

Herzlich Willkommen und lasst's Euch schmecka!

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 „Münchener 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 zieht und später für die legendäre satirische Wochenzeitschrift „Simplicissimus“ schreiben wird.

Nur ein paar Steinwürfe weiter westlich, an der Grenze zwischen Schwabing und der Maxvorstadt, entsteht damals der Görreshof. In der Görresstraße, welche die Innenstadt mit Schleißheim verbindet und die nach dem politischen Publizisten und Hochschullehrer Johann Joseph Görres (1776 - 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 die Freundschaft, vor allem die Gastfreundschaft hoch schätzt. Ob auf ein richtig g'scheites bayerisches Essen in echt Münchner Atmosphäre, auf ein Pflanzlerl und ein 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 dem Sommer 2009 garantiert unser Team dafür, dass die kreativ-münchenerische Tradition der 116-jährigen Augustiner-Gastwirtschaft ein Bein in ihrer Geschichte und das andere in der lebendigen Gegenwart haben wird.

Restaurantleiter
Calin Brezean

Küchenchef
Markus Lindner

Glöckeltes

Leberknödelsuppe, mit Schnittlauch garniert € 3,90

Hausgemachte bayerische Kartoffelsuppe mit Brotkrusteln € 4,20

Kräftige Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen € 3,80

Hausgemachte Gulaschsuppe, pikant abgeschmeckt, dazu Hausbrot € 4,50

Mogndratzerl

„Kleines Alpen Trio“ € 8,90

Mini-Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat, Mini-Leberkäse mit Bratkartoffeln und ein Würst'l Karussell mit scharfem Senf und Brezn

„A Dreierlei“ zum Aufstreichen € 6,50

Obazda, Griebenschmalz und Kartoffelkäs' mit rescher Brezn

Mach ma Brotzeit

Presssack Schwarz - Weiß € 7,50

im Essig und Öl Sud, mit roten Zwiebelringen, Essiggurkerl und Hausbrot

Münchner Wurstsalat € 6,90

aus Regensburgern, mit roten Zwiebelringen, Essiggurkerl und Hausbrot

Schweizer Wurstsalat € 7,90

aus feinen Leberkässtreifen, mit Käse und Hausbrot

Kalter Braten € 7,90

von unserem guten Schweinebraten, mit frisch geriebenem Meerrettich, Essiggurkerl und Hausbrot

Bayerisches Brotzeitbrett € 9,50

mit Geräuchertem, kaltem Braten, Presssack, Griebenschmalz, Obazda, Bergkäse, Butter, Essiggurkerl, frisch geriebenem Meerrettich und Hausbrot

Kasbrett € 8,50

Bestes aus unserem bayrischen Lande von Andechs bis Berchtesgaden und dem Allgäu

6 Stück Original „Nürnberger“ € 7,90

Gebratene Rostbratwürstl auf Sauerkraut, mit Senf und Hausbrot

Frische Brezn (Solange der Vorrat reicht.) € 1,00

Original Münchner Weißwurst mit süßem Senf Stück € 1,90

Hausgemachter Obazda mit roten Zwiebeln, dazu Hausbrot € 6,80

Jetzt homma den Salat

Backhendl-Salat € 11,20

Gebackene Hendlbrust mit Kürbiskernen auf verschiedenen knackigen Blattsalaten und edlem Kernöl

Salat „Görreshof“ € 13,90

Verschiedene Salate nach Saison, mit saftig gebratenen Rinderlendenstreifen und Hausdressing

„Dirndl Salat“ € 10,50

Großer bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Paprika und Karotten an Joghurtdressing mit frischen Kräutern und gebratenen Streifen von der Putenbrust

Großer bunter Salatteller € 7,50

Frische knackige Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Karotten und Paprika an Hausdressing

Geangelltes

Gebratenes Filet vom Donauzander € 14,90 / € 9,50

an sämigem Champagnerkraut mit Zweierlei vom Erdapfel

Filet von der Lachsforelle € 15,90 / € 9,90

an Kräuterschaumsoße mit glaciertem Wurzelgemüse und luftigem Kartoffelschnee

Görreshof Klassiker

Wirtshausgulasch € 11,90 / € 7,90

Würziges Rind-, Schwein- und Kalbsfleisch in pikanter Paprikasoße mit handgedrehtem Semmelknödel und kleinem Gurkensalat in Sauerrahm und Dill

Ofenfrischer Schweinebraten aus dem Schweinehals € 9,30 / € 6,60

mit einem Stücklerl rescher Kruste, dazu Kartoffel- oder Semmelknödel und Speckkrautsalat

Münchner Tellerfleisch € 11,90 / € 7,90

aus der Ochsenbrust, mit Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und frischem Meerrettich

Deftiges Bergschnitzel vom Schweinerücken € 13,90 / € 8,90

in Brezn-Käse-Schmelzzwiebel-Panade, dazu Bratkartoffeln dazu kleiner gemischter Salat

Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale € 16,40 / € 10,20

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem gemischten Salat

Unser „Münchner Schnitzel“ € 12,50 / € 8,20

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

Zwiebelrostbraten € 15,90

aus der Rinderlende, an Rotwein- Schalottensoße mit hausgemachten Eierspätzle, Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat

Görreshof-Pfandl € 14,90

Medaillons von Schwein, Rind und Pute auf Schwammerlrahm mit reschem Speck, frischem bunten Marktgemüse und hausgemachten Butterspätzle

Für die, die koa Fleisch wollen

Haugemachte Spinatknödel € 9,80 / € 6,90
auf würziger Kirschtomaten-Raukensoße, mit etwas Andechser Bergkäse überbacken

Kasspatzn € 8,20 / € 6,10
mit Bergkäse und Röstzwiebeln

Rahmschwammerl € 8,80
mit handgedrehtem Semmelknödel

Gefüllte Teigtascherl mit frischen Waldpilzen € 10,90 / € 7,40
in getrüffelnder Butter geschwenkt, dazu frisches Marktgemüse und gehobelter Hartkäse

Unser Bio-Eck



Ofenfrischer Bio - Schweinebraten € 14,20
an Augustiner Dunkelbiersoße mit Kartoffel- oder Semmelknödel und Speckkrautsalat, dazu ein Stücklerl resche Kruste

Bio - Steak vom Entrecote € 19,90
mit dreifarbigter Butter an geschwenktem Bohngemüse und gefüllter Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Natur-gebratenes Bio - Putensteak € 15,80
an Paprikarahm mit Rauken-Bandnudeln und kleinem gemischtem Salat der Saison

Rotgeräucherte Bio - Bratwurst € 8,90
an Natursoße mit hausgemachtem Kartoffel- Gurkensalat

Extra dazu

Hausgemachter Krautsalat mit Speck € 3,00

Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat € 3,00

Semmel- oder Kartoffelknödel 1,80 €

Resche Bratkartoffeln 3,50 €

Portion glaciertes Buttergemüse 3,00 €

Was zum Naschen

Apfelstrudel € 6,90
mit hausgemachter Vanillesoße oder Vanilleeis und Früchten

Apfelkücherl € 6,90
im Augustiner-Bierteig gebacken, mit Zimtzucker und Vanilleeis

Zweierlei Süße Knödel € 7,20
Marillen- und Topfenknödel im süßen Bröselmantel auf Zimt-Zwetschgen und a bisserl Sahne

Kaiserschmarrn € 8,20
karamellisiert, mit hausgemachtem Zwetschgenröster (Zubereitungszeit ca. 20 min)
