



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



Was Prickelndes zum Starten...

Prosecco Rivani	0,1 l	€ 4,90
Hausgemachter Wermut mit Soda	1/8 l	€ 5,20
Super Cattivo mit Tonic Water	1/8 l	€ 7,90
Bio Bitter Aperitif hergestellt aus besten Zitrus Früchten, in reiner Handarbeit im Burgenland – gespritzt mit Tonic		
Mirtillo Spritz mit Prosecco	1/8 l	€ 7,70
Mirtillo Heidelbeerlikör gespritzt mit Prosecco, verfeinert mit Zitrone und Eis		
Campari Orange Classic	1/8 l	€ 5,90
Frisch gepresster Orangensaft meets Campari		

Alkoholfrei los sprudeln...

Flein Fizz	1/8 l	€ 4,90
Prickelnder Traubensaft alkoholfrei MU, SB		

ein Glaserl Wein geht immer – in weiss

2023 Welschriesling Weingut Platzer Vulkanland Steiermark DAC	1/8 l	€ 4,60
2021 Chardonnay Klöch Weingut Engel Vulkanland Steiermark DAC	1/8 l	€ 5,60
2023 Gelber Muskateller MIZI Weingut Gross Südsteiermark	1/8 l	€ 6,20
2023 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide Privat Weingut Tement Südsteiermark DAC	1/8 l	€ 6,60
2022 Grüner Veltliner Weingut Seifried Weinviertel DAC	1/8 l	€ 4,90
2023 Riesling Weingut Schloss Gobelsburg Kamptal	1/8 l	€ 5,80

Natur pur zum Probieren

2022 Rosa Handgemenge Weingut Wachter-Wiesler Südburgenland	1/8 l	€ 5,90
---	-------	--------

oder in Rot

2022 Zweigelt Weingut Platzer Vulkanland	1/8 l	€ 4,90
2021 Blaufränkisch Belá Joska Weingut Wachter-Wiesler Südburgenland	1/8 l	€ 6,10
2023 Merlot Ried Gabarinza Weingut Iro Neusiedlersee	1/8 l	€ 5,90
2020 Cabernet Sauvignon Selection Weingut Salzl Neusiedlersee	1/8 l	€ 5,90

Ein Glas Süßwein zum Abschluss

2017 Sauvignon Blanc TBA Ried Zieregg Essenz süss Weingut Tement Südsteiermark	0,1 l	€ 5,20
--	-------	--------

Unser Murauer Bier frisch gezapft

Märzen vom Fass	0,3 l	€ 4,50
Pils, Dunkles, Zwickl hell und Hoamat Weisse vom Fass	0,3 l	€ 4,70



Kalt & warm zum Starten | Starters

Beef Tartar ⓐⓐⓐⓐⓐ

eingelegte Eierschwammerl | Senf Creme | aufgeschlagene Butter
getoastetes Schwarzbrot € 18,90

beef tartar

pickled chanterelles / mustard cream / whipped butter / toasted brown bread

Vogerlsalat ⓐⓐⓐⓐⓐ

Kernöl | pochiertes Ei | Erdäpfelsalat | Speck € 12,40

lamb's lettuce salad

pumpkin seed oil / poached egg / potato salad / bacon

Paradeiser-Fisch-Suppe ⓑⓑⓑⓑⓑ

Räucherforelle | Fenchelsalat | eingelegte Paprika € 9,20

soup of tomatoes & fish / smoked trout / fennel / peppers

Frisch gekochte Tagessuppe ⓐⓐⓐⓐⓐⓐ

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen!

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

klein| *small* € 5,10/ groß| *large* € 6,10

Beinflfleischsuppe aus der Suppenkanne ⓐⓐⓐⓐⓐⓐ

wahlweise mit hausgemachten Frittaten, Kaspressknödel oder Leberknödel

Wurzelgemüse | Beinflfleisch | Schnittlauch € 8,20

beef soup

optional typical Austrian add ins: homemade sliced pancakes, cheese dumplings or liver dumplings / root vegetables / short rib / chive

