



# 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](mailto:office@hotel-lercher.at)



Unser Hotel bietet Ihnen heimelige Zimmer unterschiedlicher Kategorien. Gerne machen wir mit Ihnen einen Rundgang, um Ihr passendes Zimmer zu finden. Bei Ihrem Aufenthalt entdecken Sie die Region mit ihren offenen und versteckten Schönheiten.

Wir freuen uns auf Sie

Ihre Familie Lercher



## Kalt & warm zum Starten | Starters

### Winter Wurzelgemüse geschmort & mariniert ✓

**Linsen | Räucherkäse | Bittersalate | Quittenmarmelade**

*seasonal root vegetables braised & marinated*

*lentils / smoked cheese / radicchio / quince marmalade*

### Beef Tartar vom Almochsen (A)(C)(F)(G)(M)

**eingelegte Buchenpilze | Senf-Creme | aufgeschlagene Butter**

**getoastetes Schwarzbrot**

*beef tartar*

*salad of wild mushrooms / mustard cream / whipped butter / toasted brown bread*

### Paprika-Fisch-Suppe (A)(C)(F)(G)(M)

**Schwarzenberg'sche Räucherforelle | Chinakohl | Kimchi**

*soup of pepper & fish*

*smoked trout / fennel / pickled peppers*

### Frisch gekochte Tagessuppe (A)(C)(F)(G)(L)(M) ✓

**Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen!**

*freshly cooked soup of the day - Please ask our service staff!*

**klein | small | groß | large**

### Beinflleichsuppe aus der Suppenkanne (A)(C)(F)(G)(L)(M)

**wahlweise mit hausgemachten Kaspressknödel, Frittaten oder Leberknödel**

**Wurzelgemüse | Beinflleich | Schnittlauch**

*beef soup*

*typical Austrian add ins to choose: homemade cheese dumplings or sliced pancakes or liver dumplings / root vegetables / short rib / chive*

## Vegetarisch & Saisonal | vegetarian dishes

### Hausgemachte Topfentascherl (G)(H)(L)(M) ✓

**sautierter Blattspinat | gebratene Edelpilze | Bergkäse**

*homemade ravioli filled with cream cheese*

*spinach leaves / roasted chantarelles / cheese*

### Gegrillter Wilder Brokkoli (A)(F)(M) ✓

**marinierte Rüben-Vielfalt | gereifter Grabmeier Käse | Kräutersalat**

*roasted wild broccoli*

*marinated variety of root beets / matured cheese / herbsalad*



## Paniert | fried dishes

### Ein halbes steirisches Backhendl ACGLM

**in Sauerrahm mariniert | Erdäpfel-Vogerl-Salat | Kernöl**

*half Styrian fried chicken*

*marinated in sour cream / salad of potatoes & creamy cucumber / pumpkin seed oil*

### Gebackenes Schnitzel vom steirischen Duroc Schwein ACGLG

**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*

**Dazu | served with**

### Gemischter Salat FCHLM

**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 FCHLM

**gemischte Blattsalate | Hausdressing | Kresse | mit oder ohne Kernöl**

*mixed leaf salads*

*house dressing / cress / with or without pumpkin seed oil*



## Klassisch & Besonders

### Faschierter Krautwickler ACGL

**Paprika-Sarma-Kraut | Sauerrahm | Rollgerste | Senfblatt**  
*cabbage roll filled with minced meat*  
*sarma cabbage / sour cream / rolled barley / mustard leaves*

### Lercher's Gulasch von Ochsenbackerl ACGLM

**eingelegte Gänseschnabel-Chili | Majoran | Palffyknödel**  
*goulash of ox cheek*  
*pickled chupetinhos / marjoram / dumplings*

### Kalbsrahmbeuschel ACGLM

**Sauerrahm | Schnittlauch | Cima di Rapa | gekochter Grießknödel**  
*Lercher's veal lights*  
*sour cream / chives / cima di rapa / dumpling of semolina*

### Gegrilltes Butterfly-Filet vom Schwarzenberg'schen Bachsaibling GLM

**Kapern-Radicchio-Erdäpfel | gegrillte Zitrone | Paprika-Fisch-Sauce**  
*grilled fillet of trout*  
*potatoes with capers & radicchio / grilled lemon / sauce of pepper & fish*

