



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	€ 4,80
Szigeti Sekt Blanc de Blanc brut nature	0,1 l	€ 6,60
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 Water – unser Favorit zu jeder Tageszeit		
Mirtillo Spritz mit Prosecco	1/8 l	€ 7,60
Mirtillo Heidelbeerlikör gespritzt mit Prosecco, verfeinert mit Zitrone und Eis		
Campari Orange Classic	1/8 l	€ 5,90
Frisch gepresster Orangensaft meets Campari		

ein Glaserl Wein geht immer – in weiss

2021 Welschriesling Weingut Platzer Vulkanland Steiermark DAC	1/8 l	€ 4,60
2019 Grauburgunder Klösch Weingut Engel Vulkanland Steiermark DAC	1/8 l	€ 5,70
2021 Gelber Muskateller Ried Krepskogel Weingut Sabathi Südsteiermark DAC	1/8 l	€ 6,20
2022 Sauvignon Blanc Jacobi Weingut Gross Südsteiermark DAC	1/8 l	€ 5,90
2019 Grüner Veltliner Weingut Seifried Weinviertel DAC	1/8 l	€ 4,90
2021 Riesling Weingut Schloss Gobelsburg Kamptal	1/8 l	€ 5,80

Natur pur zum Probieren

2021 Rosa Handgemenge Weingut Wachter-Wiesler Südburgenland	1/8 l	€ 5,90
---	-------	--------

oder in Rot

2019 Zweigelt Weingut Seifried Weinviertel	1/8 l	€ 4,90
2019 Blaufränkisch Belá Joska Weingut Wachter-Wiesler Mittelburgenland	1/8 l	€ 5,60
2020 Merlot Weingut Wendelin Neusiedlersee	1/8 l	€ 5,90
2019 Cabernet Sauvignon Selection Weingut Salzl Neusiedlersee	1/8 l	€ 5,90

Für flaschenweise Weingenuß fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte!

unser Murauer Bier frisch gezapft

Märzen vom Fass	0,3 l	€ 4,30
Pils, Dunkles, Zwickl hell und Hoamat Weisse vom Fass	0,3 l	€ 4,50



Als Vorspeise oder Dazwischen | *Starters*

Paradeiser Vielfalt & Frischkäse (A)(C)(F)(G)(M) ✓

Marinierte Paradeiser | Estragon-Vinaigrette | gegrillter Weinbergpfirsich | Basilikum | Salzstangerl € 17,50

tomatoes & fresh cheese (A)(C)(F)(G)(M) ✓

marinated tomatoes / tarragon-vinaigrette / grilled peach / basil / salt sticks

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

ingelegtes Gemüse | Kräuter-Creme | geröstetes Schwarzbrot | aufgeschlagene Butter € 17,50

Beef Tartar (A)(C)(F)(G)(M)

pickled vegetables / herbal cream / toasted sourdough bread / butter

Beilagensalat (F)(G)(L)(M) ✓

Gemischte Blattsalate | Hausdressing | mariniertes Gemüse | Kresse | mit oder ohne Kernöl € 5,60

Varied salad on the side (F)(G)(L)(M) ✓

house dressing / marinated vegetables / cress / with or without pumpkin seed oil

Suppen | *Soups*

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

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter*innen!

Soup of the day – please ask our waiters

klein | *small* € 4,90

groß | *large* € 5,90

Beinflfleischsuppe

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

Einlage nach Gusto | Wurzelgemüse | Beinflfleisch | Schnittlauch € 7,90

Beef soup (A)(C)(F)(G)(L)(M)

typical Austrian add-ins / root vegetables / short rib / chives



Unsere Klassiker | *Our Classics*

Gegrilltes Butterfly-Filet vom Schwarzenberg'schen Saibling GD

Kapern-Kresse-Erdäpfel | gegrillte Zitrone | Muskateller-Velouté €
24,90

grilled filet of char GD

potatoes with capers & cress / grilled lemon / white wine velouté

Lercher's Kalbsrahmbeuschel ACGLM

Sauerrahm | Palfyknödel | Majoran € 17,40

Lercher's veal lights ACGLM

sour cream / majoran / dumplings

Ein halbes steirisches Backhendl ACGLM

in Sauerrahm mariniert | Erdäpfel-Gurken-Salat | Kernöl € 16,90

half styrian fried chicken ACGLM

marinated in sour cream / potatoes-cucumber-salad

Gebackenes Schnitzel vom Kalb ACGLG

mit Petersilienerdäpfel oder Pommes oder kleinem Salat |
hausgemachte Preiselbeeren € 24,90

baked escalope of veal ACGLG

*served with parsley potatoes or chips or a small salad /
homemade lingonberries*

Gerne richten wir Gerichte auf 2 Teller zum Preis von € 2,00 an.

We can serve dishes on two plates for a price of € 2.00.



