



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 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

Forono Rübe geschmort & mariniert ✓

Schwarze Trüffel-Vinaigrette | Bittersalate | Quitten-Marmelade

Forono beetroot braised & marinated

black truffle vinaigrette / 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 / napa cabbage / kimchi

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*

Beinflfleischsuppe aus der Suppenkanne (A)(C)(F)(G)(L)(M)

wahlweise mit hausgemachten Kaspressknödel, Frittaten oder Leberknödel

Wurzelgemüse | Beinflfleisch | 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 Ⓐ Ⓒ Ⓔ Ⓐ Ⓜ

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 Ⓐ Ⓒ Ⓔ Ⓐ Ⓜ

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 Ⓕ Ⓖ Ⓔ Ⓐ Ⓜ

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



Klassisch & Besonders

Faschierter Krautwickler Ⓐ Ⓒ Ⓔ Ⓐ

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 Ⓐ Ⓒ Ⓔ Ⓐ Ⓜ

eingelegte Gänseschnabel-Chili | Majoran | Palffyknödel

goulash of ox cheek

pickled chupetinhos / marjoram / dumplings

Kalbsrahmbeuschel Ⓐ Ⓒ Ⓔ Ⓐ Ⓜ

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 Ⓒ Ⓓ Ⓜ

Kapern-Radicchio-Erdäpfel | gegrillte Zitrone | Paprika-Fisch-Sauce

grilled fillet of trout

potatoes with capers & radicchio / grilled lemon / sauce of pepper & fish

Rosa gegrillter Schlögel vom Zirbitz Lamm Ⓒ Ⓜ

Spitzpaprika-Relish | Pak Choi | Erdäpfel-Zitronen-Gnocchi |

Lamm-Curry-Safterl

medium roasted leg of Zirbitz lamb

relish of pepper / pak choi / gnocchi of potatoes and lemon / curry sauce



Süße Naschereien | dessert

Schokoladeknödel mit flüssigem Kern ^{Ⓐ Ⓒ Ⓔ Ⓕ}

Valrohna Schokolade-Ganache | Kokos-Brösel | Sauerkirsche-Sauce | Zitronen-Joghurt-Eis

chocolate dumplings with a liquid core

valrhona chocolate ganache / coconut crumbs / sauce of sour cherry / ice cream of lemon and yoghurt

Lercher' s Sauerrahmschmarrn ^{Ⓐ Ⓒ Ⓔ}

(30 Minuten Zubereitung)

Zwetschkenröster | Rumrosinen

Lercher's Sauerrahmschmarrn (30 minutes preparation)

plum roaster / 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

[Ⓐ] Gluten [Ⓑ] Krebstiere [Ⓒ] Ei [Ⓓ] Fisch [Ⓔ] Erdnuss [Ⓕ] Soja [Ⓖ] Milch [Ⓕ] Nuss [Ⓕ]
Sellerie [Ⓜ] Senf [Ⓝ] Sesam [Ⓢ] Sulfite [Ⓟ] Lupinen [Ⓡ] Weichtier [✓] 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

Michael Köstenberger, Scheifling
Erdäpfel

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 Zirbitzlamme & 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