Vegetarisch & Saisonal | vegetarian dishes

Bärlauch-Perlgraupen-Risotto ⓐⓐⓐⓐ

wachswiches Hühnerei | Datterini Paradeiser | Frühlingskräuter € 19,60

risotto of pearl barley & ramson

soft boiled egg / datterini tomatoes / spring herbs

Hausgemachte Topfentascherl ⓐⓐⓐⓐ

sautierter Blattspinat | gebratene Edelpilze | Bergkäse € 19,60

homemade ravioli with cream cheese

spinach leaves / roasted mushrooms / cheese



Paniert

Gebackenes Schnitzel vom steirischen Duroc Schwein ⓐⓐⓐⓐⓐ

mit Petersilienerdäpfel oder Pommes oder kleinem Salat |
hausgemachte Preiselbeeren | Zitrone € 17,00

*baked escalope of Styrian Duroc pork
served with parsley potatoes or french fries or / a small salad /
homemade lingonberries / lemon*

Ein halbes steirisches Backhendl ⓐⓐⓐⓐⓐ

in Sauerrahm mariniert | Erdäpfel-Vogerl-Salat | Kernöl € 17,30

*half Styrian fried chicken
marinated in sour cream / potato-lamb's lettuce-salad / pumpkin seed oil*

Dazu:

Gemischter Salat ⓐⓐⓐⓐⓐ

gemischte Blattsalate | Hausdressing | marinierte Gemüsesalate | Kresse |
mit oder ohne Kernöl € 6,20

*mixed leaf salads
house dressing / marinated vegetable salads / cress /
with or without pumpkin seed oil*

Blattsalat ⓐⓐⓐⓐⓐ

gemischte Blattsalate | Hausdressing | Kresse | mit oder ohne Kernöl € 5,20

*mixed leaf salads
house dressing / cress / with or without pumpkin seed oil*



Klassisch & Besonders

Faschierter Krautwickler Ⓐⓐⓐⓐ

Sarma Kraut | Sauerrahm | Rollgerste | Dill | Paprika € 18,90

cabbage roll filled with minced meat

sarma cabbage / sour cream / rolled barley / dill / peppers

Geschmortes Zirbitz Lamm knusprig gegrillt Ⓐⓐⓐⓐ

Erbsegemüse | Paprika-Relish | Salzzitrone | Frühlingskräuter € 18,90

braised lamb crispy grilled

pea vegetables / peppers of relish / salt lemon / spring herbs

Lercher's Gulasch vom Ochsenbackerl Ⓐⓐⓐⓐⓐ

eingelegte Gänseschnabel-Chili | Majoran | Palffyknödel € 17,90

Lercher's goulash of ox cheek

pickled chupetinhos / marjoram / dumplings

Lercher's Riesling-Beuschel vom Kalb Ⓐⓐⓐⓐⓐ

Sauerrahm | Schnittlauch | gedämpfter Curryknödel € 17,90

Lercher's veal lights

sour cream / chives / curry dumplings

Gegrillt

Gegrillte Hochrippe vom Almoachsen 280 g Ⓐⓐⓐⓐⓐⓐ

Wilder Brokkoli | Erdäpfelpofesen | Salzzitrone | Senfsafterl € 32,90

grilled ribeye steak 280 g

wild broccoli / croquettes / salted lemon / mustard sauce

Gegrilltes Butterfly-Filet vom Schwarzenberg'schen Saibling ⓐⓐⓐ

Kapern-Kresse-Erdäpfel | gegrillte Zitrone | Muskateller-Velouté € 25,20

grilled fillet of char

potatoes with capers & cress / grilled lemon / velouté



Süße Naschereien & gereifter Rohmilchkäse

Französischer Rohmilchkäse ©

Quittenmarmelade | Weintrauben

french raw milk cheese

quince jam / grapes

3 Sorten | *varieties* € 9,90

5 Sorten | *varieties* € 15,90

Schokoladekuchen mit flüssigem Kern ⒶⓈⓄ

(10 Minuten Zubereitung)

Rhabarber-Himbeer-Kompott | hausgemachtes Milcheis |

Haselnusskrokant | süße Kräuter € 8,50

creamy chocolate cake

(10 minutes preparation time)

compote of rhubarb & raspberries / homemade ice cream of milk /

hazelnut brittle / sweet herbs

Lercher' s Sauerrahmschmarrn ⒶⓈⓄ

(30 Minuten Zubereitung)

