

Lercher's Wirtshausküche ganztäglich

VORSPEISEN - SALATE

Rindfleischsülz Salatbouquet, Kernöl, Kren <i>L,M,G,E,F</i>	€ 10,90
Buratta (italienischer Kas), Paradieser, Balsamico <i>G,E,F</i>	€ 9,90
Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl <i>A,C,G,M,N</i>	€ 12,30
Gebäck <i>A</i> - siehe auch Beschreibung Gebäck - Buffetraum	€ 1,00

SUPPEN

Steirische Kürbiscremesuppe <i>G,L</i>	€ 5,60
Gulaschsuppe mit Gebäck <i>L</i>	€ 5,60
Rindsuppe mit Frittaten, Milzschnitten, Grießnockerl oder Kas' pressknödel <i>A,C,G,L</i>	klein € 3,40 groß € 4,50

NUDELGERICHTE & VEGANE KÜCHE

Blattsalate mit eingelegtem Gemüse <i>E,F,G,M</i>	€ 11,40
Hausgemachte Kas' nudeln <i>A,C,G,L</i>	€ 11,40
Veganes G' röstl mit Räuchertofu und Erdäpfel im Pfandl serviert <i>F,N</i>	€ 11,40
Steirisches Quattro (Spinatknödel, Tomaten- Mozzarella- und Knoblauchnudel) <i>A,C,G,L</i>	€ 11,90

**Kleinere Portion auch als Vorspeise oder Zwischengericht
abzüglich € 1,50**

Lercher´s Wirtshausküche ganztäglich

<i>Lercher´s Beuschel mit Serviettenknödel</i> <small>A,C,G,L</small>	€ 9,40
<i>Schweineleber mit Speck und Reis</i> <small>G,L,O</small>	€ 12,40
<i>Gebackenes Schweineschnitzerl Wiener Art Petersilendäpfel, Preiselbeeren</i> <small>A,C,G</small>	€ 12,40
<i>Gebackenes Kalbsschnitzerl Wiener Art Petersilendäpfel, Preiselbeeren</i> <small>A,C,G</small>	€ 19,90
<i>Murauer Brauer Gulasch mit Knödel, Essiggurkerl Würstel</i> <small>A,C,;GL</small>	€ 13,60
<i>Lerchers Steaktoast (Schweinsfilet, Hendlbrust) Cocktailsauce, Pommes frites, Kräuterbutter</i> <small>A,C,G,M,E,F</small>	€ 13,90
<i>Gemischter Salat vom Buffet</i> <small>M,N</small>	€ 3,90
<i>Gemischter Salat serviert</i> <small>G, M, N</small>	€ 4,80

Weinempfehlung

<i>1/8 Steirischer Welschriesling 2016 WG Polz Steiermark</i>	€ 3,70
<i>1/ Taste of Styria Cuvee 2017 WG Platzer Steiermark</i>	€ 4,50
<i>1/8 Sauvignon Blanc 2016, WG Sabathi, Steiermark</i>	€ 5,00
<i>1/8 Grüner Veltliner 2016 Messwein Stift Göttweig NÖ</i>	€ 4,00
<i>1/8 Zweigelt 2015, Weingut Esterhazy, Burgenland</i>	€ 4,00
<i>1/8 Blaufränkisch 2014, Weingut Eszterhazy Burgenland</i>	€ 4,80
<i>1/8 Merlot 2015 Weingut Wendelin, Burgenland</i>	€ 5,00
<i>1/8 Cabernet Sauvignon WG Salzl Burgenland</i>	€ 5,00

Wir wünschen Guten Appetit!
Fam. Lercher, Ihr Küchenteam Adi Lercher jun.
und die freundlichen MitarbeiterInnen

