



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 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



## Als Vorspeise oder Dazwischen | *Starters*

### Herbstsalat ☉☌✓

Hausdressing | gehobeltes & mariniertes Gemüse € 5,60  
*Varied salad on the side ☉☌✓*  
*house dressing / shaved & marinated vegetables*

### Beef Tartar vom Almochsen ⓐⓒ☹☉☌☹

eingelegtes Gemüse | Kräutercremé | € 16,90  
geröstetes Schwarzbrot | aufgeschlagene Butter  
*Beef Tartar ⓐⓒ☹☉☌☹*  
*pickled vegetables / herb cream /*  
*toasted sourdough bread / butter*

### Marinierte Paradeiser Vielfalt ☉☌☹

Ziegenfrischkäse vom Biohof Grabmaier – Rath | € 16,90  
Basilikum | Melone  
*marinated variety of tomatoes ☉☌☹*  
*fresh goat cheese / basil / melon*

## Suppen | *Soups*

### Frisch gekochte Tagessuppe ⓐⓒ☹☉☌☹✓

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter\*innen!

*Soup of the day – please ask our waiters*

klein | *small* € 4,80

groß | *large* € 5,80

### Beinflleichsuppe

#### aus der Suppenkanne ⓐⓒ☹☉☌☹

Einlage nach Gusto | Wurzelgemüse | Beinflleich | € 7,60  
Schnittlauch

*Beef soup ⓐⓒ☹☉☌☹*

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

Für Gericht auf zwei Teller erlauben wir uns einen Aufpreis von € 2,00 zu verrechnen.

*For dishes on two plates we allow ourselves to charge an extra € 2,00.*



## Unsere Klassiker | *Our Classics*

**Gegrillter Schwarzenberg'scher Saibling** ☉☉☉  
gegrillte Zitrone | Kapern-Kresse-Erdäpfel | Nussbutter € 26,90

*grilled char* ☉☉☉  
*grilled lemon / capers-cress-potatoes / nut butter*

**Lercher's Gulasch mal Rind, Kalb oder Wild**  
eingelegte Hamik-Paprika | Palfyknödel<sup>A</sup>☉☉☉☉☉ € 16,90

*Lercher's goulash of ox cheek, veal or game*  
*pickled hamik peppers / dumplings* <sup>A</sup>☉☉☉☉☉

**Gegrillte Beiried Schnitte (160g)** <sup>A</sup>☉☉☉☉☉  
vom Kärntner Bio-Ochsen (Fam. Rössler)  
Paradeiser-Salsa | Joghurt | gebackene Erdäpfelspalten € 24,90

*grilled strip loin steak of ox* <sup>A</sup>☉☉☉☉☉  
*tomatoes salsa / yoghurt / baked potatoes wedges*

**Ein halbes steirisches Backhendl** <sup>A</sup>☉☉☉☉☉  
in Sauerrahm mariniert | Erdäpfel-Gurken-Salat | Kernöl € 16,90

*Half styrian fried chicken* <sup>A</sup>☉☉☉☉☉  
*marinated in sour cream / potatoes-cucumber-salad*

**Gebackenes Schnitzel vom Kalb** <sup>A</sup>☉☉☉☉☉  
mit Petersilienerdäpfel oder Pommes oder kleinem Salat | hausgemachte Preiselbeeren € 23,90

*Baked escalope of calf* <sup>A</sup>☉☉☉☉☉  
*served with parsley potatoes or chips or a small salad / homemade lingonberries*



## Vegetarische Hauptspeisen | *Vegetarian Main Dishes*

### Gebratene wilder Brokkoli <sup>ⒶⒸⒺⒻ</sup>

marinierte Rübenvielfalt | Räucherkäse |  
heurige Erdäpfel

### *roasted wild broccoli* <sup>ⒶⒸⒺⒻ</sup>

*marinated root beets | smoked fresh cheese | potatoes*

klein | *small*

€ 14,60

groß | *large*

€ 16,60

## Süße Naschereien | *Sweets*

### Hausgemachte Strudel <sup>ⒶⒸⒺⒻ</sup>

Homemade strudel <sup>ⒶⒸⒺⒻ</sup>

Apfelstrudel | Vanillesauce

€ 5,60

*Apple strudel | vanilla sauce*

Milchrahmstrudel | Vanillesauce

€ 5,60

*Cottage cheese strudel | vanilla sauce*

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

€ 13,80

(30 Minuten Zubereitung)

