



Your copy to take home with you!

f i # GNADENALM

Gnadenalm
www.gnadenalm.com

Prost Mahlzeit

Eat, Drink, Be Happy!

Ausgabe 22 | Sommer 2026

RESTAURANT

Zünftig Essen & Trinken
OUR MENU

LÜRZERHOF

luxury . nature . spa

Unser Hotel in Untertauern
OUR HOTEL

GOOD TO KNOW

Wissenswertes rund um die Alm
OUR STORY



Herzlich Willkommen

Welcome

auf der Gnadenalm
– im Tal der gleichnamigen Alm mit den
Radstädter Tauern im Hintergrund gelegen.
Wo in den Sommermonaten die Kühe auf den
saftigen Almwiesen weiden und die hochwertigste
Almmilch hergestellt wird, ist die Gnadenalm im
Winter ein Eldorado für Wintersportler und Genießer.

Unsere Speisekarte bietet nicht nur einen Überblick
über unser kulinarisches Angebot, sondern auch
spannende Einblicke in die Gnadenalm
und unseren Lürzerhof in Untertauern.

Erfahren Sie mehr über unsere Geschichte,
aktuelle Neuigkeiten, Schnapsbrennen
und Rezeptideen zum Mitnehmen.

to the Gnadenalm
A warm welcome to the Gnadenalm,
located in the valley of the same name,
with the impressive Radstädter Tauern
mountains in the background.
In summer, cows graze on lush alpine meadows,
yielding the finest mountain milk, while in winter,
the Gnadenalm becomes a true Eldorado for winter
sports aficionados and food enthusiasts alike.

Our menu not only offers an overview of our culinary
creations but also gives you fascinating insights into
the Gnadenalm and our Lürzerhof in Untertauern.

Learn more about our story, current news, schnapps
distilling, and recipe ideas to take home.

Familie Habersatter



Geschichte . history



SCHAF ERNA

>> **Wie die Gnadenalm zu ihrem Namen kam**
Durch die Gnade des Herrn Erzbischofs!
Erzbischof Leonhard von Keutschach verlieh um **1500**
einigen Bauern Weiderechte – aus besonderer
Gnade. So entstanden die Genossenschaften Vorder-
und Hintergnadenalm. Heute werden hier rund 180
Kühe gemolken.

Ausbau der Almwirtschaft
Zwischen **1915 und 1917** wurde die Gnadenalm
erweitert. Maßgeblich verantwortlich für diese
Arbeiten war unter anderem Josef Habersatter.

Beginn des Wintersports auf der Gnadenalm
Bereits im Jahr **1926/27** wurden auf der Gnadenalm
Skikurse abgehalten. Später wurde begonnen auf der
Gnadenalm die Loipe zu präparieren.

Die heutige Gnadenalm
1993 errichtet und **2006** erweitert, ist die Gnadenalm
heute ganzjährig geöffnet – mit Langlaufloipen und
Pferdeschlitten im Winter.

>> **How the Gnadenalm got its name**
By the grace of the Archbishop!
Around the year **1500**, Archbishop Leonhard von
Keutschach granted grazing rights to several farmers
– as a special act of grace. This was the beginning of the
Vordergnadenalm and Hintergnadenalm cooperatives.
Today, around 180 cows are milked here.

Expansion of Alpine Farming
Between **1915 and 1917**, the Gnadenalm was
expanded. One of the key people responsible for
these developments was Josef Habersatter.

**The Beginning of Winter Sports
at the Gnadenalm**
As early as **1926/27**, ski courses were
held here on the Gnadenalm. Later,
the first cross-country trails were
prepared.

Built in **1993** and expanded in **2006**,
the Gnadenalm is now open all year
round – offering cross-country
ski trails and horse-drawn sleigh
rides in winter, and hiking and
alpine adventures in summer.



