



# 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



## 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...

<b>Flein Fizz</b>	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

### Beinflleischsuppe aus der Suppenkanne ⓐⓐⓐⓐⓐⓐ

wahlweise mit hausgemachten Frittaten, Kaspressknödel oder Leberknödel

Wurzelgemüse | Beinflleisch | 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 <sup>ⒶⓈⓈⓁ</sup>

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 <sup>ⒶⓈⓈⓁ</sup>

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

*braised lamb crispy grilled*

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

### Lercher's Gulasch vom Ochsenbackerl <sup>ⒶⓈⓈⓁⓂ</sup>

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

*Lercher's goulash of ox cheek*

*pickled chupetinhos / marjoram / dumplings*

### Lercher's Riesling-Beuschel vom Kalb <sup>ⒶⓈⓈⓁⓂ</sup>

Sauerrahm | Schnittlauch | gedämpfter Curryknödel € 17,90

*Lercher's veal lights*

*sour cream / chives / curry dumplings*

## Gegrillt

### Gegrillte Hochrippe vom Almoachsen 280 g <sup>ⒶⓈⓈⓁⓂⓈ</sup>

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 <sup>ⓈⓈⓂ</sup>

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