

Ausgabe 20 | Sommer 2025

#GNADENALM

Dein  
Exemplar  
zum Mitnehmen!

Alm  
Zeitung  
+ Speisekarte

\*\*\*\*S  
LÜRZERHOF  
alpin life resort

Gnadenalm

Alles Alm - Deine Alm

# An Guatn Was füan Hunga

## Aus unserem Suppentopf

<b>Frittatensuppe</b> (ACEGFL)	6,50
<b>Nudelsuppe</b> (ACGFL)	6,50
<b>Leberknödelsuppe</b> (ACGFL)	6,90
<b>Kaspressknödel in der Zwiebelsuppe</b> (ACEGFL)	9,00
<b>Suppentopf mit Wurzelgemüse, Rindfleisch und Suppennudeln</b> (ACGFL)	9,00
<b>Gulaschsuppe</b> (AEFL)	9,00

## Salate, frisch & knackig

<b>Kleiner gemischter Salat</b> (LMO)	6,90
<b>„Gnadenalm Salat“ - Caesar Art</b> mit Romana Salat, Tomaten, Gurken (LMOHCD)	14,00
zusätzlich mit:	
<b>gebackenem Camenbert</b> (ACGH)	17,90
<b>gegrillten Putenbruststreifen</b> und Parmesandressing (GHLMO)	17,90

## Zur Laus'n gibt's

<b>Speckjause</b> vom „Hausgeräucherten“ Karree und Bauchspeck (ALO)	12,00
<b>Wurstsalat</b> pikant garniert mit Kernöl (ACEMO)	12,00
<b>„Original Almjause“</b> mit selbstgemachten Produkten (ACGLOM)	15,00 / Person
<b>Frankfurter Würstel</b> mit Senf und Brot (AMLOP)	7,90
<b>Schinken-Käse Toast</b> mit Ketchup & Mayo (ACGLFM)	9,00
<b>Gegrillte Käsekrainer</b> mit Senf, Kren & Brot (AMOG)	9,50

## Pflanzen & Tiere des Jahres 2025

Baum: Roteiche  
Blume: Sumpfbloodauge  
Schmetterling: Russischer Bär  
Fisch: Aal  
Pilz: Wiesenkoralle  
Wildtier: Alpenschneehase  
Vogel: Hausrotschwanz



## Hausmannskost aus der Gnadenalm Kuchl

<b>Wiener Schnitzel</b> vom Schwein oder Pute mit Pommes frites (ACG)	19,50
<b>Schweinebraten im Pfandl serviert</b> mit Semmelknödel, Bratensaft und Sauerkraut (ACGLOMF)	18,50
<b>Almpfandl</b> Filetstreifen vom Schwein mit Spätzle, Speck, Champignons und Rahmsauce (ACEGI)	23,00
<b>Mixed-Grill</b> Variation vom Schwein, Rind und Pute mit Wedges und BBQ-Sauce (AEFJO)	24,00
<b>Backhenderl</b> mit Erdäpfel-Gurkensalat und Preiselbeeren (ACEGI)	21,00
<b>Rindsgulasch</b> mit Semmelknödel, Spiegelei und Gewürzgurkerl (ACEGI)	19,00
<b>Holzhackernocken</b> mit hausgemachten Spätzle, Käse, Zwiebel, Champignons und geröstetem Speck mit Blattsalat (ACGLMO)	18,00
<b>„Alm Toast“</b> Gegrilltes Putensteak auf Toast mit Bergkäse, Zwiebelringen, Speck, Pommes und Cocktailsauce (ACGL)	20,00
<b>Pongauer Kasnocken</b> mit Blattsalat (ACGLMO)	16,50
<b>Geröstete Knödel</b> mit Ei und Blattsalat (ACGHLMO)	16,50
<b>Kaiserschmarrn</b> im Pfandl serviert mit Apfelmus und Zwetschkenröster (Wartezeit mind. 15 min) (ACGO)	16,00

### #1

Ca. 70.000 Bienen bevölkern im Sommer einen Bienenstock. Im Winter wird die Zahl drastisch um Drohnen, alte und kranke Bienen reduziert.