An Guatn *Enjoy your meal*

Wos füan Hunga

Aus unserem Suppentopf

Frittatensuppe (ACGFL)	6,70
Nudelsuppe (ACGFL)	6,70
Leberknödelsuppe (ACGFL)	7,20
Knoblauchcremesuppe mit Croutons (FGAO)	7,20
Kaspressknödel in der Zwiebelsuppe (ACGFL)	9,50
Suppentopf mit Wurzelgemüse,	9,50
Rindfleisch und Suppennudeln, (ACGFL)	
Gulaschsuppe (AFL)	9,50

Salate, frisch & knackig

Kleiner gemischter Salat (LMO)	7,20
„Gnadenalm Salat“ - Caesar Art	14,50
mit Romana Salat, Tomaten, Gurken	
und Parmesandressing (LMOG)	
zusätzlich mit:	
gebackenem Camembert (ACG)	18,50
gegrillten Putenbruststreifen	18,50

Zur Jaus'n gibt's

Speck-Jause vom „Hausgeräucherten“ (AO)	12,00
„Original Almjause“	15,50 / Pers.
mit selbstgemachten Produkten (ACGOM)	
Frankfurter Würstel mit Senf, Kren & Brot (AMO)	8,00
Gegrillte Käsekrainer	9,50
mit Senf, Kren & Brot (AMOG)	
Schinken-Käse Toast mit Cocktailsauce (AG)	10,00
Knacker-Wurstsalat pikant garniert	13,00
mit Kernöl & Brot (ACEMO)	

From Our Soup Pot

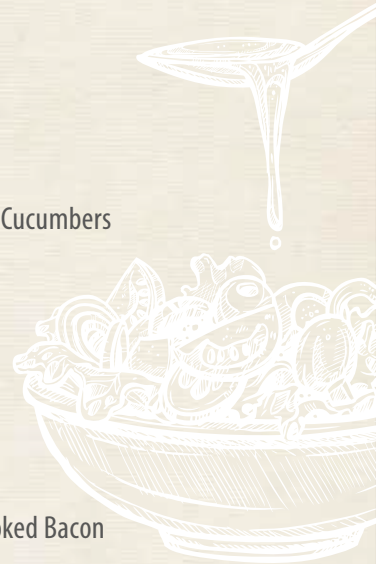
Pancake Soup
Noodle Soup
Liver Dumpling Soup
Creamy Garlic Soup with Croutons
Cheese Dumpling in Onion Soup
Hearty Soup Bowl with Root Vegetables,
Beef & Noodles
Goulash Soup

Fresh & Crisp Salads

Small Mixed Salad
„Gnadenalm Salat“ - Caesar Style
with Romaine Lettuce, Tomatoes, Cucumbers
served with Parmesan Dressing
Add your choice of:
Breaded Camembert
Grilled Turkey Breast Strips

For a Hearty Snack

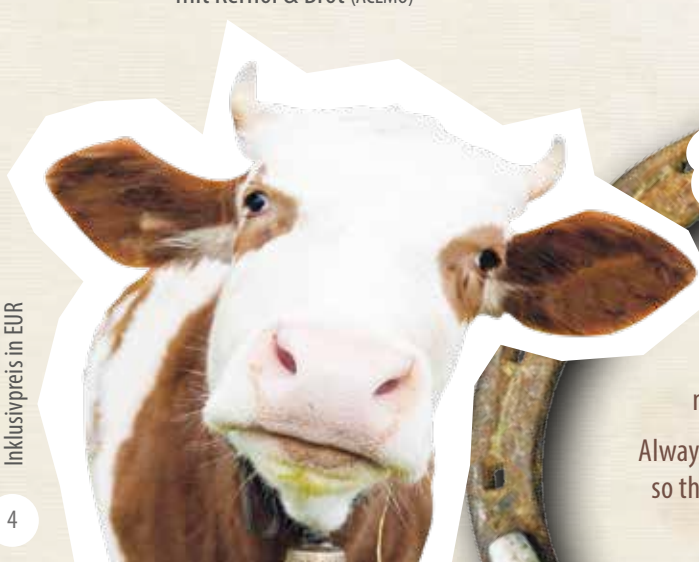
Speck Platter with our house-smoked Bacon
„Original Alm Snack“
with homemade regional products
Frankfurter Sausages with Mustard, Horseradish & Bread
Grilled Cheese Sausages (Käsekrainer)
with Mustard, Horseradish & Bread
Ham & Cheese Toast with Cocktail Sauce
Spicy Knacker Sausage Salad
garnished with Pumpkin Seed Oil & Bread



Hufeisen *Horseshoe*

Den Glücksbringer
auf jeden Fall so auf-
hängen, damit das Glück
nicht herausfallen kann!