Apfelmus | Rumrosinen

Lercher` s Sauerrahmschmarrn <sup>ⒶⒸⒺ</sup>

applesauce | rum raisins

### Geeister Kaiserschmarren <sup>ⒶⒸⒺ</sup>

€ 07,90

marinierte Beeren | süße Kräuter

Iced "Kaiserschmarren" <sup>ⒶⒸⒺ</sup>

ragout of berries | sweet herbs

Ⓐ Gluten Ⓑ Krebstiere Ⓒ Ei Ⓓ Fisch Ⓔ Erdnuss Ⓕ Soja Ⓖ Milch Ⓗ Nuss Ⓖ Sellerie Ⓜ Senf Ⓝ Sesam Ⓒ Sulfite  
Ⓟ Lupinen Ⓡ Weichtier  Vegetarisch möglich  Klimateller



## Lercher's Wirtshaus Menü

ab 17.30 Uhr

**Marinierte Paradeiser Vielfalt** ☉☉☉☉ € 16,90

Ziegenfrischkäse vom Biohof Grabmaier-Rath |  
Basilikum | Melone

marinated variety of tomatoes ☉☉☉☉ € 16,90

fresh goat cheese | basil | melon

\*\*\*\*

**Gebratener wilder Brokkoli** Ⓐⓕⓖ € 16,90

marinierte Rübenvielfalt | Räucherkäse

roasted wild broccoli Ⓐⓕⓖ € 16,90

marinated root beets | smoked fresh cheese

\*\*\*\*

**Kurz gebratenes Ragout vom Spieser Hirsch** ⓕⓖ € 28,90

wilder Karfiol | Waldpilze | Vogelbeeren | Kräuternockerl

Short roasted ragout of venison ⓕⓖ € 28,90

wild cauliflower | wild mushrooms | rowan berries | herb dumplings

\*\*\*\*

**Geeister Kaiserschmarren** Ⓐⓐⓕⓕⓖⓖⓓⓓ € 7,90

marinierte Beeren | süße Kräuter

Iced "Kaiserschmarrn" Ⓐⓐⓕⓕⓖⓖⓓⓓ

ragout of berries | sweet herbs

Menü 2-Gang mit Vorspeise & Hauptgang € 36,00

Menü 3-Gang mit Vorspeise, Hauptspeise & Dessert € 44,00

Menü 4-Gang mit Vorspeise, Suppe, Hauptspeise & Dessert € 50,00

Alle Gerichte können auch á la carte bestellt werden!



## Unsere Produzenten & Partner | *Our Producers*

Bäckerei Binggl, Tamsweg  
Brot & Gebäck

Biohof Grabmaier-Rath, Hüttenberg  
Bio Ziegenkäse & Bio Ziegenkitz  
Bio-Hof Familie Rössler, Glanegg  
Bio-Kalb, Bio-Joghurt, Butter & Käse  
Essig Manufaktur Gölles, Riegersburg  
Balsam Essig, Apfelessig, Quittenessig  
Familie Prechtigam, Mettersdorf  
Kürbiskernöl

Familie Purgstaller, Kaindorf  
Gatterwild, Hirschschenkel & Hirschrohwürste  
Familie Wernig – Bio Schafbauerhof, Mühlen  
Bio Zirbitzlamme & Lammwürste  
Fleischerei Kail, Murau  
Fleisch & sämtliche Wurstprodukte  
Geflügelhof Kaltenegger Felber, Fohnsdorf  
Aichfeld Ei & Steirisches Huhn  
Manfred Rameis

Apfel, Birnen, Zwetschken, Pfirsiche & Fruchtsäfte  
Obstbau Familie Schreiber, Goggitsch  
Pfirsiche, Erdbeeren & Marillen  
Ölmühle Hartlieb, Heimschuh  
Haselnussöl, Leindotter Öl, Walnussöl, Distelöl  
Reitzer's Gemüsehof, Laßnitzhöhe  
sämtliches Gemüse

Schwarzenberg'sche Fischzucht, Murau  
Forelle, Saibling, Kanadischer Seesaibling, Räucherfische  
Tschadamer Hof, Liebenfels  
Karpatensalz