### #2

Eine Biene lebt durchschnittlich 4-5 Wochen. In dieser Zeit produziert sie ca. 1 Esslöffel Honig.

### #3

Für eine Portion Honig legt die Biene 3.000 km zurück.

### #4

Drohnen schlüpfen aus unbefruchteten Bieneniern, Arbeiterinnen aus befruchteten. Fürs Befruchten ist die Bienenkönigin verantwortlich.

### #5

Bienen können bis zur Hälfte ihres Körpergewichtes an Honig transportieren.

### #6

Das Wort Honig stammt aus dem Indogermanischen und bedeutet „der Goldfarbene“.

### Fakten über BIENEN



## Glücksbringer: Vierblättriger Klee

Der Klee steht nicht nur für Glück - er steht ebenso für den Sommer oder symbolisiert die Liebe. Kleeblüten können sogar gegessen werden!



## Fleißige Bienchen

Wie viele Blüten muss eine Biene bestäuben um einen Teelöffel Honig zu produzieren? (Lösung auf Seite 19)

Mehr zum Thema „Bienen“ erfahren Sie auf unserem Lehrpfad auf dem AllesAlm-Weg!





## Kindermenü für die kleinen Gäste

<b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes (ACG)	13,50
<b>1 Stk. Grillwürstl</b> mit Pommes und Ketchup (LPAMO)	12,00
<b>Penne Bolognese</b> (Kinderportion) (ALCH)	12,00
<b>Portion Pommes</b> mit Ketchup (HLM)	9,00

## Süßes zum Dessert



<b>Nussnudeln</b> Erdäpfelnudeln in Haselnüssen gewälzt mit Vanilleeis (ACFGH)	12,00
<b>Kaiserschmarren</b> im Pfandl serviert mit Apfelmus und Zwetschkenröster (Wartezeit mind. 15 min) (ACGO)	16,00
<b>Bauernkrapfen</b> (ACFG)	6,50
<b>Topfenstrudel</b> (ACGO) mit Vanillesauce oder Schlagobers oder Eis	7,00 8,00
<b>Apfelstrudel</b> (ACGOH) mit Vanillesauce oder Schlagobers oder Eis	7,00 8,00
<b>Eispalatschinken</b> (ACFHN) 1 Stück mit Vanilleeis und Schokosauce	8,80

Fragen Sie  
nach unserer  
**Eiskarte**

### Auf Vorbestellung

**Fondue** € 40,00  
ca. 250 gr. Rinder-, Schweine- und Putenfilet,  
mit 6 verschiedenen Saucen, gemischtem Salat,  
Pommes und Baguette

**Spare Ribs** € 22,50  
mit würziger Barbecue-Sauce,  
großer Ofenkartoffel und Baguette

Unser  
**Tipp!**

## Sammas?

Österreichisch für:

die dringende Absicht, zum nächsten Tagesordnungspunkt übergehen zu wollen. Wird üblicherweise mit „Jo glei!“ beantwortet.

© smoonr

## Jo glei!

Österreichisch für:

Ich verstehe die Dringlichkeit deines Anliegens, werde es aber so lange aufschieben, bis es sich von selbst erledigt.

© Tobias Plaritz & smoonr

## Sprachkurs "So song's mia"

Griawig: süß, lieb, nett  
Gschamig: schüchtern  
Ein Trauminitt: Feigling  
Ampa: Eimer, Kübel  
Bittgoarschee: bitte  
Oachkatzlschwoaf: Eichkätzchenschwanz

*A so lala...* halbwegs  
*So a Lulu!* halber Mann  
*Lulatsch!* langer Mann  
*Flatscher* langer Weg

# Pongauer Kasnocken

## Zutaten

Für die Spätzle:

300 g Mehl  
4-5 Eier  
Salz, Pfeffer, Muskat

Mehl mit Eier und Gewürzen zu einem dickflüssigen, zähen Teig glatt verrühren. Einen breiten Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Spätzleteig langsam durch ein Spätzlesieb drücken. Die Spätzle sind fertig wenn Sie im kochenden Wasser zu schwimmen beginnen. Danach kalt abschrecken und abtropfen lassen.

