

DEIN EXEMPLAR
ZUM MITNEHMEN

Your copy to take home with you!

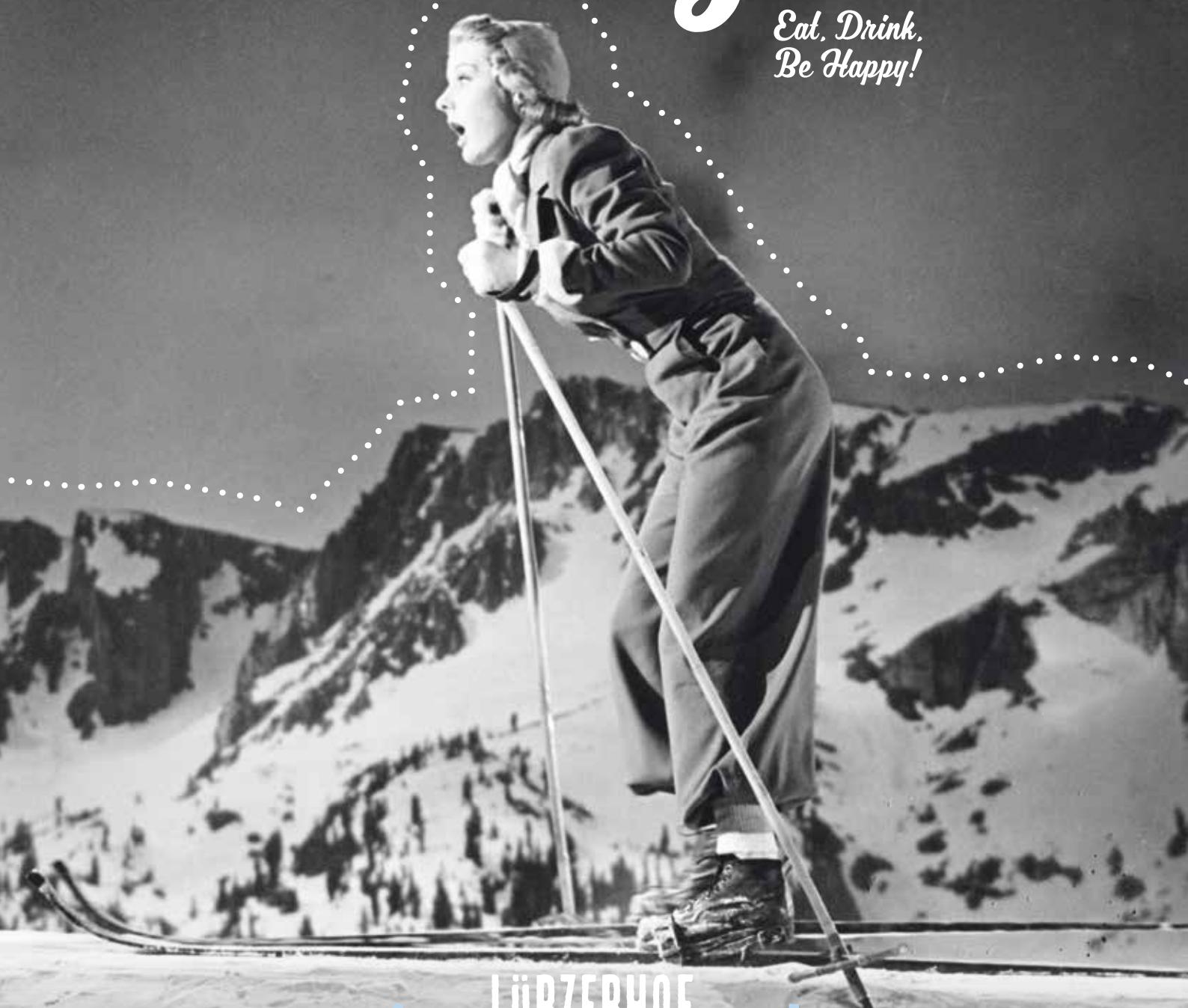
f @ # GNADENALM

Gnadenalm
www.gnadenalm.com

Prost Mahlzeit

Ausgabe 21 | Winter 2025/2026

*Eat. Drink.
Be Happy!*



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

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.

Familie Habersatter

Welcome

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.



Tourengeher bei der Südwiederhütte im Frühjahr der 1920er Jahre / Ski tourers at the Südwiederhütte in the spring of the 1920s



Welcome

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.



