



# 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 unterschiedlichen 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



## Spargelzeit | time for asparagus

### Carpaccio vom Rotwild <sup>A C F G H L M</sup>

marinierter Spargel | Senf | Frühlingskräuter | aufgeschlagene Butter  
getoastetes Schwarzbrot

*carpaccio of roehdeer*

*marinated asparagus | mustard | seasonal herbs | whipped butter |  
toasted brown bread*

### Spargelsalat <sup>D F G H L M O V</sup>

grüner & weißer Spargel | eingelegte Mispeln | Grabmaier's Frischkäse  
| Haselnuskerne | Kerbel

*marinated green & white asparagus*

*pickled medlar | fresh cheese | hazelnuts | chervil*

### Gerösteter weißer Solo-Spargel <sup>A C H L V</sup>

Sauce Polonaise | Petersilienerdäpfel

*roasted white asparagus*

*sauce Polonaise | parsley potatoes*

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

Spargelragout | Radieschen | Kräuteröl

*grilled arctic char & styrian shrimp*

*ragout of asparagus | horseradish | herbal oil*

### Geschmortes Ziegenkitz <sup>A C F G L M O</sup>

gegrillter Grünspargel | Spitzpaprika-Relish |

Bärlauch-Rahmnockerl

*braised goat kid*

*grilled green asparagus | relish of red peppers | creamy dumplings with  
wild garlic*

### Rhabarber-Erdbeer-Kompott <sup>A C G H</sup>

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

*ragout of strawberries & rhubarb*

*almond cake | cream of vanilla & orange | ice cream of yoghurt*



## 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*

#### Beinflfleischsuppe aus der Suppenkanne A C F G L M

wahlweise mit hausgemachten

Kaspressknödel, Frittaten oder Leberknödel

Wurzelgemüse | Beinflfleisch | 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

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

Paprika-Sarma-Kraut | Sauerrahm | Rollgerste | Senfblatt  
*cabbage roll filled with minced meat*  
*sarma cabbage | sour cream | rolled barley | mustard leaves*

### Gegrillter Schwarzenberg'schen Bachsaibling <sup>D</sup><sup>C</sup>

Kapern-Brunnenkresse-Erdäpfel | gegrillte Zitrone |  
Buttermilch-Sauce  
*grilled char*  
*potatoes with capers & water cress | grilled lemon | sauce of buttermilk*

### Zirbitz-Lamm-Beuschel <sup>A</sup><sup>C</sup><sup>G</sup><sup>L</sup><sup>M</sup>

Sauerrahm | Schnittlauch | Cima di Rapa | gekochter Grießknödel  
*Lercher's veal lights*  
*sour cream | chives | cima di rapa | dumpling of semolina*

### Dazu | served with

#### Gemischter Salat <sup>D</sup><sup>C</sup><sup>H</sup><sup>L</sup><sup>M</sup><sup>C</sup>

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 <sup>D</sup><sup>C</sup><sup>H</sup><sup>L</sup><sup>M</sup><sup>C</sup>

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><sup>Ⓒ</sup><sup>Ⓔ</sup><sup>Ⓕ</sup>

(30 Minuten Zubereitung)

Zwetschkenröster | Rumrosinen

*Lercher's Sauerrahmschmarrn (30 minutes preparation)*

*plum roaster / rum raisins*

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

*apple strudel / vanilla sauce*

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

*cottage cheese strudel / vanilla sauce*

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

Familie Pechtigam, Mettersdorf  
Kürbiskernöl



Ölmühle Hartlieb, Heimschuh  
Haselnussöl, Leindotter Öl, Walnussöl, Distelöl

Michael Köstenberger, Scheifling  
Erdäpfel

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 Felfer, Fohnsdorf  
Aichfeld Ei & Steirisches Huhn

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



Blumengalerie Kubli

White Panther, Rottenmann  
Garnele & Süßwasserfische