## Zutaten

Für die Kasnocken:

½ Zwiebel  
100g Bierkäse  
100g Tilsiter  
1EL Butterschmalz  
0,2 l Rindssuppe  
Frischer Schnittlauch

Die fein geschnittenen Zwiebel mit Butterschmalz in einer Pfanne anschwitzen. Die Spätzle zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und ebenfalls erhitzen. Danach geben Sie den in kleine Würfel geschnittenen Käse dazu. Wenn der Käse ebenfalls erhitzt ist, mit Rindssuppe ablöschen. Perfekt werden die Kasnocken wenn sich am Pfannenboden eine Kruste bildet, diese unbedingt abschaben und mit den Kasnocken vermischen. In einer Pfanne servieren und mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren. Gnadental Tipp: Wer nicht auf Fleisch verzichten möchte kann mit der Zwiebel einen in Würfel geschnittenen Speck mitrösten.

*Moizeit!*

*Pssst!  
unser Geheim-  
Rezept*



# Zum Wohl



NEUES  
SPECIAL

## Gnadenalm Limonaden

- Wildpreiselbeere, Zirbe, Bergminze
- Ingwer, Holunderblüte, Zitrone

Belebend mit prickelndem oder stillem Gebirgsquellwasser  
0,40 l 7,00

# fian Durst

## Heisse Getränke zum Aufwärmen

1 Tasse Tee 4,20  
Früchte-, Kamillen-, Kräuter-, Grüner-  
Pfefferminz-, Schwarztee

1 Häferl heißer Kakao mit Schlagobers (G) 5,20  
1 Häferl „Lumbumba“ Kakao mit Rum (G) 7,70

## Kaffee

Verlängerter (G) 4,10  
Espresso 3,60  
Großer Espresso 5,50  
Cappuccino mit Milchschaum (G) 4,70  
Häferlkaffee (Milchkaffee) (G) 5,30  
Latte Macchiato (G) 5,60

## Alkoholfreie Getränke

Fanta, Almdudler oder Cola 0,20 l 3,60  
Fanta, Almdudler oder Cola 0,50 l 6,20  
Cola light 0,33 l 4,70  
Mineralwasser still oder prickelnd 0,33 l 3,70  
Orangensaft, Apfelsaft 0,20 l 4,00  
Pago Fruchtsaft 0,20 l 4,40  
Marille, Johannisbeere, Multivitamin  
Eistee Pfirsich, Zitrone 0,33 l 4,40  
Apfelsaft gespritzt 0,20 l 3,80  
mit oder ohne Kohlensäure  
Apfelsaft gespritzt 0,50 l 5,50  
mit oder ohne Kohlensäure  
Schiwasser 0,50 l 4,80  
0,20 l 3,20  
Red Bull Organics 0,25 l 5,10  
Cola, Bitter Lemon, Tonic Water  
Fever Tree Tonic 0,20 l 5,70  
Frische Kuhmilch 0,25 l 3,50  
Frische Buttermilch 0,25 l 4,80  
Frische Buttermilch mit Preiselbeeren 0,25 l 5,30

## Aperitif

Aperolspritzer (O) 1/4 l 7,00  
Campari Orange 0,2 l 6,50  
Campari Soda 0,2 l 6,20

## Bier-Spezialitäten vom Fass

Zipfer Bier (A)	0,3 l	4,90
	0,5 l	6,00
Gösser Radler (A)	0,3 l	4,90
	0,5 l	6,00
Paulaner Weizen (A)	0,3 l	5,00
	0,5 l	6,10

## Bier-Spezialitäten in der Flasche

Dunkles Edelweiß Weizen (A)	0,5 l	6,10
Gösser Alkoholfreies Bier (A)	0,5 l	6,10
Edelweiss Alkoholfreies Weizen (A)	0,5 l	6,00

