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...

Hausgemachter Wermut mit Soda	1/8 l	€ 5,20
Super Cattivo mit Tonic Water Bio Bitter Aperitif hergestellt aus besten Zitrus Früchten, in reiner Handarbeit im Burgenland – gespritzt mit Tonic	1/8 l	€ 8,20
Mirtillo Spritz mit Prosecco Mirtillo Heidelbeerlikör gespritzt mit Prosecco, verfeinert mit Zitrone und Eis	1/8 l	€ 7,70
Campari Orange Classic Frisch gepresster Orangensaft meets Campari	1/8 l	€ 5,90

Alkoholfrei los sprudeln...

Flein Fizz Prickelnder Traubensaft alkoholfrei | MU, SB	1/8 l	€ 4,90

0% schon probiert

Wild Quitte „Edition Sommelier“ | Obsthof Retter	1/8 l	€ 6,60
Well Hirschbirne „Edition Sommelier“ | Obsthof Retter	1/8 l	€ 6,60

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 in Rosé

2022 Rosa Handgemenge | Weingut Wachter-Wiesler | Südburgenland	1/8 l	€ 5,90

oder in Rot

2022 Zweigelt | Weingut Seifried | Weinviertel DAC	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
2022 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

Kalt & warm zum Starten | Starters

Beef Tartar ⒶⒸⒻⒼⓂ
eingelegte Waldpilze | Senf-Creme | aufgeschlagene Butter
getoastetes Schwarzbrot € 19,90
beef tartar
pickled wild mushrooms | mustard cream | whipped butter |toasted brown bread

Paradeisersalat ⒶⒸⒻⒼⓂ
Snackgurke | Salatherzen | Croûtons | Frischkäse | Basilikum € 18,90
salad of tomatoes
small cucumber | hearts of lettuce salad | croûtons | cream cheese | basil

Paprika-Fisch-Suppe ⒷⒹⒻⓁⓇ
Räucherforelle | Fenchelsalat | eingelegte Paprika € 9,90
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* € 5,50/ groß| *large* € 6,50

Beinfleischsuppe aus der Suppenkanne ⒶⒸⒻⒼⓁⓂ
wahlweise mit hausgemachten Frittaten, Kaspressknödel oder Leberknödel
Wurzelgemüse | Beinfleisch | Schnittlauch € 8,80
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

Gegrillte Butterfisolen ⒶⒸⒼⓎ
Paradeiser-Junglauch-Salsa | Melanzani-Hummus | Räucherkäse € 18,90
grilled green beans
salsa of tomatoes and fresh leek | hummus of aubergine | smoked cheese

Hausgemachte Topfentascherl ⒶⒸⒼⓎ
sautierter Blattspinat | gebratene Edelpilze | Bergkäse € 19,90
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 € 18,00
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-Rahmgurken-Salat | Kernöl € 18,40
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 € 6,90
mixed leaf salads
house dressing | marinated vegetable salads | cress |
with or without pumpkin seed oil

Blattsalat ⒻⒼⓗⓁⓂ
gemischte Blattsalate | Hausdressing | Kresse | mit oder ohne Kernöl € 5,90
mixed leaf salads
house dressing | cress | with or without pumpkin seed oil

Für einen 2. Teller erlauben wir uns € 3,00 zu verrechnen.
For an extra plate we charge € 3,00.

Klassisch & Besonders

Faschierter Krautwickler ⒶⒸⒼⓁ
Sarma Kraut | Sauerrahm | Rollgerste | Senfsalate € 19,90
cabbage roll filled with minced meet
sarma cabbage | sour cream | rolled barley | mustard leaves

Lercher's Gulasch vom Ochsenbackerl ⒶⒸⒼⓁⓂ
eingelegte Gänseschnabel-Chili | Majoran | Palffyknödel € 18,90
Lercher's goulash of ox cheek
pickled chupetinhos | marjoram | dumplings

