

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:



vegetarisch



vegan

Suppen - aufwärmen und durchatmen

*Wenn es draußen kalt wird und die Berge still werden,
steht bei uns ein Topf am Herd.*

	EURO
Omas Gersteleintopf	12.50
Selchfleisch Gemüse Kartoffeln	
Kräftige hausgemachte Rindsuppe	
mit Frittaten	6.90
1 Stück Kaspressknödel	6.90
2 Stück Kaspressknödel	9.90
Tagessuppe	6.90
wechselt täglich - unser Servicepersonal verrät sie dir	

Jausen - herhaft und bodenständig

Was die Alm her gibt...

Osttiroler Jausenbrettl	18.90
Bauernspeck dünn geschnitten Hauswürstel Bio-Ei	
regionale Kuh- und Ziegenkäsesorten Butter frischer Kren	
hausgemachtes Apfel-Chutney Brotkörberl	
Kalser-Bauern-Sandwich	15.80
Regionales Bauernbrot angeröstet lauwarmer Schweinsbraten	
Schmelzwiebeln Kraut Bauernspeck Kräutertopfen	
mit Bergkäse gratiniert	

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
Frischer Salat vom Buffet		6.90
Hausgemachtes Dressing		
Almsalat		16.50
Salat der Saison 3 Stück Kaspressknödel feines Dressing Kräuter-Joghurt		
Lucknerhaus Backhendlsalat		17.50
Salat der Saison zartes Backhendl feines Dressing Preiselbeere		

Vegetarisch - leicht und regional

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

Tiroler Käsespätzle		15.80
Traditionell im Pfandl serviert		
Röstzwiebel Garten-Schnittlauch Salat vom Buffet		
„Die drei Güeten aus Osttirol“		15.80
Spinatknödel Kaspressknödel Osttiroler Schlipfkrapfen braune Butter geriebener Bergkäse Salat vom Buffet		
Auf Wunsch mit feiner Käsesauce		+ 2.50
Veganes Gersten-Risotto		15.80
Gemüse Almkräuter		

Pasta - frisch und vielfältig

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

EURO

Pastavariationen

Tomatensugo		11.50
Ragout vom Faschierten		15.80
Steinpilze Almbutter verfeinert mit Rahm		16.80
Garnelen und Sud vom Krustentier		21.80

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.

Grillteller nach Art des Hauses

28.90

Rindsbeiried | Schweinefilet | gebackene Hähnchenbrust | Speck |
Grillgemüse | Steinpilzbutter | pikante Kräutermarinade
im Dip-Schälchen | Pommes frites

Gegrillter Zwiebelrostbraten von der Beiried

29.90

vom heimischen Rind | Röstzwiebel | Spätzle

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken

18.80

Pommes frites oder Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone

Almbratwürstel vom Defereggental

12.80

Geigenseer Senf | Rhone (Rote Rübe) | Gebäck

Auf Wunsch mit Pommes frites

12.80

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
Kaiserschmarren	16.00
Puderzucker Kompott nach Saison	
Apfel-Zimt Tiramisu	9.80
fein garniert	
Omas Apfelstrudel	5.70
mit Schlagsahne Vanillesauce Vanilleeis	9.70
Omas Topfenstrudel	5.70
mit Schlagsahne Vanillesauce Vanilleeis	9.70
Haustorte oder Hauskuchen	
unser Serviceteam informiert dich gerne	
Eis vom Weberhof im Becher	4.90
Handgemachtes regionales Eis aus Außervillgraten in Osttirol	
Zuckerreduziert – frei von künstlichen Aromen und Farbstoffen	
Weitere Eis-Variationen findest du in unserer Eiskarte!	

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 Guest**
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

Freies Wlan: LH_Gast



Geöffnet ab 25. Dezember 2025

Bis 19. April 2026 und ab 22. Mai 2026 bis 10. Oktober 2026