Always hang your lucky charm
so the luck doesn't fall out!



MAHLZEIT *deftig & geschmackig*

Gschmackiges aus der Kuchl

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute	20,00
mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln (ACG)	
Schweinebraten im Pfandl serviert mit	19,00
Semmelknödel, Bratensaft und Sauerkraut (ACGLMF)	
Holzhackernocken mit hausgemachten Spätzle,	18,50
Käse, Zwiebeln, Champignons und geröstetem	
Speck mit Blattsalat (ACGLMO)	
Backhenderl	21,50
mit Gurken-Erdäpfelsalat und Preiselbeeren (ACEGIJ)	
Hirschragout mit Spätzle und Rotkraut (ACEGI)	24,50

Ohne
Muh
& Mäh

Vegetarische Gerichte

Pongauer Kasnocken mit Blattsalat (ACGLMO)	17,00
Geröstete Knödel mit Ei und Blattsalat (ACGLMO)	17,00
Kaiserschmarren	16,50
mit Apfelmus und Zwetschenröster	
(Wartezeit mind. 15 Min) (ACGO)	

Schmankerl

„Alm Toast“	20,00
Gegrilltes Putensteak auf Toast mit Bergkäse,	
Zwiebelringen, Speck, Cocktailsauce und Pommes (AGO)	
„Almpfandl“	25,00
Filetstreifen vom Schwein mit Spätzle,	
Speck, Champignons und Rahmsauce (ACEGI)	
Mixed-Grill	24,00
Variation vom Schwein, Rind und Pute	
mit Wedges und BBQ-Sauce (AEFJO)	

Tasty Dishes from Our Kitchen

Wiener Schnitzel – Pork or Turkey
with French Fries or Parsley Potatoes
Roast Pork served in a Pan
with Bread Dumpling, Gravy & Sauerkraut
Woodcutter's Noodles
Homemade Spätzle with Cheese, Onions,
Mushrooms & Crispy Bacon, served with Green Salad
Breaded Chicken (Backhendl)
with Cucumber-Potato Salad and Cranberries
Deer Stew with Spätzle and Red Cabbage

Vegetarian Dishes

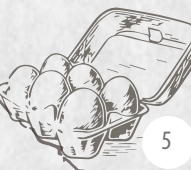
Pongau Cheese Noodles (Kasnocken) with Green Salad
Fried Bread Dumplings with Egg and Green Salad
Kaiserschmarren
Fluffy shredded pancakes with Apple Sauce and
Plum Compote (Preparation time: approx. 15 min)

House Specials

„Alm Toast“
Grilled Turkey Steak on Toast with Mountain Cheese,
Onion Rings, Bacon, Cocktail Sauce & French Fries
„Alm Pan“
Strips of Pork Fillet with Spätzle,
Bacon, Mushrooms & Cream Sauce
Mixed Grill
A selection of Pork, Beef and Turkey
served with potato wedges and BBQ Sauce

If the eggs suddenly turn square,
the chickens aren't doing too well!

„
Sind die **Eier**
plötzlich eckig,
geht's den Hühnern
ganz schön dreckig.
“



Unser
Tipp!

