



**WIR KOCHEN
MIT LEIDENSCHAFT
& REGIONAL!**



Patron
Karl Hernach

Küchenchef
Thomas Koch

© uhl design



Restaurant Murnockerl



Obere Murstraße 21, 8431 Gralla
T 03452-73303 | Tisch-Reservierung: 0664-12 75 400
restaurant@murnockerl-gourmet.at
www.murnockerl-gourmet.at

Öffnungszeiten

Mi - Fr ab 17:00 Uhr
Sa, So & Feiertag ab 11:00 Uhr
Ruhetag: Mo & Di

Küchenzeiten

Mi - Fr 17:00-22:00 Uhr
Sa 11:00-22:00 Uhr
So & Feiertag 11:30-15:00 Uhr

Unser besonderes Service für Sie:

„PRIVATE COOKING“: Wir kochen für Sie bei Ihnen Zuhause.

GOURMET
HIGHLIGHTS 24

RESTAURANT
MUR
nockerl

2024
01

RUND UMS STEAK

Das Beste von Rind, Wild und Fisch.

Steak Brunch So, 14.01.

Fische & Meeresfrüchte Brunch So, 28.01.

2024
02

FISCHE & MEERESFRÜCHTE

Candlelight-Dinner
zum **Valentinstag**: Sa, 10.02.
Heringsschmaus Mi, 14.02.

2024
03

OMAS WIRTSCHAUSKÜCHE

*Genießen Sie köstliche Gerichte –
inspiriert von alten Rezepten.*

2024
04

SPARGEL VARIATIONEN

Galadinner „Spargel“: Fr, 12.04.
*Zu Ostern servieren wir Gerichte mit
Bärlauch, Lamm & Fisch.*

2024
05

FRÜHLINGS- KULINARIUM

*Köstliche Kreationen mit frischen heimischen
Produkten aus dem Frühlinggarten.*
Muttertags-Menü So, 12.05.

2024
06

HEIMISCHE FISCHE

*Genießen Sie köstliche Gerichte
mit verschiedenen Fisch-Arten aus
heimischen Gewässern.*

2024
07

TOMATE ALS BEGLEITUNG

*Kreative Gerichte mit einer Vielfalt
an Tomatenarten aus dem eigenen
Biogarten herzhaft zubereitet.*

2024
08

VON KÜSTE ZU KÜSTE

*Spezialitäten aus verschiedenen
Küstenregionen werden auf
besondere Art für Sie zubereitet.*

2024
09

STEAK & FRISCHE PILZE

Galadinner „Steak & Pilze“:
Freitag, 20. September

2024
10

MURNOCKERL GANZ „WILD“

*Genießen Sie traditionelle
und kreative Wildspezialitäten
vom heimischen Wildbret.*

2024
11

TRÜFFEL VARIATIONEN

Martinigansl: 06.11.–17.11.
Martinigansl-Menü: 09./10.11.
Galadinner „Trüffel“: Fr, 22.11.

2024
12

FESTLICHER GENUSS

Brunchtermine:
So, 15.12. Advent Brunch
Do, 26.12. Christkindl Brunch