Herzlich Willkommen in Lercher's Wirtshaus

Inmitten der Altstadt von Murau in der Steiermark steht unser historisch gewachsenes Haus seit über 300 Jahren für familiäre Gastlichkeit und Gemütlichkeit.

Je nach Saison, Lust und Laune der Natur servieren wir Speisen von der Gans zur Gams, vom Spargel zum Schwammerl. Unsere enge Zusammenarbeit mit Bauern, Fischern und Jägern aus der Region und ganz Österreich drückt sich in liebevoll zubereiteten Gerichten aus - frei nach dem Motto:

Steirische Kulinarik mit österreichischer Vielfalt und einer Portion Weitblick

Unsere Küchenzeiten
Montag bis Sonntag 12.00 bis 14.15 Uhr und 17.00 bis 20.45 Uhr
(letzte Bestellannahme)

Donnerstag Ruhetag

Reservierung
+43 3532 24 31 oder office@hotel-lercher.at



Unser Hotel bietet Ihnen gemütliche Zimmer in unterschiedenen Kategorien. Auf Wunsch führen wir Sie persönlich durch unser Haus, damit Sie Ihr ideales Zimmer auswählen können. Genießen Sie Ihren Aufenthalt und entdecken Sie die Region mit all ihren offenen und verborgenen Schönheiten.

Wir freuen uns auf Sie

Ihre Familie Lercher

Ganslzeit in Lercher´s Wirtshaus

Köstlichkeiten von der südburgenländischen Weidegans

Federleichter Start | *starters*

Parfait & gebackene Praline von der Gans ⒼⒽⓁ
Quitte | Radicchio | Castelfranco | Maroni | Brioche
goose liver parfait ⒼⒽⓁ
quince | radicchio | castelfranco | chestnuts | Brioche

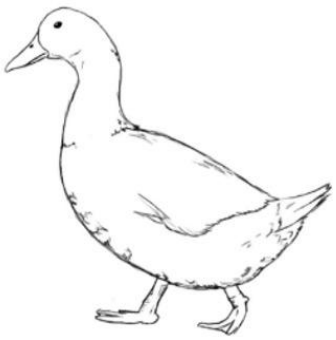
Gansleinmachsuppe ⒶⒸⒻⒼⓂ
Wurzelgemüse | Gänseklein | Bröselknödel | Majoran
cream soup of goose ⒼⒽⓁ
root vegetables | goose giblets | dumpling | majoram

Gans feiner Hauptgang | *main course*

Knusprig gebratene südburgenländische Weidegans ⒶⒸⒻⒼⓂ
Erdäpfelknödel | Quitten-Rotkraut | gefüllter Hals | glasierte Maroni | Natursafterl
roasted goose ⒶⒸⒻⒼⓂ
potato dumplings | braised red cabbage with quince | stuffed neck | glazed chestnuts | jus

Gans süß verführt | *dessert*

Gebackene Birnenquitte ⒶⒸⒻⒼⓁⓂ
Schwarzbeer-Röster | hausgemachtes Vanilleeis
fried quince ⒶⒸⒻⒼⓁⓂ
ragout of blackberries | ice cream of vanilla



Lercher`s Wirtshausklassiker

Zum Starten | Starters



Tartar vom Schmaltier ⒶⒸⒻⒼⒽⓁⓂ
Senfcrème | eingelegtes Gemüse | aufgeschlagene Butter | getoastetes Schwarzbrot
tartar of deer
mustard cream | pickled vegetables | whipped butter | toasted brown bread

Frisch gekochte Tagessuppe
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen!
freshly cooked soup of the day - Please ask our service staff!
klein| *small* / groß| *large*

Beinfleischsuppe aus der Suppenkanne ⒶⒸⒻⒼⓁⓂ
wahlweise mit hausgemachten
Kaspressknödel, Frittaten oder Leberknödel
Wurzelgemüse | Beinfleisch | Schnittlauch
beef soup
typical Austrian add ins to choose: homemade cheese dumplings or sliced pancakes or liver dumplings | root vegetables| short rib | chive