Available for Pre-Order

AUF VORBESTELLUNG



Fondue € 40,00
ca. 250 gr. Rinder-, Schweine- und Putenfilet, mit 6 verschiedenen
Saucen, gemischtem Salat, Pommes und Baguette
Approx. 250 g of Beef, Pork & Turkey Fillet, served with
six different sauces, mixed salad, French fries & baguette

Spare Ribs € 23,00
mit würziger Barbecue-Sauce, großer Ofenkartoffel und Baguette
plus spicy barbecue sauce and a large baked potato and baguette

Süßes zum Dessert

Desserts

Kaiserschmarren (ACGO) 16,50
im Pfandl serviert mit Apfelmus
und Zwetschenröster (Wartezeit mind. 15 Min)

Nussnudeln (ACGH) 13,00
Erdäpfelnudeln in Haselnüssen gewälzt
mit Vanilleeis

Bauernkrapfen (ACG) 7,00

Topfenstrudel (ACGO) 7,50
mit Vanillesauce oder Schlagobers oder Eis 8,50

Apfelstrudel (ACGOH) 7,50
mit Vanillesauce oder Schlagobers oder Eis 8,50

Kaiserschmarren
Served in a pan with Apple Sauce
and Plum Compote (approx. 15 min)

Potato Noodles with Nuts (Nussnudeln)
Noodles made from Potato Dough, rolled in chopped Hazelnuts
and served with Vanilla Ice Cream

Farmhouse Doughnuts (Bauernkrapfen)

Curd Strudel
with Vanilla Sauce, Whipped Cream, or Ice Cream

Apple Strudel
with Vanilla Sauce, Whipped Cream, or Ice Cream

Lust auf einen Eisbecher?
Einfach einen Blick in unsere Eiskarte werfen!

Fancy an ice cream?

Just take a look at our ice cream menu!



Wenn's um Süßes geht, ist
die Erna auch wieder dabei

When it comes to sweets, Erna is always there!



Einfach in der Zubereitung
Easy to prepare :)

Kaiserschmarren

ZUTATEN

1/4 l Milch, 250 g Mehl, 3 Eier
Butter, etwas Salz, Rosinen, Zucker



ZUBEREITUNG

Milch mit Mehl zu einem glatten Teig vermengen.

3 Eier unterrühren und etwas salzen.

Pfanne (ca. 30 cm) mit einem kleinen Löffel Butterschmalz
erhitzen. Den Teig einfüllen, eine Hand voll Rosinen bei-
geben und warten bis die Unterseite gute Farbe zeigt.
Den Teig wenden, mit einem Deckel zudecken bis der
Kaiserschmarren aufgeht und durch ist.

Den Schmarren „zerreißen“ d.h. mit
zwei Spachteln in gleichmäßige Stü-
cke teilen. Butterwürfel und Kristall-
zucker dazu mischen. Die Pfanne
noch einmal abdecken und war-
ten, bis der Schmarren gut kara-
mellisiert ist.

Am besten in einer Pfanne oder auf einem
Teller anrichten und mit viel Staubzucker verfeinern.
Servieren Sie zum Kaiserschmarren am besten Apfel-
mus oder Preiselbeeren.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE - FOR OUR LITTLE GUESTS

Kinderschnitzel mit Pommes (ACG) 13,50

Children's Schnitzel with French Fries

1 Stk. **Grillwürstel mit Pommes** 10,50

1 Grilled Sausage with French Fries

Portion Pommes 8,50

Portion of French Fries

Penne Bolognese (ALCH) 12,00

Penne Bolognese

UNSER REZEPT ZUM NACHKOCHEN
GUTES GELINGEN!

INGREDIENTS

250 g (2 cups) flour, ¼ litre (1 cup) milk
3 eggs, Butter or clarified butter (for frying)
A pinch of salt, Raisins, Sugar,
Icing sugar (for dusting)

PREPARATION

Mix the milk and flour to form a smooth batter.
Stir in the 3 eggs and add a pinch of salt.

Heat a large frying pan (about 30 cm / 12 in) with a small
spoonful of clarified butter. Pour in the batter, sprinkle a
handful of raisins on top, and wait until the underside is
nicely browned.

Turn the pancake over, cover the pan with a lid,
and let it rise and cook through.

