



Your copy to take home with you!

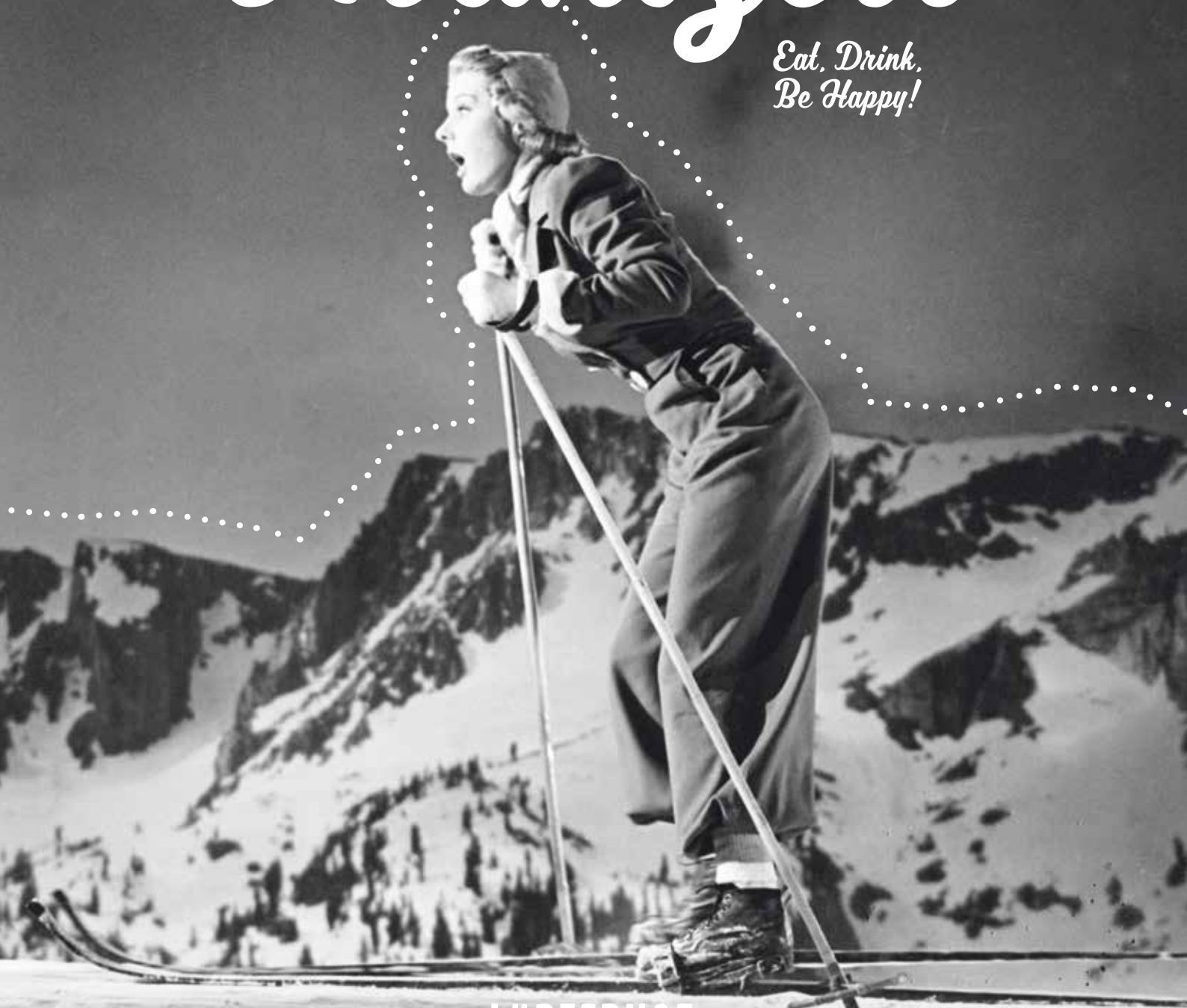
f i # GNADENALM

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

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



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

Was füan Hunga

Unsere
Suppen
wärmen wie
ein Ofen-
bankerl 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 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

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!