## Offene Weine

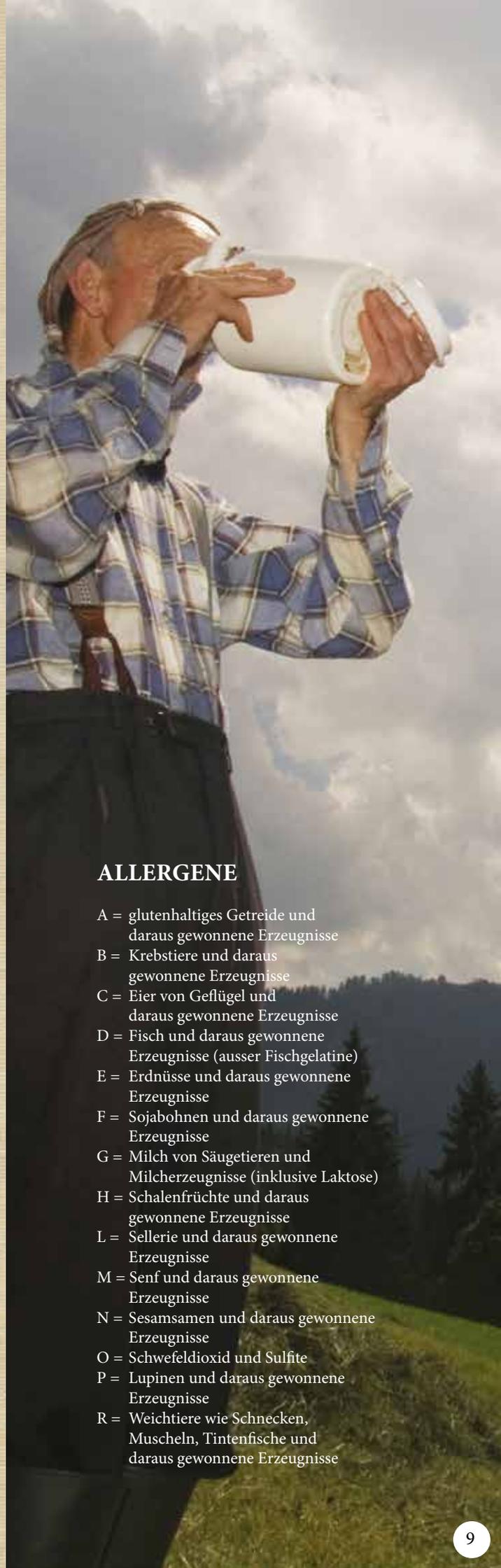
Weißwein Grüner Veltliner (O)	1/8 l	4,30
Rotwein Blauer Zweigelt (O)	1/8 l	4,30
Gespritzter Wein (O)	1/4 l	4,90
Gnadenalm Spritzer (O)		
Mango, Erdbeer oder Johannisbeer	1/4 l	7,10
Lillet Wild Berry (O)	1/4 l	7,70

## Weissweine 0,75l

<b>Grüner Veltliner</b>	42,00
Schloss Gobelsburg, Langenlois (Kamptal) (O)	
<b>Chardonnay</b>	44,00
Weingut Grassl, Göttlesbrunn (Carnuntum) (O)	
<b>Riesling Stoaraun</b>	48,00
Weingut Frischauf, Röschitz (Weinviertel) (O)	
<b>Sauvignon Blanc Ottenberger</b>	52,00
Weingut Tement, Berghausen (Südsteiermark) (O)	

## Rotweine 0,75l

<b>Blaufränkisch Classic</b>	
<b>Mittelburgenland DAC</b>	42,00
Weingut Tesch, Neckenmarkt (Mittelburgenland) (O)	
<b>Zweigelt Classic</b>	45,00
Weingut Fischer, Sooß (Thermenregion) (O)	
<b>Merlot</b>	59,00
Sepp Moser, Apetlon (Neusiedlersee) (O)	
<b>The Butcher (Cuvee)</b>	56,00
Hans Schwarz, Andau (Neusiedlersee) (O)	
<b>Impressario (Cuvee)</b>	82,00
Paul Kerschbaum, Horitschon (Mittelburgenland) (O)	



## ALLERGENE

- A = glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C = Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)
- E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G = Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O = Schwefeldioxid und Sulfit
- P = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse



# SENN GIN

Seit jeher werden die Wachholderbeeren im Talboden, auf der Gnadenalm von den Sennern und Sennerinnen geerntet.