Paniert | fried dishes

Ein halbes steirisches Backhendl ⒶⒸⒼⓁⓂⓄ
in Sauerrahm mariniert | Erdäpfel-Vogerl-Salat | Kernöl
half Styrian fried chicken
marinated in sour cream | lamps lettuce salad with potatoes | pumpkin seed oil

Gebackenes Schnitzel vom steirischen Duroc Schwein ⒶⒸⒼⓁⓂⓄ
mit Petersilienerdäpfel oder Pommes oder kleinem Salat | hausgemachte Preiselbeeren | Zitrone
baked escalope of Styrian Duroc pork
served with parsley potatoes or french fries or a small salad | homemade lingonberries | lemon

Klassisch & Besonders

Lercher's Gulasch vom Wild ⒶⒸⒼⓁⓂ
Pallfy Knödel | Gänseschnabel-Chilli | Majoran
Lercher's goulash of game
creamy dumplings | pickled chupetinhos | chive

Faschierter Krautwickler vom Rehbock ⒶⒸⒼⓁⓂ
Paprika-Kraut | Sauerrahm | Gänseschnabel-Chilli | Wildkräuter
cabbage roll filled with minced meat of roebuck
cabbage | sour cream | pickled chupetinhos | wild herbs

Gegrillte Medaillons vom Kaindorfer Hirschkalb ⒶⒸⒻⒼⓁⓂⓄ
Bohnen Ragout | Wilder Brokkli | Williams Birne | Vogelbeersafterl
grilled medaillons of fawn
ragout of beans | wild broccoli | pear | rowanberry juice

Hausgemachte Topfentascherl ⒶⒸⒼⓁⓂ
gebratene Waldpilze | sautierter Blattspinat |
Grabmaier´s Räucherkäse
homemade ravioli filled with cream cheese
roasted wild mushrooms | spinach leaves | smoked cheese

Gebratener Schwarzenberg´scher Seesaibling ⒷⒹⒻⒼⓁⓂⓄ
Beluga Linsen | Pak Choi | Weintrauben | Beurre Blanc
fried arctic char
beluga lentils | pak choi | grapes | beurre blanc

Gegrillter Wilder Brokkoli ⒶⒸⒽⓁ
Rübenvielfalt | Distelöl | Räucherkäse | Haselnuss
grilled wild broccoli
variety of beets | thistle oil | smoked cheese | hazelnut

Dazu | served with

Gemischter Salat ⒹⒼⒽⓁⓂⓄ
gemischte Blattsalate | Hausdressing | marinierte Gemüsesalate | Kresse |
mit oder ohne Kernöl
mixed leaf salads
house dressing | marinated vegetable salads | cress |
with or without pumpkin seed oil

Blattsalat ⒹⒼⒽⓁⓂⓄ
gemischte Blattsalate | Hausdressing | Kresse | mit oder ohne Kernöl
mixed leaf salads
house dressing | cress | with or without pumpkin seed oil

Süße Naschereien | dessert

Lercher’ s Sauerrahmschmarrn ⒶⒸⒼⓄ
(30 Minuten Zubereitung)
Zwetschkenröster | Rumrosinen
Lercher's Sauerrahmschmarrn (30 minutes preparation)
pickled plums | rum raisins

Apfelstrudel | Vanillesauce ⒶⒸⒼⒽⓄ
apple strudel | vanilla sauce

Milchrahmstrudel | Vanillesauce ⒶⒸⒼⒽⓄ
cottage cheese strudel | vanilla sauce

Hausgemachtes Vanilleeis ⒶⒸⒼⒽ
Steirisches Kürbiskernöl | Vanillesauce | Kürbiskernkrokant
homemade vanilla ice cream
styrian pumpkin seed oil | pumpkin seed crunch | vanilla sauce

Frische Marillen Palatschinken ⒶⒸⒼ
fresh pancakes filled with apricot
1 Stück | *1 piece* **/ 2 Stück |** *2 piece*

Ⓐ Gluten Ⓑ Krebstiere Ⓒ Ei Ⓓ Fisch Ⓔ Erdnuss Ⓕ Soja Ⓖ Milch Ⓗ Nuss Ⓛ Sellerie Ⓜ Senf Ⓝ Sesam Ⓞ Sulfite Ⓟ Lupinen Ⓡ Weichtier vegetarisch möglich
Klimateller