MAHLEZEN

deftig & geschmackig

Gschmackiges aus der Kuchl

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
Backhenderl mit Gurken-Erdäpfelsalat und Preiselbeeren (ACEGIJ)	21,50
Rindsgulasch mit Spätzle, Frankfurter Würstel und Spiegelei (ACGI)	20,00

Ohne
Muh
& Mäh

Vegetarische Gerichte

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

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

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
Goulash with Spätzle, Frankfurter Sausages and Fried Egg

Vegetarian Dishes

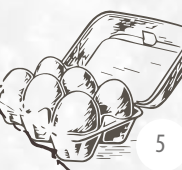
Pongau Cheese Noodles (Kasnocken) with Green Salad
Fried Bread Dumplings with Egg and Green Salad
Kaiserschmarren Fluffy shredded pancakes with Apple Sauce and Plum Compote (Preparation time: approx. 15 min)

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
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!

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



ALLERGENE
A = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) / B = Krebstiere / C = Eier / D = Fisch / E = Erdnüsse / F = Soja / G = Milch und
Milchprodukte (einschließlich Laktose) / H = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) / I = Sellerie /
J = Senf / K = Sesamsamen / M = Lupinen / N = Weichtiere / O = Schweinefleisch und Süßholz in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

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)

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 Beerenragout 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

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

Curd & Nougat Dumplings
in Hazelnut Butter Crumbs, served with Vanilla Ice Cream
and Apricot Compote

Farmhouse Doughnuts (Bauernkrapfen)

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

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

Crème Brûlée
with Berry Compote and Sorbet

Mixed Ice Cream
Vanilla, Chocolate & Strawberry with Whipped Cream

"Hot Love"
Vanilla Ice Cream with Warm Raspberries

Cup Denmark
Classic Vanilla Ice Cream
with Chocolate Sauce

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

When it comes to sweets, Erna is always there!



KINDER

Kinderschnitzel mit Pommes (ACG)	13,50	Children's Schnitzel with French Fries
1 Stk. Grillwürstel 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 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.

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!



UNSER REZEPT ZUM NACHKOCHEN
GUTES GELINGEN!

Einfach in der Zubereitung
Easy to prepare :)





fian Durscht

Heisse Getränke

Tee	4,40
Früchte-, Kamillen-, Kräuter-, Pfefferminz-, Grüner-, Schwarztee	
Heiße Zitrone	3,90
Jagatee	1/4 l 7,90
Glühwein (0)	1/4 l 6,90
Heiße Schokolade mit Schlagobers (G)	5,50
„Lumbumba“ Heiße Schokolade mit Rum	8,00

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 Hollundersaft 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	

Aperitif

Aperolspritzer	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
Jagatee (Hot Tea with Rum)
Mulled Wine
Hot Chocolate with Whipped Cream
„Lumumba“ – Hot Chocolate with Rum

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

Mixed Drinks

Aperol Spritz
Campari Orange
Campari Soda

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

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

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, Strawberry, or Black Currant
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 Stoaraun	52,00	Riesling Stoaraun
Weingut Frischauf, Röschitz (Weinviertel)		Winery Frischauf, Röschitz (Weinviertel)
Sauvignon Blanc Ottenberg	58,00	Sauvignon Blanc Ottenberg
Weingut Tement, Berghausen (Südsteiermark)		Winery Tement, Berghausen (Südsteiermark)

Rotweine / Red Wines 0,75l (0)

Blafränkisch Classic	48,00	Blafränkisch 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)

Zum Wohl Cheers!

Sprachkurs #2

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

WIE HEISST DIE FRAU VOM HIRSCH? DENK JETZT JA NICHT „REH“

Pongauerisch für Anfänger

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





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



ACHTUNG!
NUR FÜR DIE
GANZ MUTIGEN...

Sprackurs

Pongauerisch:
Doscht amò an Hìrest haouds
an Lodan fò da Gmõã oichibloackt
iwas Rõã.

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



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.



LÜRZERHOF
Destillierte

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



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

Planen wir
gemeinsam Ihre
unvergessliche
Veranstaltung!

Erleben Sie unvergessliche Veranstaltungen
mit einzigartiger Hüttenatmosphäre!

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



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

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
Lürzerhof

A-5562 Obertauern · Gnadenalmstraße 20 · Tel. +43 (0)6456 7351 · www.gnadenalm.com
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