Tear the pancake into bite-sized pieces using two
spatulas. Add small cubes of butter and some granulated
sugar, mix gently, cover again, and let it caramelize
lightly.

Serve the Kaiserschmarren directly from the pan or on
a plate, generously dusted with icing sugar. The best
accompaniment to Kaiserschmarren is applesauce or cran-
berries.

HOPE IT TURNS OUT WELL!





fian Durscht

Heisse Getränke

Tee	4,40
Früchte-, Kamillen-, Kräuter-, Pfefferminz-, Grüner-, Schwarztee	
Heiße Zitrone	3,90
Heiße Schokolade mit Schlagobers (G)	5,50

Kaffee

Verlängerter (G)	4,30
Espresso	3,80
Espresso Macchiato (G)	4,00
Doppelter Espresso	5,80
Cappuccino mit Milchschaum (G)	4,90
Häferlkaffee (Milchkaffee) (G)	5,50
Latte Macchiato (G)	5,90

AlkoholFREIE Getränke

Fanta, Almdudler oder Cola	0,2 l	3,80
	0,5 l	6,40
Cola light	0,33 l	4,90
Mineralwasser still oder prickelnd	0,3 l	3,90
Orangensaft, Apfelsaft	0,2 l	4,20
Pago Fruchtsaft	0,2 l	4,60
Marille, Johannisbeere, Multivitamin		
Eistee Pfirsich, Zitrone	0,33 l	4,70
Apfelsaft gespritzt mit oder ohne Kohlensäure	0,2 l	3,90
	0,5 l	5,90
Schwasser oder Holundersaft mit oder ohne Kohlensäure	0,5 l	5,00
	0,2 l	3,20

Red Bull Organics Cola, Bitter Lemon, Tonic Water	0,25 l	5,20
Fever Tree Tonic	0,2 l	5,80
FrISChe Kuhmilch (G)	0,25 l	3,80
FrISChe Buttermilch (G)	0,25 l	4,90
FrISChe Buttermilch mit Preiselbeeren (G)	0,25 l	5,40

Aperitif

Aperol Spritz	1/4 l	7,30
Campari Orange	0,2 l	6,80
Campari Soda	0,2 l	6,50

hot & cold Drinks

Hot Drinks

Tea
Fruit, Chamomile, Herbal, Peppermint, Green, or Black Tea
Hot Lemon
Hot Chocolate with Whipped Cream

Coffee

Verlängerter (Austrian-style Americano)
Espresso
Espresso Macchiato
Double Espresso
Cappuccino with Milk Foam
Häferlkaffee (Milky Coffee)
Latte Macchiato

Non-Alcoholic Beverages

Fanta, Almdudler or Cola
Cola light
Still or Sparkling Mineral Water
Orange Juice, Apple Juice
Pago Fruit Juices
Apricot, Black Currant, Multivitamin
Iced Tea – Peach or Lemon
Apple Spritzer with or without Sparkling Water
Ski Water (Red Syrup Drink) or Elderberry Juice with or without Sparkling Water

Red Bull Organics Cola, Bitter Lemon, Tonic Water

Fever Tree Tonic
Fresh Cow's Milk
Fresh Buttermilk
Fresh Buttermilk with Cranberries

Mixed Drinks

Aperol Spritz
Campari Orange
Campari Soda

Bier-Spezialitäten vom Fass / Beer Specialties on Tap (A)



Zipfer Bier	0,3 l	5,20	Zipfer Beer
	0,5 l	6,30	
Gösser Radler	0,3 l	5,20	Gösser Radler (Beer & Lemon Soda)
	0,5 l	6,30	
Paulaner Weizen	0,3 l	5,30	Paulaner Wheat Beer
	0,5 l	6,40	

Bier-Spezialitäten in der Flasche / Bottled Beer Specialties (A)



Edelweiss Dunkles Weizen	0,5 l	6,40	Edelweiss Dark Wheat Beer
Edelweiss Alkoholfreies Weizen	0,5 l	6,40	Edelweiss Alcohol-Free Wheat Beer
Gösser Alkoholfrei	0,5 l	6,30	Gösser Alcohol-Free Beer