Unser Küchenchef empfiehlt
täglich zwischen 11.30 - 14.00 und 17.30 - 21.00

- Murauer Zwiebelsuppe** *A,C,G,L,O* € 5,70
- Schwarzenberg'sche Räucherfischterriner** *O,D,G,L* € 13,90
- Geräuchertes vom Wild mit Schafkäse Salat** *E,M,G* € 15,90
- Dreierlei vom Styria Beef** *A,C,G,L,M,E,F*, Sulzerl, Carpaccio, Tartare
€ 14,90
- Gewürzbackhenderl** *A,C,G* Erbsenreis, Preiselbeeren € 14,90
- Gekochtes vom Styria Beef (Tafelspitz & Beinflfleisch)**
Rösterdäpfel, Cremespinat *G,L* € 19,90
- Allerlei vom Wild** *A,C,G,L,O*
- Schnitzerl, Ragout, Bratel mit Rotkraut, Knödel € 24,40
- Lammrücken rosa gebraten** *A,C,G,L,O*
mediteranes Gemüse, Polenta und Saftl € 24,90
- Schwarzenberg'sche Forelle „Müllerin“, oder Blau**
(pochiert) ca. 25 - 30 dag mit Erdäpfeln *A,C,G,D* € 24,70
- Gebackener Karpfen „Steirisch“**
Salzerdäpfel, Kren, Kernöl *A,C,G,L* € 20,60
- Filetsteak Lungenbraten vom Styria Beef** *A,C,G,L,O*
180 gr. o d e r 220 gr. € 28,90 od. € 34,90
zur Auswahl: Pfeffersauce, Kräuterbutter
als Beilage *G,L,O* Pommes frites, Ofenerdäpfel, Gemüse
- Helles und dunkles Schokomousse** *G,O* € 6,90
mit Weichselragout
- Lerchers Dessertvariation** *A,C,G,O* € 7,90

Gutes Essen braucht Zeit

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**



ETWAS SÜSSES

Topfen- oder Apfelstrudel <i>A,C,G,O</i>	€ 3,90
Topfenstrudel mit Vanillesauce u. Schlag <i>A,C,G,O</i>	€ 4,90
Apfelstrudel mit Vanillesauce u. Schlag <i>A,C,G,O</i>	€ 4,90
Haustorte <i>A,C,G,O</i>	€ 3,90
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (30 Minuten) <i>A,C,G,O</i> (am Nachmittag leider nicht)	€ 12,90
Eispalatschinke mit Schlagobers <i>A,C,G,</i>	€ 6,50
Kleiner Käseteller mit Schwarzbrot <i>A,G</i>	€ 8,90
Großer Käseteller mit Schwarzbrot <i>A,G</i>	€ 13,90

alle unsere Desserts sind hausgemacht

Die Buchstaben neben den Speisen weisen auf enthaltene
Lebensmittelallergene hin:

A Glutenhaltige Getreide (Roggen, Gerste, Hafer, Weizen, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme),
B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse **C** Ei und Eiprodukte **D** Fische und Fischerzeugnisse
E Erdnuss (einschließlich Erdnussbutter, Erdnussmehl, Erdnussprotein, hydrolysiertes
Erdnussprotein) **F** Soja und Sojaprodukte (einschließlich Sojalecithin) **G** Milch und
Milchprodukte (einschließlich Lactose) **H** Nuss und Nussprodukte (einschließlich Mandeln,
Paranuss, Cashew, Kastanie, Haselnuss, Makadamia, Pekan, Pinien, Pistazien, Walnuss) **L** Sellerie
und Sellerieerzeugnisse **M** Senf und Senferzeugnisse **N** Sesam und Sesamprodukte
O Sulfite in einer Konzentration von > 10ppm **P** Lupinen und Lupinenerzeugnisse **R** Weichtier und
Weichtiererzeugnisse

• Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse
als Zutat im Endprodukt enthalten sind. • Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt
entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung
1169/2011). Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können

• Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten
Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche
verwendet werden.

