

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:



alpengasthof_lucknerhaus



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 – herzhaft 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 Brotkörperl | |
| 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 Gast

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

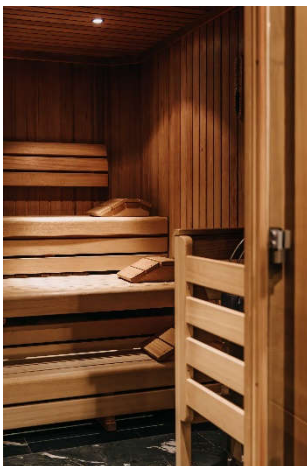


Was heißt das genau? Scanne den QR-Code.

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