Der Name SENN GIN ist den Sennern gewidmet. Durch Mazeration und Perkolatation von auserwählten Botanicals erreicht der SENN GIN sein intensives und unverwechselbares Aroma.

Destilliert in kleinen Batches und unfiltriert. Genießen sie den SENN GIN pur oder mit Tonic.



# Prost

*fia die Seel*

## Edelbrände aus der hauseigenen Brennerei

Apfel aus dem Holzfass	2 cl	6,20
Williamsbirne	2 cl	5,80
Haselnuss	2 cl	5,80
Schlehe	2 cl	5,80
Zirbengeist	2 cl	6,00
Wald-Himbeere	2 cl	7,40
Schwarzer Holunder	2 cl	8,60
Vogelbeere	2 cl	8,60

## Hausgemachte Liköre

Schwarzer Johannisbeerlikör, Pfirsichlikör, Haselnuss-Sahne Likör Waldbeerenlikör, Amaretto-Mandel	2 cl	5,50
--	------	------

## Hoch%iges

Senn Gin	4 cl	12,50
Rum	2 cl	4,00
Obstler	2 cl	5,40
Jägermeister	2 cl	5,00
Flying Hirsch (Jägermeister, Red Bull)		6,20
Flügerl (Roter Vodka - Red Bull)		6,20

## Prosecco

Prosecco (o)	0,7l	43,00
--------------	------	-------

## Sekt

Schlumberger Piccolo (o)	0,2l	16,50
Schlumberger (o)	0,7l	53,00

## Champagner

Moët Chandon (o)	0,7l	106,00
------------------	------	--------

## Sprachkurs #2 für Fortgeschrittene

Herst Habara, i pock di nit!  
Hey Mann, ich halt dich nicht aus!

Mei Bier is nit deppat!  
Mein Bier ist nicht blöd.

Karfiol, Kohlsprossen, Melanzani,  
Faschiertes, Hendl & Fleischlaberl:  
Blumenkohl, Rosenkohl, Aubergine,  
Hackfleisch, Hühnchen & Buletten.

# Das Alpin Life Resort Lürzerhof und die Gnadentalm

## Das perfekte Duo für Ihre Veranstaltung!

In Kombination mit unserem neuen Alpin Life Resort in Untertauern bieten wir schier unbegrenzte Möglichkeiten: Von der Geburtstags- bis zur Firmenfeier, Seminare und privaten Veranstaltung planen, organisieren und veranstalten wir Ihr erfolgreiches Event perfekt.

- Erlebnisprogramm in und outdoor: Beleuchtete Rodelbahn, Pferdeschlitten, Eisstockschiessen, Bowling, Kino, geführte Schnapsreise, etc.
- Ideales Raumangebot von der kleinen Stube bis zum großen Event
- Top Kulinarik auf der Gnadentalm und im Hotel
- Perfekt ausgestattete Seminar- und Besprechungsräume
- Organisation von A-Z aus einer Hand

Sprechen Sie uns an, fragen Sie nach unseren Angeboten oder senden Sie uns einfach Ihre Anfrage - wir freuen uns darauf.

Ihr persönliches  
Beratungstelefon:  
+43 6456 7351  
[info@gnadentalm.at](mailto:info@gnadentalm.at)



\*\*\*\*\*  
**LÜRZERHOF**  
alpin life resort

**3 Nächte  
Traumurlaub  
gewinnen**

Unser Gewinnspiel finden  
Sie auf den Tischen  
und am Eingang!



A-5561 Untertauern · Dorfstraße 23 · Tel. +43 6455 251 · hotel@luerzerhof.at · www.luerzerhof.at · [www.luerzerhof.at](http://www.luerzerhof.at)



[www.gnadenalm.com](http://www.gnadenalm.com)

Familie Habersatter  
A-5562 Obertauern · Gnadentalmstraße 20  
Tel. +43 (0)6456 7351 · info@gnadenalm.at

**Gnadentalm**  
Alles Alm - Deine Alm

\*\*\*\*\*  
**LÜRZERHOF**  
alpin life resort