

Grüß Gott im Lucknerhaus!

Auf 2000m Seehöhe, am Fuße des Großglockners, liegt unser Alpengasthof Lucknerhaus – ein Platz zum Einkehren, Verweilen und Genießen.

Das Lucknerhaus ist ein Familienbetrieb in dritter Generation. Wir Schwestern, Kathrin und Christina Oberlohr, führen das Haus gemeinsam und unsere Familie unterstützt uns dabei.



Bodenständig, herzlich und mit viel Liebe zur Heimat.

Als Nationalpark Partnerbetrieb schätzen wir unsere Natur sehr. Deshalb kommen viele heimische Produkte aus der Region auf den Tisch. Gekocht wird frisch, ehrlich und traditionell. Es ist uns wichtig nachhaltig und im Einklang mit der Bergnatur zu wirtschaften.

Wir l(i)eben ehrlichen Genuss

Danke für den Besuch im Lucknerhaus!
Kathrin und Christina mit Familie Oberlohr und Mitarbeitern.
Nehmt Platz, lasst die Berge wirken und genießt die Zeit im Lucknerhaus.

Aus dem Suppentopf servieren wir

	EURO
Oma´s Gersteleintopf Selchfleisch Gemüse Kartoffel	13.50
Kräftige hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten	6.90
Kräftige hausgemachte Rindsuppe 1 Stück Kaspressknödel	7.00
1 Stück Leberknödel	7.00

Salate – fein und frisch

	EURO
Frischer Salat vom Buffet Hausgemachtes Dressing	6.90
Almsalat Salat der Saison 3 Stück Kaspressknödel feines Dressing Kräuter-Joghurt	16.90
Lucknerhaus Backhendlsalat Blattsalate zartes Backhendl feines Dressing Preiselbeere	18.90

Hauptspeisen

Wenn die Tage länger werden und der Sommer in die Berge zieht, wird bei uns leicht, frisch und mit Liebe gekocht.

	EURO
„Die drei Güeten aus Osttirol“	15.90
Spinatknödel Kaspressknödel Osttiroler Schlipfkrapfen braune Butter geriebener Bergkäse	
Auf Wunsch mit feiner Käsesauce	+ 2.00
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken	18.80
Pommes frites oder Petersilienkartoffeln Preiselbeeren Zitrone	
Almbratwürstel vom Defereggental	13.90
Geigenseer Senf Rhone (Rote Rübe) Gebäck	
Auf Wunsch servieren wir gerne mit Pommes frites	13.90

Mehlspeisen und Desserts - süß und traditionell

Egal ob warm oder kalt - hoch oben ein Genuss. Und seit Generationen geliebt: die Mehlspeisen nach den Rezepten unserer Seniorchefin Marianne - eine Meisterin in der Mehlspeisenküche.

	EURO
Kaiserschmarren	16.50
Puderzucker Kompott nach Saison	
Omas Apfelstrudel	5.80
mit Schlagsahne Vanillesauce Vanilleeis	10.80
Omas Topfenstrudel	5.80
mit Schlagsahne Vanillesauce Vanilleeis	10.80

Haustorte oder Hauskuchen unser Serviceteam informiert dich gerne.

Eis vom Weberhof im Becher	4.90
Handgemachtes regionales Eis aus Außervillgraten in Osttirol Zuckerreduziert – frei von künstlichen Aromen und Farbstoffen Weitere Eis-Variationen findest du in unserer Eiskarte!	