Lercher's Riesling-Beuschel vom Kalb ⒶⒸⒼⓁⓂ
Sauerrahm | Schnittlauch | gedämpfter Curryknödel € 18,90
Lercher's veal lights
sour cream | chives | curry dumplings

Gegrillt

Gegrillte Hochrippe vom Almochsen 280 gⒶⒻⒼⓁⓂⓒ
grilled ribeye steak 280 g

o d e r/ *o r*
Gegrillte Medaillons vom Spießer Hirsch 280 gⒶⒻⒼⓁⓂⓒ
grilled medallions of deer 280 g

Zucchini | Erdäpfelpofesen | Salzzitrone | Natursafterl € 34,90
courgettes | croquettes | salted lemon | sauce

Gegrilltes Butterfly-Filet vom Schwarzenberg'schen Saibling ⒼⒹⓂ
Kapern-Kresse-Erdäpfel | gegrillte Zitrone | Paprika – Fisch Sauce € 26,90
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 € 9,50
creamy chocolate cake
(10 minutes preparation time)
compote of rhubarb & raspberries | homemade ice cream of milk |
almond brittle | sweet herbs

Apfelstrudel | Vanillesauce € 7,50 ⒶⒸⒼⓄ
apple strudel | vanilla sauce

Milchrahmstrudel | Vanillesauce € 7,50 ⒶⒸⒼⓄ
cottage cheese strudel | vanilla sauce

Coupe Dänemark |
3 Kugeln Vanilleeis | Schokoladesauce | Schlagobers € 9,50 ⒶⒸⒼⓄ
Coupe Dänemark

Affogato al Caffé |
Espresse von Bieder&Maier | 1 Kugel Vanilleeis | Haselnussknusper € 5,20 ⒶⒸⒼⓄ
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	€ 3,00
Doppelter Espresso | Großer Brauner	€ 4,60
Cappuccino | Melange	€ 4,10
Café Latte	€ 4,10
Verlängerter	€ 3,60
von J. Hornig Röstmeister Triest Bio Fairtrade	
Heiße Schokolade	€ 4,00
Portion Schlagobers	€ 0,60

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
Weißer Spritzer	¼ l	€ 3,70
Sommerspritzer	¼ l	€ 3,40
Hugo	¼ l	€ 5,00
Aperol Spritzer	¼ l	€ 5,70
Aperol Prosecco	¼ l	€ 7,70

Bitte beachten Sie unsere Flaschenweinempfehlungen, die teilweise auch offen ausgeschenkt werden!

Limonaden

Almdudler | Fanta	0,3 l	€ 4,00
	0,5 l	€ 5,00
Coca-Cola | Spezi	0,3 l	€ 4,00
	0,5 l	€ 5,00
Rauch Eistee	0,33 l	€ 4,20
Schweppes Bitter Lemon	0,25 l	€ 4,20
Schweppes Tonic	0,25 l	€ 4,20
Red Bull	0,25 l	€ 4,20
Cola light	0,33 l	€ 4,20

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

Karaffe Granderwasser	1,0 l	€ 3,00
Tafel- bzw. Sodawasser	0,3 l	€ 2,00
	0,5l	€ 3,40
Minaris prickelnd / ohne	1,0 l	€ 6,00
Peterquelle prickelnd/ ohne	0,3 l	€ 3,00
Soda Zitrone	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 3,70
Holundersaft gespritzt	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 3,70
H2O Getränk	0,3 l	€ 2,80
	0,5 l	€ 3,60
Apfelsaft	0,3 l	€ 3,70
Apfelsaft mit Wasser	0,3 l	€ 3,10
	0,5 l	€ 3,70
Apfelsaft mit Soda	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 4,10
Rauch Bio Apfel | Marille	0,2 l	€ 4,20
Rauch Johannisbeere	0,2 l	€ 4,20
Rauch Mango | Orange	0,2 l	€ 4,20
Rauch Saft mit Wasser	0,5 l	€ 4,20
Rauch Saft mit Soda	0,5 l	€ 6,20

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, Hirschschinken & 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