



2026
GOURMET
HIGHLIGHTS

MUR RESTAURANT
nockerl

2026
01

RUND UMS STEAK

Genießen Sie feine Gerichte rund um saftige Steaks von Rind, Wild und Fisch.
Steak Brunch So, 18.01.

2026
02

FISCHE & MEERESFRÜCHTE

Candlelight-Dinner Valentin: Sa, 14.02.
Traditioneller Heringsschmaus
am Aschermittwoch, **18.02.**

2026
03

MAMA'S WIRTSHAUSKÜCHE

Genießen Sie köstlich zubereitete Gerichte, inspiriert von alten Rezepten & mit Liebe zum Detail neu interpretiert.

2026
04

FRÜHLINGS- KULINARIUM

Köstliche Kreationen mit den ersten frischen heimischen Produkten aus dem Frühlingsgarten und Bärlauch.

2026
05

SPARGEL VARIATIONEN

Köstlichkeiten mit und um den Spargel – saisonal, frisch und liebevoll zubereitet.
Muttertagsmenü: So, 10.05.

2026
06

FISCHE AUS FLUSS & SEE

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

2026
07

STEAKS VOM RIND, SCHWEIN & FISCH

Genießen Sie fein zubereitete Gerichte rund um saftige Steaks in unserem schattigen Gastgarten.

2026
08

VON KÜSTE ZU KÜSTE

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

2026
09

STEAK & FRISCHE PILZE

Galadinner „Steak & Pilze“:
Freitag, **11. September**

2026
10

MURNOCKERL GANZ „WILD“

Genießen Sie traditionelle und kreative Wildspezialitäten vom heimischen Wildbret.

2026
11

GAN'S'L & TRÜFFEL

Gansl-Menü: 04.11.–29.11.
Galadinner „Trüffel“: Fr, 20.11.

2026
12

FESTLICHER GENUSS

Brunchtermine:
So, **13.12.** Advent Brunch
Sa, **26.12.** Christkindl Brunch