Kurz gebraten vom Grill | *Grilled Beef*

Gegrillte Wild-Medaillons vom Baierdorfer Berg
(Reh- oder Rotwild) ⓐⓕⓖⓗⓙⓞ

grilled deer medallions (roe deer or red deer) € 28,90

oder / or

Gegrilltes Flat Iron Steak (180 g) ⓐⓕⓖⓗⓙⓞ

grilled Flat Iron Steak (180 g) € 26,90

Zucchini-Eierschwammerl-Gemüse | Datterino Tomaten | geschmorte
Rosmarin-Erdäpfel | Portweinsafterl

*zucchini-chanterelles-vegetables | tomatoes | rosemary potatoes | port
wine jus*

Pasta & Vegetarische Hauptspeisen | *Pasta & Vegetarian Main Dishes*

Hausgemachte Topfentascherl ⓐⓕⓖⓗⓙⓞ 

Eierschwammerl | Junge Erbsen | Salatherzen | Bergkäse € 19,60

Homemade ravioli with cream cheese ⓐⓕⓖⓗⓙⓞ 

chanterelles | young peas | salad hearts | smoked cheese

Gebratene Butterfisolen ⓐⓕⓖⓗⓙⓞ 

Paradeiser-Junglauch-Salsa | Linsen-Hummus | wachswiches Hühnerei
| Räucherkäse € 16,90

roasted butter beans ⓐⓕⓖⓗⓙⓞ 

*salas of tomatoes & young leeks | smoked fresh cheese | lentil-hummus |
soft hen's egg*



Süße Naschereien | Sweets

Schokoladekuchen mit flüssigem Kern (A)(C)(G)

(10 Minuten Zubereitung Zeit)

Sommerbeeren-Kompott | Vanilleeis | Süße Kräuter € 8,20

creamy chocolate cake (A)(C)(G)

(10 minutes preparation time)

compote of berries / vanilla ice cream / sweet herbs

Lercher' s Sauerrahmschmarrn (A)(C)(G)

(30 Minuten Zubereitung)

Marillenröster | Rumrosinen € 13,80

Lercher's Sauerrahmschmarrn (A)(C)(G)

(30 minutes preparation time)

pickled apricots / rum raisins

Apfelstrudel | Vanillesauce (A)(C)(G)(L)

Apple strudel / vanilla sauce € 6,40

Milchrahmstrudel | Vanillesauce (A)(C)(G)(L)

Cottage cheese strudel / vanilla sauce € 6,40

Käseteller (G)

Ausgesuchte Weich- und Hartkäsesorten

Quitten Marmelade | Weintrauben

cheese plate (G)

diversity of soft and hard cheese

quince jam / grapes

3 Sorten klein | *small* € 9,90

5 Sorten groß | *large* € 14,90

(A) Gluten (B) Krebstiere (C) Ei (D) Fisch (E) Erdnuss (F) Soja (G) Milch (N) Nuss (L) Sellerie (M) Senf (N) Sesam (S) Sulfite
(P) Lupinen (W) Weichtier (V) vegetarisch möglich (K) Klimateller



Kaffee Bieder & Maier Vienna Coffee

Espresso Kleiner Brauner	€ 2,90
Doppelter Espresso Großer Brauner	€ 4,40
Cappuccino Melange	€ 3,90
Café Latte	€ 3,90
Verlängerter von J. Hornig 	€ 3,50
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 € 4,80
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 ausgedient werden!*

Unser Bier vom Fass

Murauer Märzen	0,2 l € 3,00
	0,3 l € 4,30
	0,5 l € 4,70
Murauer Hoamat Weiße	0,2 l € 3,30
	0,3 l € 4,50
	0,5 l € 4,90
Murauer Dunkles	0,2 l € 3,30
	0,3 l € 4,50
	0,5 l € 4,90

Mischbier	0,3 l € 4,50
	0,5 l € 4,90

Murauer Pils	0,2 l € 3,30
	0,3 l € 4,50
	0,5 l € 4,90
Murauer Radler	0,3 l € 4,30
	0,5 l € 4,70
Murauer Zwickl hell	0,2 l € 3,30
	0,3 l € 4,50
	0,5 l € 4,90

Flaschenbier Alkoholfrei

Erdinger Weizen	0,5 l € 4,90
Murauer Pils	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 € 5,80
Minaris ohne	1,0 l € 5,80
Peterquelle prickelnd/ ohne	0,3 l € 2,90
Soda Zitrone	0,3 l € 3,20
	0,5 l € 3,60
Hausgemachtes Saftgetränk	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
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

Limonaden

Almdudler Fanta	0,3 l € 3,80
	0,5 l € 5,00
Coca-Cola Spezi	0,3 l € 3,80
	0,5 l € 5,00
Rauch Eistee	0,33 l € 3,90
Schwepes Bitter Lemon	0,25 l € 3,90
Schwepes Tonic	0,25 l € 3,90
Red Bull	0,25 l € 3,90
Cola light	0,33 l € 3,90



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

Jagdgesellschaft Lärchberg, Murau

Reh- & Rotwild

Familie Wernig – Bio Schafbauerhof, Mühlen

Bio Zirbitzlamm & Lammwürste



Bio-Hof Familie Rössler, Glanegg

Bio-Kalb



Familie Purgstaller, Kaindorf

Gatterwild, Hirschschenkel & Hirschrohwürste

Fleischerei Kail, Murau

Fleisch & sämtliche Wurstprodukte



Geflügelhof Kaltenecker Felfer, Fohnsdorf

Aichfeld Ei & Steirisches Huhn

Biohof Grabmaier-Rath, Hüttenberg

Bio-Ziegenkäse & Bio-Ziegenkitz