Offene Weine / Wines by the Glass (O)



Weißwein Grüner Veltliner	1/8 l	4,50	White Wine: Grüner Veltliner
Rotwein Blauer Zweigelt	1/8 l	4,50	Red Wine: Blauer Zweigelt
Gespritzter Wein	1/4 l	5,20	Spritzer (Wine & Soda)
Gnadenalm Spritzer	1/4 l	7,30	Gnadenalm Spritzer choose from Mango, Strawberry, or Black Currant
Mango, Erdbeer oder Johannisbeer			
Lillet Wild Berry	1/4 l	8,00	Lillet Wild Berry

Weissweine / White Wines 0,75l (O)



Grüner Veltliner Schloss Gobelsburg, Langenlois (Kamptal)	44,00	Grüner Veltliner Schloss Gobelsburg, Langenlois (Kamptal)
Chardonnay Weingut Grassl, Göttlesbrunn (Carnuntum)	48,00	Chardonnay Winery Grassl, Göttlesbrunn (Carnuntum)
Riesling Stoaraun Weingut Frischauf, Röschitz (Weinviertel)	52,00	Riesling Stoaraun Winery Frischauf, Röschitz (Weinviertel)
Sauvignon Blanc Ottenberg Weingut Tement, Berghausen (Südsteiermark)	58,00	Sauvignon Blanc Ottenberg Winery Tement, Berghausen (Südsteiermark)

Rotweine / Red Wines 0,75l (O)



Blafränkisch Classic Mittelburgenland DAC Weingut Tesch, Neckenmarkt (Mittelburgenland)	48,00	Blafränkisch Classic Mittelburgenland DAC Winery Tesch, Neckenmarkt (Mittelburgenland)
Zweigelt Classic Weingut Fischer, Sooß (Thermenregion)	46,00	Zweigelt Classic Winery Fischer, Sooß (Thermenregion)
Merlot Sepp Moser, Apetlon (Neusiedlersee)	62,00	Merlot Sepp Moser, Apetlon (Neusiedlersee)
The Butcher (Cuvee) Hans Schwarz, Andau (Neusiedlersee)	59,00	The Butcher (Cuvee) Hans Schwarz, Andau (Neusiedlersee)
Impresario (Cuvee) Paul Kerschbaum, Horitschon (Mittelburgenland)	84,00	Impresario (Cuvee) Paul Kerschbaum, Horitschon (Mittelburgenland)

Zum Wohl Cheers!

Sprachkurs #2

ëbbas/ebbs = etwas | znaagst amoi = bald einmal | Zwaugsteitz = Waschschüssel
leeb loub = ziemlich schlecht | Gränckn Söissn = Preiselbeermarmelade
gaach = schnell | Graxn = altes Auto/Korb



(: HIRSCHKUH

..... DENK JETZT JA NICHT „REH“

Pongauerisch für Anfänger

niid ----- nicht
zääch ----- mühselig
Lassing ----- Frühling
Hürest ----- Herbst
Roa ----- Abhang
ojchebloackt ---- hinuntergefallen
Naidai/Naidal --- Küsschen
Ampa ----- Eimer/Kübel
Miechbuutschn -- Milchkanne
Bichi/Bijchi ----- Hügel, Bühel

% cheers!
Zum Wohl!

ACHTUNG!
NUR FÜR DIE
GANZ MUTIGEN...

Sprackurs

Pongauerisch:
Doscht amò an Hìrest haouds
an Lodan fô da Gmôã oichibloackt
iwas Rôã.

Hochdeutsch:
Neulich im Herbst ist der gut
gebaute Gemeindearbeiter gestürzt
und den Abhang hinuntergerollt.



