



# 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 gemütliche Zimmer in unterschiedenen Kategorien. Auf Wunsch führen wir Sie persönlich durch unser Haus, damit Sie Ihr ideales Zimmer auswählen können. Genießen Sie Ihren Aufenthalt und entdecken Sie die Region mit all ihren offenen und verborgenen Schönheiten.

Wir freuen uns auf Sie

Ihre Familie Lercher



## Sommerzeit

### Beef Tartar vom steirischen Almochsen <sup>A C F G H L M</sup>

Senfcrème | marinierte Eierschwammerl | aufgeschlagene Butter |  
getoastetes Schwarzbrot

*tartar of styrian beef*

*mustard cream / marinated chantarelles / whipped butter / toasted brown bread*

### Eierschwammerl-Salat <sup>D F G H L M O V</sup>

pochiertes Hühnerei | marinierte Paradeiser |  
Salatherzen | Räucherkäse

*salad of chantarelles*

*poached egg / marinated tomatoes / lettuce heart / smoked cheese*

### Geröstete junge Butterfisolen <sup>A C H L V</sup>

Ochsenherz-Paradeiser | Ponzu-Marinade | Räucherkäse

*roasted green beans / tomato marinated with ponzu / smoked cheese*

### Gegrillter Seesaibling &

### steirische Gebirgsgarnele <sup>B D F G L M O</sup>

geschmorter junger Fenchel | heurige Erdäpfel | Spitz-Paprika-Relish

*grilled arctic char & styrian shrimp*

*braised fennel / potatoes / relish of red peppers*

### Faschierter Krautwickler vom Rehbock <sup>A C G L M</sup>

Paprika-Kraut | Sauerrahm | Gänseschnabel-Chilli | Wildkräuter

*cabbage roll filled with minced meat of roebuck*

*cabbage / sour cream / pickled chupetinhos / wild herbs*

### Gegrillte Medaillons vom steirischen Rehbock <sup>A C F G L M O</sup>

Zucchini-Jungmais-Gemüse | Süßkartoffel | Maisbiskuit | Rehjus

*grilled medaillons of styrian roebuck*

*vegetables of zucchini and corn / sweet potatoes / cornbread / jus*

### Sommerbeeren Kompott <sup>A C G H</sup>

Mandel-Küchlein | Orangen-Vanille-Creme | Erdbeer-Eis

*ragout of seasonal berries*

*almond cake / cream of vanilla & orange / ice cream of strawberries*



## Lercher`s Wirtshausklassiker

### Zum Starten | Starters

#### Paprika-Fisch-Suppe B D F G L M C

Schwarzenberg'sche Räucherforelle | Fenchel |

Spitzpaprika-Relish

*soup of pepper & fish*

*smoked trout / fennel / relish of peppers*

#### Frisch gekochte Tagessuppe

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*

### Paniert | fried dishes

#### Ein halbes steirisches Backhendl A C G L M C

in Sauerrahm mariniert | Erdäpfel-Rahmgurken-Salat | Kernöl

*half Styrian fried chicken*

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

#### Gebackenes Schnitzel

#### vom steirischen Duroc Schwein A C G L M C

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*



## Klassisch & Besonders

### Hausgemachte Topfentascherl

gebratene Eierschwammerl | sautierter Blattspinat |  
Grabmaier's Räucherkäse

*homemade ravioli filled with cream cheese  
roasted chanterelles / spinach leaves / smoked cheese*

### Lercher's Backerlgulasch vom steirischen Almochsen

gekochte Grießknödel | Gänseschnabel-Chilli | wilder Majoran

*goulash of ox cheek  
boiled semolina dumpling / pickled chupetinhos / marjoram*

### 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*



## Süße Naschereien | dessert

### Lercher' s Sauerrahmschmarrn <sup>Ⓐ Ⓒ Ⓔ Ⓓ</sup>

(30 Minuten Zubereitung)

Zwetschkenröster | Rumrosinen

*Lercher's Sauerrahmschmarrn (30 minutes preparation)  
pickled plums / rum raisins*

### Apfelstrudel | Vanillesauce <sup>Ⓐ Ⓒ Ⓔ Ⓕ Ⓓ</sup>

*apple strudel / vanilla sauce*

### Milchrahmstrudel | Vanillesauce <sup>Ⓐ Ⓒ Ⓔ Ⓕ Ⓓ</sup>

*cottage cheese strudel / vanilla sauce*

### Hausgemachtes Vanilleeis <sup>Ⓐ Ⓒ Ⓔ Ⓕ</sup>

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**  
Beilagen- und Salaterdäpfel

**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 Feller, Fohnsdorf**  
Aichfeld Ei & Steirisches Huhn

**Biohof Grabmaier-Rath, Hüttenberg**  
Bio-Ziegenkäse & Bio-Ziegenkitz



**Blumengalerie Kubli**

**White Panther, Rottenmann**  
Garnele & Süßwasserfische