Geschichte . history

HOW THE GNADENALM GOT ITS NAME



SCHAFFERNA

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

Unsere Suppen wärmen wie ein Ofenbankerl im Winter

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, Rindfleisch und Suppennudeln, (ACGFL)	9,50
Gulaschsuppe (AFL)	9,50

Salate, frisch & knackig

Kleiner gemischter Salat (LMO)	7,20
„Gnadenalm Salat“ - Caesar Art mit Romana Salat, Tomaten, Gurken und Parmesandressing (LMOG)	14,50
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“ mit selbstgemachten Produkten (ACGOM)	15,50 / Pers.
Frankfurter Würstel mit Senf, Kren & Brot (AMO)	7,80
Gegrillte Käsekrainer mit Senf, Kren & Brot (AMOG)	9,50
Schinken-Käse Toast mit Cocktailsauce (AG)	9,50

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 Salad“ - 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	

Wos füan Hunga

ALLERGENE
A = Jüttenthaltende Getränke (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kaniut, Hybridsämmel / B = Krebstiere / C = Eier / D = Fisch / E = Erdnüsse / F = Soja / G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) / H = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Peanuss, Pfeanuss, Pflaumen, Macadamianuss, Querendandnuss) / I = Sellerie / J = Senf / K = Sesamsamen / M = Lupinen / N = Weichtiere /

Inklusivpreis in EUR



Hufeisen
Horseshoe

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

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

MAHUF

deftig & gschmackig

Tasty Dishes from Our Kitchen

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln (ACG)	20,00
Schweinebraten im Pfandl serviert mit Semmelknödel, Bratensaft und Sauerkraut (ACGLOMF)	19,00
Holzhackernocken mit hausgemachten Spätzle, Käse, Zwiebeln, Champignons und geröstetem Speck mit Blattsalat (ACGLMO)	18,50
Backhendl mit Gurken-Erdäpfelsalat und Preiselbeeren (ACEGIJ)	21,50
Rindsgulasch mit Spätzle, Frankfurter Würstel und Spiegelei (ACGI)	20,00

Vegetarische Gerichte

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

Vegetarian Dishes

Pongau Cheese Noodles (Kasnicken) 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)	

Schmankerl

„Alm Toast“ Gegrilltes Putensteak auf Toast mit Bergkäse, Zwiebelringen, Speck, Cocktailsauce und Pommes (AGO)	20,00
„Almpfandl“ Filetstreifen vom Schwein mit Spätzle, Speck, Champignons und Rahmsauce (ACEGI)	25,00
Käsefondue Geschmolzene Käsemischung Mixed Pickles und Baguette, ab 2 Personen (AGOM)	31,00 / Pers.
Rib Eye Steak mit BBQ Wedges, Grillgemüse und Pfefferrahmsauce (GAL)	38,00

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	
Cheese Fondue Melted cheese blend with Mixed Pickles and Baguette (Minimum 2 persons)	
Rib-eye Steak with BBQ Wedges, grilled Vegetables, and Peppercorn Sauce	

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



„Eier
Sind die
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 Zwetschkenröster (Wartezeit mind. 15 Min)	
Topfen-Nougat-Knödel (ACEFGHP)	13,00
in Haselnussbutterbrösel mit Vanilleeis und Marillenröster	
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
Crème Brûlée (CEFGH)	11,50
mit Beerensragout und Sorbet	
Gemischtes Eis (CGF)	7,50
Vanille, Schoko und Erdbeereis mit Sahne	
Heiße Liebe (CG)	9,50
Vanilleeis mit warmen Himbeeren	
Cup Dänemark (CFG)	9,50
Klassiker mit Vanilleeis und Schokosauce	

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

When it comes to sweets, Erna is always there!

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE - FOR OUR LITTLE GUESTS



Kinderschnitzel mit Pommes (ACG)	13,50	Children's Schnitzel with French Fries
1 Stk. Grillwurst mit Pommes	9,50	1 Grilled Sausage with French Fries
Portion Pommes	8,50	Portion of French Fries
Penne Bolognese (ALCH)	12,00	Penne Bolognese



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 begeben 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 Stücke teilen. Butterwürfel und Kristallzucker dazu mischen. Die Pfanne noch einmal abdecken und warten bis der Schmarren gut karamellisiert ist.

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



Einfach in der Zubereitung
Easy to prepare :)

INGREDIENTS

250 g (2 cups) flour, $\frac{1}{4}$ 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 cranberries.