Bier

1 Pfiff 0,2 l Murauer Bier	€	2,50
1 Glas 0,3 l Murauer Bier	€	3,20
1 Krügerl 0,5 l Murauer Bier	€	4,00
1 Pfiff 0,2 l AF Bier vom Fass	€	2,50
1 Glas 0,3 l AF Bier vom Fass	€	3,20
1 Krügerl 0,5 l Bier vom Fass	€	4,00
1 Glas 0,3 l AF Radler	€	3,20
1 Krügerl 0,5 l AF Radler	€	4,00
1 Glas 0,3 l Radler	€	3,20
1 Krügerl 0,5 l Radler	€	4,00
1 Pfiff 0,2 l Murauer Dunkel	€	2,70
1 Glas 0,3 l Murauer Dunkel	€	3,60
1 Krügel 0,5 l Murauer Dunkel	€	4,20
1 Pfiff 0,2 l Pils	€	2,70
1 Glas 0,3 Pils	€	3,60
1 Krügel 0,5 l Pils	€	4,20
1 Pfiff 0,2 l Weißbier	€	2,70
1 Glas 0,3 Weißbier	€	3,60
1 Krügel 0,5 l Weißbier	€	4,20
1 Flasche Weizen AF Erdinger	€	4,20
1 Flasche 0,5 l Winter Weizen	€	4,20
1 Flasche Murauer Preiselbier	€	3,60
1 Flasche Zitronenbier	€	3,60
1 Flasche Black Hill	€	3,60
1 Flasche H&M	€	3,60

Alkoholfreie Getränke

1/3 l Tafel bzw. Sodawasser	€	1,50
1 Fl. Mineralwasser 0,3 l mild, prickelnd	€	2,50
1/3 l Soda Zitrone	€	2,50
1/2 l Soda Zitron	€	3,20
1/3 l Saftgetränk mit Wasser (Jugendgetränk)	€	2,50
1/2 l Saftgetränk mit Wasser (Jugendgetränk)	€	3,00
1/3 l Obi/ Cappy mit Leitungswasser	€	2,50
1/2 l Obi/ Cappy mit Leitungswasser	€	3,00
1/3 l Cappy/ Obi	€	3,00
0,2 l Cappy/ Obi	€	2,50
1 Pago/Rauch 0,2 l Johannisbeere, ACE, Mango	€	3,20
1 Pago/Rauch 0,2 l Marille, Erdbeere, etc	€	3,20
1 Pago/Rauch oder Fruchtnektar mit Wasser	€	3,20
1 Almdudler 0,2 l, Fanta 0,2 l, Coca Cola 0,2 l	€	2,50
1 Coca Cola 0,3 l 1 Fanta 0,3 l, Almdudler 0,3 l, Spezi 0,3 l	€	3,00
1 Fl. Coca Cola light 0,33 l	€	3,20
1 Fl. Eistee 0,33 l	€	3,20
1 Fl. Schweppes Bitter Lemon, Tonic, 0,2 l	€	3,20
1 Fl. Red Bull	€	3,60

Offene Weißweine

1/8 l Steirischer Welschriesling	€	2,50
1/4 l weißer Spritzer	€	2,80
1/4 l Sommerspritzer	€	2,50

Offene Rotweine

1/8 l Steirischer Zweigelt	€	2,50
----------------------------	---	------

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

Kaffee, Tee

1/4 l Milch	€	1,60
Kleiner Brauner / Schwarzer	€	2,40
Verlängerter	€	2,80
Melange, Milchkaffee, Häferlkaffee	€	3,00
Cappuccino, Latte Macchiato	€	3,00
Großer Brauner / Schwarzer	€	3,80
Einspanner	€	3,80
Steirischer Kaffee	€	6,80
Rüdesheimer Kaffee	€	6,80
Irish Coffee	€	7,80
Wiener Eiskaffee	€	5,60
Glas Tee mit Zitrone, Sahne	€	2,50
Tasse Kakao	€	3,00
Tasse Kakao mit Schlag	€	3,50
Nespresso klein Grand Crus Ihrer Wahl	€	2,60
Nespresso groß Grand Crus Ihrer Wahl	€	3,80

Wasser

In unserem Haus wird ausschließlich belebtes Wasser nach dem Verfahren des Tiroler Naturforschers Johann Grander verwendet.

Aperitif

Martini bianco, dry, rosso	€	3,90
Aperitif Sherry Sandmann	€	4,60
Portwein	€	5,60
Campari Orange	€	4,90
Campari Soda	€	4,20

**Beachten Sie bitte unsere Tagesempfehlungen.
Besuchen sie unseren alten Weinkeller.
Verkostungen und Führungen**