

# 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.

*Nimm Platz, lass die Berge wirken und genieße die Zeit im Lucknerhaus.*

Teile dein Bergerlebnis  
bei uns auf Instagram:



alpengasthof\_lucknerhaus



vegetarisch



vegan

# Bergluft und eine kleine Auszeit


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

## ... aus dem Suppentopf servieren wir

	EURO
<b>Oma´s Gersteleintopf</b>	13.50
Selchfleisch   Gemüse   Kartoffel	
<b>Kräftige hausgemachte Rindsuppe</b>	
mit Frittaten	6.90
<b>Kräftige hausgemachte Rindsuppe</b>	
1 Stück oder 2 Stück Kaspressknödel	7.00 /11.00
1 Stück oder 2 Stück Leberknödel	7.00 /11.00
<b>Feine Wildkräutersuppe</b> 	7.00

## Jausen - herzhaft und bodenständig

*Von der Alm bis zum Garten...*

<b>Osttiroler Jausenbrettl</b>	18.90
Bauernspeck dünn geschnitten   Hauswürstel   Bio-Ei   regionale Kuh- und Ziegenkäsesorten   Butter   frischer Kren   hausgemachtes Apfel-Chutney   Brotkörperl	
<b>Jausen-Tapas als Vorspeise</b>	11.00
<b>Bruschetta Alpin</b> 	10.90
Tiroler Vinschgerl lauwarm angeröstet   Knoblauch-Öl   frischer Basilikum   Tomate   Zwiebel fein gehackt	

# Salate - einfach und fein

*Frische von unten – oben genossen. Einfach, mit guten Zutaten  
und feinem Dressing, denn hier oben wächst nicht alles,  
unsere Salate bringen ein Stück Tal zu uns.*

	EURO
<b>Frischer Salat vom Buffet</b> 	6.90
Hausgemachtes Dressing	
<b>Almsalat</b> 	16.90
Salat der Saison   3 Stück Kaspressknödel   feines Dressing   Kräuter-Joghurt	
<b>Lucknerhaus Backhendlsalat</b>	18.90
Blattsalate   zartes Backhendl   feines Dressing   Preiselbeere	
<b>Geräucherte Forelle lauwarm</b>	22.50
Erdäpfel-Gurken-Salat   Rohnen-Butter   Meerrettich	

## Vegetarisch - leicht und regional

*Vegetarisch heißt bei uns: nah, saisonal und gut durchdacht.  
Gerichte, die zur Höhe passen und in Erinnerung bleiben.*

<b>Dreierlei Osttiroler Schlipfkrapfen</b> 	
<b>„im Pfandl serviert“</b>	16.90
Bärlauch-, Trüffel und traditionelle Fülle mit Kartoffeln   Garten-Schnittlauch   heiße Butter	
<b>„Die drei Güeten aus Osttirol“</b> 	15.90
Spinatknödel   Kaspressknödel   Osttiroler Schlipfkrapfen   braune Butter   geriebener Bergkäse	
Auf Wunsch mit feiner Käsesauce	+ 2.00
<b>Veganes Gersten-Risotto</b> 	16.80
Gemüse   Almkräuter	

# Pasta - frisch und vielfältig

*Wenn alle am Tisch zusammenkommen -  
Nudelgerichte für sportlich Aktive und gemütliche Genießer.*

	EURO
<b>Pastavariationen</b>	
Tomaten Sugo 	11.90
Ragout vom Faschierten	16.80
Steinpilze   Almbutter   verfeinert mit Rahm 	17.80
Feine Käsesauce – verschiedene Tiroler Käsesorten 	14.50

## Für Fleischliebhaber - kräftig und ehrlich

*In der Höhe braucht man manchmal etwas mehr. Unsere Fleischgerichte  
sind für den Hunger nach Bewegung und frischer Luft gemacht.  
Sorgfältig ausgewählt und mit Respekt vor dem Tier zubereitet.*

<b>Grillteller nach Art des Hauses</b>	28.90
Rindsbeiried   Schweinefilet   gebackene Hähnchenbrust   Speck   Grillgemüse   Granten-Pfefferbutter   pikante Kräutermarinade im Dip-Schälchen   Pommes frites	
<b>Zwiebelrostbraten von der Beiried</b>	32.00
vom heimischen Rind   Rosmarin-Kartoffeln   Grill-Gemüse	
<b>Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken</b>	18.80
Pommes frites oder Petersilienkartoffeln   Preiselbeeren   Zitrone	
<b>Almbratwürstel vom Defereggental</b>	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
<b>Kaiserschmarren</b>	16.50
Puderzucker   Kompott nach Saison	
<b>Omas Apfelstrudel</b>	5.80
mit Schlagsahne   Vanillesauce   Vanilleeis	
	10.80
<b>Omas Topfenstrudel</b>	5.80
mit Schlagsahne   Vanillesauce   Vanilleeis	
	10.80
<b>Haustorte oder Hauskuchen</b>	
unser Serviceteam informiert dich gerne	
<b>Eis vom Weberhof im Becher</b>	4.90
Handgemachtes regionales Eis aus Außervillgraten in Osttirol Zuckerreduziert – frei von künstlichen Aromen und Farbstoffen	
<b>Weitere Eis-Variationen findest du in unserer Eiskarte!</b>	

---

Bei Unverträglichkeiten bitten wir unser Servicepersonal zu informieren.

Jedes Feedback hilft uns, besser zu werden. Sag uns gerne, wenn etwas  
nicht passt – wir hören zu und kümmern uns darum.

# Was uns wichtig ist...

## WIR SCHWESTERN – UNSERE FAMILIE

Gemeinsam führen wir das Lucknerhaus mit  
Herz und Verantwortung.

### Unsere Mitarbeiter

Wertvoller Teil  
unseres Hauses



### Du als unser Gast

Dein  
Wohlbefinden  
steht im  
Mittelpunkt

### Naturschutz & Ökologie

Verantwortung im  
Nationalpark Hohe  
Tauern –  
Erneuerbare  
Energie



### Regionale Produzenten

Enge Zusammenarbeit mit Lieferanten  
und Produzenten aus der Region

### Wertschätzende Zusammenarbeit

Hütten, Nachbarn, Bergführerwesen -  
gemeinsam für eine starke Region



Was heißt das genau? Scanne den QR-Code.

# Urlaub im Lucknerhaus...

Besuchen Sie unsere Homepage  
[www.lucknerhaus.at](http://www.lucknerhaus.at)

Freies Wlan: LH\_Gast



**Durchgehend geöffnet bis 11. Oktober 2026**

Im Winter ab 25. Dezember 2026 geöffnet.