Zwetschkenröster | Rumrosinen € 13,90

Lercher's Sauerrahmschmarrn

(30 minutes preparation time)

pickled plum / rum raisins

Apfelstrudel | Vanillesauce € 6,70 ⒶⓈⓄⓈ

apple strudel / vanilla sauce

Milchrahmstrudel | Vanillesauce € 6,70 ⒶⓈⓄⓈ

cottage cheese strudel / vanilla sauce

Ⓐ Ⓐ Gluten Ⓔ Krebstiere Ⓢ Ei Ⓢ Fisch Ⓔ Erdnuss Ⓔ Soja Ⓢ Milch Ⓢ Nuss Ⓢ Sellerie
Ⓢ Senf Ⓔ Sesam Ⓢ Sulfite Ⓢ Lupinen
Ⓐ Ⓔ Weichtier ✓ vegetarisch möglich 🌱 Klimateller



Kaffee Bieder & Maier Vienna Coffee

Espresso Kleiner Brauner	€ 2,90
Doppelter Espresso Großer Brauner	€ 4,50
Cappuccino Melange	€ 4,00
Café Latte	€ 4,00
Verlängerter von J. Hornig 	€ 3,60
Röstmeister Triest Bio Fairtrade	
Heiße Schokolade	€ 3,80
Portion Schlagobers	€ 0,50

*Alle unsere Kaffeesorten sind auch
koffein- und laktosefrei erhältlich!*

Tee Ronnefeld

Tasse Tee	€ 3,40
Kanne Tee	€ 4,90

*Bitte fragen Sie nach
unserem aktuellen Teesortiment!*

Spritzig & Erfrischend

Prosecco	0,1 l € 4,90
Szigeti Sekt, Gols	0,1 l € 6,60
Weißer Spritzer	1/4 l € 3,50
Sommerspritzer	1/4 l € 3,00
Hugo	1/4 l € 5,00
Aperol Spritzer	1/4 l € 5,50
Aperol Prosecco	1/4 l € 7,70

*Bitte beachten Sie unsere
Flaschenweineempfehlungen, die teilweise
auch offen ausgeschenkt werden!*

Limonaden

Almdudler Fanta	0,3 l € 3,90
	0,5 l € 5,00
Coca-Cola Spezi	0,3 l € 3,90
	0,5 l € 5,00
Rauch Eistee	0,33 l € 3,90
Schweppes Bitter Lemon	0,25 l € 3,90
Schweppes Tonic	0,25 l € 3,90
Red Bull	0,25 l € 3,90

Cola light	0,33 l € 3,90
------------	---------------

Unser Murauer Bier vom Fass

Murauer Märzen	0,3 l € 4,50
	0,5 l € 4,90
Murauer Hoamat Weiße	0,3 l € 4,70
	0,5 l € 5,30
Murauer Dunkles	0,3 l € 4,70
	0,5 l € 5,30
Mischbier	0,3 l € 4,70
	0,5 l € 5,30
Murauer Pils	0,3 l € 4,70
	0,5 l € 5,30
Murauer Zwickl hell	0,3 l € 4,70
	0,5 l € 5,30
Murauer Radler	0,3 l € 4,50
	0,5 l € 4,90

Säfte und Wasser

Tafel- bzw. Sodawasser	0,3 l € 2,00
	0,5 l € 3,40
Minaris prickelnd	1,0 l € 5,90
Minaris ohne	1,0 l € 5,90
Peterquelle prickelnd/ ohne	0,3 l € 3,00
Soda Zitrone	0,3 l € 3,20
	0,5 l € 3,60
Holunder Saft gespritzt	0,3 l € 2,60
	0,5 l € 3,60
Apfelsaft	0,3 l € 3,60
Apfelsaft mit Wasser	0,3 l € 2,80
	0,5 l € 3,60
Apfelsaft mit Soda	0,3 l € 3,00
	0,5 l € 3,80
Rauch Bio Apfel Marille	0,2 l € 3,90
Rauch Johannisbeere	0,2 l € 3,90
Rauch Mango Orange	0,2 l € 3,90
Rauch Saft mit Wasser	0,5 l € 3,90
Rauch Saft mit Soda	0,5 l € 5,90



Unsere Produzenten & Partner | *Our Producers*



Bäckerei Binggl, Tamsweg
Brot & Gebäck

Tschadamer Hof, Liebenfels
Karpatensalz



Essig Manufaktur Gölles, Riegersburg
Balsam Essig, Apfelessig, Quittenessig

Familie Prechtigam, 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



Bio-Hof Familie Rössler, Glanegg

Bio-Kalb



Familie Purgstaller, Kaindorf

Gatterwild, Hirschschenen & 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