### Rosa gegrillter Rücken vom Zirbitz Lamm GLM

**Spitzpaprika-Relish | Pak Choi | Erdäpfel-Zitronen-Gnocchi |  
Lamm-Curry-Safterl**  
*medium roasted loin of lamb*  
*relish of pepper / pak choi / gnocchi of potatoes and lemon / curry sauce*



## Süße Naschereien | dessert

### Topaz Bratapfel <sup>(A)(C)(G)(H)</sup>

**Marzipan–Nuss–Füllung | Schokoladebiskuit | Zitronen–Joghurt–Eis**

*baked apple*

*filling with marzipan and nut / sponge cake of chocolate /  
ice cream of lemon and yoghurt*

### Lercher' s Sauerrahmschmarrn <sup>(A)(C)(G)</sup>

**(30 Minuten Zubereitung)**

**Zwetschkenröster | Rumrosinen**

*Lercher's Sauerrahmschmarrn*

*(30 minutes preparation time)*

*pickled plum / rum raisins*

### Apfelstrudel | Vanillesauce <sup>(A)(C)(G)(H)</sup>

*apple strudel / vanilla sauce*

### Milchrahmstrudel | Vanillesauce <sup>(A)(C)(G)(H)</sup>


*cottage cheese strudel / vanilla sauce*

### Hausgemachtes Vanilleeis <sup>(A)(C)(G)(H)</sup>

**Steirisches Kürbiskernöl | Vanillesauce | Kürbiskernkrokant**

*homemade vanilla ice cream*

*styrian pumpkin seed oil / pumpkin seed crunch / vanilla sauce*

<sup>(A)</sup> Gluten <sup>(B)</sup> Krebstiere <sup>(C)</sup> Ei <sup>(D)</sup> Fisch <sup>(E)</sup> Erdnuss <sup>(F)</sup> Soja <sup>(G)</sup> Milch <sup>(H)</sup> Nuss <sup>(I)</sup>  
Sellerie <sup>(M)</sup> Senf <sup>(N)</sup> Sesam <sup>(O)</sup> Sulfite <sup>(P)</sup> Lupinen <sup>(R)</sup> Weichtier <sup>(V)</sup> vegetarisch  
möglich  
 Klimateller



## Unsere Produzenten & Partner | *Our Producers*



**Bäckerei Binggl, Tamsweg**

Brot & Gebäck

**Tschadamer Hof, Liebenfels**

Karpatensalz



**Essig Manufaktur Gölles, Riegersburg**

Balsam Essig, Apfelessig, Quittenessig

**Familie Pechtigam, Mettersdorf**

Kürbiskernöl



**Ölmühle Hartlieb, Heimschuh**

Haselnussöl, Leindotter Öl, Walnussöl, Distelöl

**Manfred Rameis**

Apfel, Birnen, Zwetschken, Pfirsiche & Fruchtsäfte

**Obstbau Familie Schreiber, Goggitsch**

Pfirsiche, Erdbeeren & Marillen



**Reitzer's Gemüsehof, Laßnitzhöhe**

sämtliches Gemüse

**Schwarzenberg'sche Fischzucht, Murau**

Forelle, Saibling, kanadischer Seesaibling, Räucherfische





## **Jagdgesellschaft Wallern, Neusiedlersee-Seewinkel**

Hase, Fasan & Wildenten

## **Jagdgesellschaft Diana, Baierdorf**

Reh- & Rotwild & Schwarzwild

## **Jagdgesellschaft Lärchberg, Murau**

Reh- & Rotwild

## **Familie Wernig – Bio Schafbauerhof, Mühlen**

Bio Zirbitzlamm & Lammwürste



## **Familie Purgstaller, Kaindorf**

Gatterwild, Hirschschinken & Hirschrohwürste

## **Fleischerei Kail, Murau**

Fleisch & sämtliche Wurstprodukte



## **Geflügelhof Kaltenegger Felfer, Fohnsdorf**

Aichfeld Ei & Steirisches Huhn

## **Biohof Grabmaier-Rath, Hüttenberg**

Bio-Ziegenkäse & Bio-Ziegenkitz

## **Blumengalerie Kubli**