HOPE IT TURNS OUT WELL!

fian

Dürscht

Heiße Getränke

Tee	4,40	Hot Drinks
Früchte-, Kamillen-, Kräuter-, Pfefferminz-, Grüner-, Schwarze		Tea Fruit, Chamomile, Herbal, Peppermint, Green, or Black Tea
Heiße Zitrone	3,90	Hot Lemon
Jagatee	1/4 l 7,90	Jagatee (Hot Tea with Rum)
Glühwein (0)	1/4 l 6,90	Mulled Wine
Heiße Schokolade mit Schlagobers (G)	5,50	Hot Chocolate with Whipped Cream
„Lumbumba“ Heiße Schokolade mit Rum	8,00	“Lumumba” – Hot Chocolate with Rum

Kaffee

Verlängerter (G)	4,30	Coffee
Espresso	3,80	Verlängerter (Austrian-style Americano)
Espresso Macchiato (G)	4,00	Espresso
Doppelter Espresso	5,80	Espresso Macchiato
Cappuccino mit Milchschaum (G)	4,90	Double Espresso
Häferlkaffee (Milchkaffee) (G)	5,50	Cappuccino with Milk Foam
Latte Macchiato (G)	5,90	Häferlkaffee (Milky Coffee)
		Latte Macchiato

AlkoholfREIE Getränke

Fanta, Almdudler oder Cola	0,2 l 3,80	Non-Alcoholic Beverages
	0,5 l 6,40	Fanta, Almdudler or Cola
Cola light	0,33 l 4,90	Cola light
Mineralwasser still oder prickelnd	0,3 l 3,90	Still or Sparkling Mineral Water
Orangensaft, Apfelsaft	0,2 l 4,20	Orange Juice, Apple Juice
Pago Fruchtsaft	0,2 l 4,60	Pago Fruit Juices
Marille, Johannisbeere, Multivitamin		Apricot, Black Currant, Multivitamin
Eistee Pfirsich, Zitrone	0,33 l 4,70	Iced Tea – Peach or Lemon
Apfelsaft gespritzt mit oder ohne Kohlensäure	0,2 l 3,90	Apple Spritzer
	0,5 l 5,90	with or without Sparkling Water
Schwässer oder Hollundersaft mit oder ohne Kohlensäure	0,5 l 5,00	Ski Water (Red Syrup Drink)
	0,2 l 3,20	or Elderberry Juice
		with or without Sparkling Water
Red Bull Organics	0,25 l 5,20	Red Bull Organics
Cola, Bitter Lemon, Tonic Water		Cola, Bitter Lemon, Tonic Water
Fever Tree Tonic	0,2 l 5,80	Fever Tree Tonic

Aperitif

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



hot & cold

Drinks

Hot Drinks

Tee	4,40	Tea
Fruit, Chamomile, Herbal, Peppermint, Green, or Black Tea		
Hot Lemon		
Jagatee (Hot Tea with Rum)		
Mulled Wine		
Hot Chocolate with Whipped Cream		
“Lumumba” – Hot Chocolate with Rum		

Coffee

Verlängerter (Austrian-style Americano)		
Espresso	3,80	Espresso
Espresso Macchiato	4,00	Espresso Macchiato
Double Espresso	5,80	Double Espresso
Cappuccino with Milk Foam	4,90	Cappuccino with Milk Foam
Häferlkaffee (Milky Coffee)	5,50	Häferlkaffee (Milky Coffee)
Latte Macchiato	5,90	Latte Macchiato

Non-Alcoholic Beverages

Fanta, Almdudler or Cola		
Cola light	0,33 l 4,90	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		

Mixed Drinks

Aperol Spritz		
Campari Orange		
Campari Soda		

Pongauerisch
für Anfänger

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



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
	0,5 l 6,30	(Beer & Lemon Soda)
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 (0)

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, Erdbeer oder Johannisbeer
Lillet Wild Berry	1/4 l 8,00	Lillet Wild Berry

Weissweine / White Wines 0,75l (0)

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

Rotweine / Red Wines 0,75l (0)

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

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
	0,5 l 6,30	(Beer & Lemon Soda)
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 (0)

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, Erdbeer oder Johannisbeer
Lillet Wild Berry	1/4 l 8,00	Lillet Wild Berry

Weissweine / White Wines 0,75l (0)

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

Rotweine / Red Wines 0,75l (0)

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

Sprachkurs #2

Sprach



Zum Wohl!



ACHTUNG!

NUR FÜR DIE
GANZ MUTIGEN...

Sprackurs

Pongauerisch:

Doscht amòi an Hirst haouds
an Loden fò da Gmòa oichibloackt
iwas Röä.

Hochdeutsch:

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



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



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-,	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
--------------	-------	--------	--------------

Gnadenalm
www.gnadenalm.com

Die Event Location in Obertauern



EVENTS UND
INCENTIVES
FÜR BIS ZU
120 PERSONEN



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



Erleben Sie unvergessliche Veranstaltungen
mit einzigartiger Hüttenatmosphäre!

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

Dank der zahlreichen Outdoor-Aktivitäten 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

AB 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), shutterstock



Gnadenalm
www.gnadenalm.com