Edelbrände aus der hauseigenen Brennerei

Fine Brandies From our own distillery / Fruit Brandies

Apfel aus dem Holzfass	2 cl	6,50	Apple (Aged in Oak)
Williamsbirne	2 cl	6,00	Williams Pear
Haselnuss	2 cl	6,00	Hazelnut
Schlehe	2 cl	6,00	Sloe
Wald-Himbeere	2 cl	7,80	Wild Raspberry
Schwarze Johannisbeere	2 cl	7,80	Black Currant
Schwarzer Holunder	2 cl	9,00	Black Elderberry
Vogelbeere	2 cl	9,00	Rowan Berry



Hausgemachte Liköre / Homemade Liqueurs

Pfirsich-, Haselnuss-Sahne-, Amaretto-Mandel-Likör	2 cl	5,70	Peach Cream Liqueur, Hazelnut Cream Liqueur, Amaretto Almond Liqueur
---	------	------	---

Hoch%iges / High-Proof Spirits

Senn Gin	4 cl	12,90	Senn Gin
Rum	2 cl	4,20	Rum
Obstler	2 cl	5,60	Fruit Schnapps (Obstler)
Jägermeister	2 cl	5,50	Jägermeister
Flying Hirsch (Jägermeister, Red Bull)	6,60		"Flying Deer" (Jägermeister & Red Bull)
Flügerl (Roter Vodka - Red Bull)	6,60		"Flügerl" (Red Vodka & Red Bull)

Prosecco (0)

Prosecco	0,7 l	44,00	Prosecco
----------	-------	-------	----------

Sekt / Sparkling Wine (0)

Schlumberger Piccolo	0,2 l	17,00	Schlumberger Piccolo
Schlumberger	0,7 l	55,00	Schlumberger

Champagner / Champagne

Moët Chandon	0,7 l	109,00	Moët Chandon
--------------	-------	--------	--------------

Unser Tipp! SENN GIN

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

Der Name SENN GIN ist den Sennern
gewidmet. Destilliert in kleinen Batches
und unfiltriert. Genießen sie den
SENN GIN pur oder mit Tonic.



GIN DES JAHRES / Gin of the year

TO MAKE GIN: Since ancient times,
the juniper berries from the valley
floor of the Gnadenalm have been
harvested by our alpine herdsmen
and dairy maids to make our SENN GIN.

Distilled in small batches, unfiltered.
Dedicated to our alpine herdsmen.
Enjoy pure or with tonic.

Gnadenalm
www.gnadenalm.com

Die Event Location in Obertauern



EVENTS UND
INCENTIVES
FÜR BIS ZU
120 PERSONEN



Erleben Sie unvergessliche Veranstaltungen
mit einzigartiger Hüttenatmosphäre!

Die Gnadenalm bietet den idealen Rahmen
für Firmenfeiern, Feste & Events jeder Art.



Die Gnadenalm ist der
perfekte Ort für Ihr
besonderes Event
in Obertauern.

Planen wir
gemeinsam Ihre
unvergessliche
Veranstaltung!

Dank der zahlreichen Outdoor-Akti-
vitäten im Sommer wie im Winter
erfüllen wir alle Event-Wünsche –
von aktiv bis entspannt.
In unseren urigen, gemütlichen
Stüberln finden bis zu 120 Personen
Platz, aber auch kleinere Gruppen
fühlen sich bei uns rundum wohl.



NEU
SOMMER 2026

LUXUS-SUITEN,
ADULTS ONLY SKY SPA,
INFINITY SKY POOL
MIT 19 METER

LÜRZERHOF
luxury . nature . spa

THE PLACE TO BE!

Familie Habersatter

Gnadenalm A-5562 Obertauern · Gnadenalmstraße 20 · Tel. +43 (0)6456 7351 · www.gnadenalm.com
Lürzerhof A-5561 Untertauern · Dorfstraße 23 · Tel. +43 (0)6455 251 · www.luerzerhof.at



Design: www.art-und-weise.at, Martina Braun

Fotos: Gnadenalm, Lürzerhof, Tourismusverband Obertauern, SalzburgerLand Tourismus (Markus Berger, Lisa Eiersebner), shutterstock

Gnadenalm
www.gnadenalm.com

