



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



Kalt & warm zum Starten | Starters

Beef Tartar ^{ⓐⓐⓕⓕⓖⓖⓖ}

eingelegte Eierschwammerl | Senf-Creme | aufgeschlagene Butter
getoastetes Schwarzbrot

beef tartar

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

Spargelsalat ^{ⓐⓐⓕⓕⓖⓖⓖ}

Mispel | pochiertes Ei | Frischkäse | Frühlingskräuter

salad of asparagus

medlar / poached egg / fresh cheese / spring herbs

Paradeiser-Fisch-Suppe ^{ⓑⓑⓕⓕⓖⓖ}

Räucherforelle | Fenchelsalat | eingelegte Paprika

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* / groß| *large*

Beinflleischsuppe aus der Suppenkanne ^{ⓐⓐⓕⓕⓖⓖⓖⓖ}

wahlweise mit hausgemachten Frittaten, Kaspressknödel oder Leberknödel

Wurzelgemüse | Beinflleisch | Schnittlauch

beef soup

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

Vegetarisch & Saisonal | vegetarian dishes

Glasierter Solo Spargel ^{ⓐⓐⓕⓕⓖ}

heurigen Erdäpfel | knusprige Brösel | Sauce Hollandaise |

Frühlingskräuter

Glazed white asparagus

potatoes / crunchy bread crumbs / sauce Hollandaise / spring herbs

Hausgemachte Topfentascherl ^{ⓐⓐⓕⓕⓖ}

sautierter Blattspinat | gebratene Edelpilze | Bergkäse

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

*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-Rahmgurken-Salat | Kernöl

*half Styrian fried chicken
marinated in sour cream / salad of potatoes & creamy cucumber / pumpkin seed oil*

Dazu:

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*



Klassisch & Besonders

Faschierter Krautwickler [Ⓐ]ⓈⓈⓈ

Sarma Kraut | Sauerrahm | Rollgerste | Senfsalate

cabbage roll filled with minced meat

sarma cabbage / sour cream / rolled barley / mustard leaves

Geschmortes Zirbitz Lamm knusprig gegrillt [Ⓐ]ⓈⓈⓈ

Spargelragout | Paprika-Relish | Salzzitrone | Frühlingskräuter

braised lamb crispy grilled

ragout of asparagus / relish of peepers / salt lemon / spring herbs

Lercher's Gulasch vom Ochsenbackerl [Ⓐ]ⓈⓈⓈⓈ

eingelegte Gänseschnabel-Chili | Majoran | Palffyknödel

Lercher's goulash of ox cheek

pickled chupetinhos / marjoram / dumplings

Lercher's Riesling-Beuschel vom Kalb [Ⓐ]ⓈⓈⓈⓈ

Sauerrahm | Schnittlauch | gedämpfter Curryknödel

Lercher's veal lights

sour cream / chives / curry dumplings

Gegrillt

Gegrillte Hochrippe vom Almoachsen 280 g [Ⓐ]ⓈⓈⓈⓈⓈ

Grünpargel | Erdäpfelpofesen | Salzzitrone | Natursafterl

grilled ribeye steak 280 g

green asparagus / croquettes / salted lemon / sauce

Gegrilltes Butterfly-Filet vom Schwarzenberg'schen Saibling [Ⓢ]ⓈⓈ

Kapern-Kresse-Erdäpfel | gegrillte Zitrone | Muskateller-Velouté

grilled fillet of char

potatoes with capers & cress / grilled lemon / velouté



Süße Naschereien

Schokoladekuchen mit flüssigem Kern [Ⓐ]ⓈⓂ

(10 Minuten Zubereitung)

Rhabarber-Erdbeer-Kompott | hausgemachtes Milcheis | Mandelkrokant | süße Kräuter

creamy chocolate cake

(10 minutes preparation time)

compote of rhubarb & raspberries / homemade ice cream of milk / almond brittle / sweet herbs

Lercher' s Sauerrahmschmarrn [Ⓐ]ⓈⓂ

(30 Minuten Zubereitung)

Zwetschkenröster | Rumrosinen

Lercher's Sauerrahmschmarrn

(30 minutes preparation time)

pickled plum / rum raisins

Apfelstrudel | Vanillesauce [Ⓐ]ⓈⓂⓈ

apple strudel / vanilla sauce

Milchrahmstrudel | Vanillesauce [Ⓐ]ⓈⓂⓈ

cottage cheese strudel / 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 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, Hirschschenken & 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