauert. Während sich ringsherum Vieles im Stadtbild verändert hat und dem jeweiligen Zeitgeist anpasste, ist dieses Altmünchner Original das geblieben, was es von Anfang an war: eine bayerische Traditionswirtschaft, in der wie eh und je süffiges Augustiner Bier frisch vom Fass ausgeschenkt wird und die Gastfreundschaft, vor allem die Freundschaft betont. Ob auf ein richtig g'scheites bayerisches Essen in echt Münchner Atmosphäre, ein Pflanzlerl und Helles am Zapfhahn, auf ein Stamperl zum „Politisieren“ oder recht zünftig zum Feiern – wer den Görreshof betritt, schaut immer grad zur rechten Zeit vorbei!

So war's und so wird's bleiben!

Seit Sommer 2009 garantieren wir dafür, dass die kreativ-münchenerische Tradition der 120-jährigen Augustiner Gastwirtschaft ein Bein in ihrer Geschichte und das andere in der lebendigen Gegenwart haben wird.

Suppen

Leberknödelsuppe mit Schnittlauch garniert 5,50

Hausgemachte Bayerische Kartoffelsuppe mit Brotkrustel 6,00

Kräftige Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen 5,50

Brotzeit

Münchner Wurstsalat 8,90

aus Regensburgern mit roten Zwiebelringen, Essiggurkerl und Bauernbrot

Schweizer Wurstsalat 9,90

aus feinen Leberkässtreifen mit Käse und Bauernbrot

Kalter Braten 9,50

aus unserem guten Schweinsbraten mit frisch geriebenen Meerrettich, Butter, Essiggurkerl und Bauernbrot

Bayerisches Brotzeitbrettl 12,90

mit Geräuchertem, kaltem Braten, Schinkenspeck, Bergkäse, Butter, Essiggurkerl, frisch geriebenem Meerrettich und Bauernbrot

6 Stück Original „Nürnberger“ 10,90

gebratene Rostbratwürstl auf Sauerkraut, mit Senf und Bauernbrot

Hausgemachter Obazda mit roten Zwiebeln dazu Bauernbrot 8,90

Original Münchner Weißwurst mit süßem Senf Stück 2,40

(nur bis 15 Uhr)

Frische Brezen (solange der Vorrat reicht)

1,00

Jetzt haben wir den Salat

Backhendl-Salat 14,90

Gebackene Hendlbrust mit Kürbiskernen auf verschiedenen knackigen Blattsalaten und edlem Kernöl

„Dirndl“ Salat 14,50

Großer bunter Salatteller mit unserem hausgemachten Dressing, gebratener Putenbrust und Zwiebeln

Salat „Görreshof“ 15,90

Verschiedene Salate nach Saison, mit saftig gebratenen Rinderlendenstreifen und Hausdressing

Salat mit reschen „Austernpilzen“ 14,90

Großer, bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, und Karotten in Jogurtdressing mit frischen Kräutern und gebratenen Austernpilzen

Großer, bunter Salatteller 8,90

frische knackige Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Karotten, in Hausdressing

Geangeltes

Gebratenes Lachsforellen Filet aus bayrischen Gewässern,
mit mediterranem Gemüse und Oliven, Chorizo, frischem Basilikum
und Minikartoffeln

18,90

Görreshof Klassiker

Wirtshausgulasch 13,80

würziges Rind, Schwein und Kalbsfleisch in pikanter Paprikasoße mit handgedrehtem Semmelknödel

Ofenfrischer Schweinebraten aus dem Schweinehals Gr. 11,90 / Kl. 9,80

Mit einem Stückerl rescher Kruste, dazu Kartoffel- oder Semmelknödel und Speckkrautsalat

Resche Hax´n 13,80

in einer Augustiner-Dunkelbiersoße dazu Kartoffel- oder Semmelknödel und Speckkrautsalat

Hausgemachte „Fleischpflanzerl“ 13,90

Zwei Stück saftige Pflanzlerl vom Kalb und Schwein auf einer Augustiner-Dunkelbiersoße dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

Deftiges Bergschnitzel vom Schweinerücken Gr. 15,90 / Kl. 10,90

in Brezn- Käse- Schmelzzwiebel- Panade, dazu Bratkartoffeln und buntem Salatteller

„Wiener Schnitzel“ von der Kalbsoberschale Gr. 19,50 / Kl. 14,20

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und buntem Salatteller

Unser „Münchner Schnitzel“ Gr.15,90 / Kl. 10,80

vom Schwein in Meerrettich-Senf-Panade mit Röstkartoffeln und kleinem gemischten Salat

Zwiebelrostbraten 19,50

aus der Rinderlende an Rotwein- Schalottensoße mit hausgemachten Eierspätzle und Röstzwiebeln

Görreshof-Pfanderl 19,50

3 Stück Medaillons vom Schwein im Speckmantel dazu Rahmschwammerl, frisches buntes Marktgemüse und hausgemachte Butterspätzle

Für die, die kein Fleisch wollen

Hausgemachte Spinatknödel 12,90

auf würziger Kirschtomaten- Raukensoße, frisch geriebener Bergkäse und Rauke

Kasspatzn Gr. 11,50 / Kl. 8,90

mit Bergkäse und Röstzwiebeln

Gebratenes Zucchinischnitzel 12,90

mit glasierten Karotten, Petersilienkartoffeln und Kräuter-Dip

Unser Veggi Gericht 12,50

In Olivenöl gebratene Austernpilze und Kirschtomaten auf Rote-Bete-Puffer

Unser Bio Eck



Ofenfrischen Schweinebraten vom Bioschwein 16,50

an Augustiner Dunkelbiersoße mit Kartoffel- oder Semmelknödel und Speckkrautsalat, dazu ein Stückler resche Kruste



Wunderbar zartes Filet von der Bühler Bio-Kuh 25,90

mit hausgemachter Kräuterbutter, Speckbohnen und in Butter geschwenkten Rosmarinkartoffeln

DE-Öko-006

Beilagen extra

Hausgemachter Krautsalat mit Speck 4,00

Kartoffel- Gurkensalat 4,00

Semmel- oder Kartoffelknödel 2,50

Resche Bratkartoffeln 4,00

Portion glaciertes Buttergemüse 4,00

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing 4,00

Portion Preiselbeeren 2,00

Was zum Naschen

Apfelstrudel 8,20

mit hausgemachter Vanillesauce oder Vanilleeis und Früchten

Apfelkücherl 9,90

in Augustiner Bierteig gebacken mit Zimtzucker und Vanilleeis

Kaiserschmarrn 12,50

karamellisiert mit hausgemachtem Zwetschgenröster und Apfelmus
(Wartezeit zwischen 20 Minuten und wenn er halt fertig ist)
