

Ausgabe 19 | Winter 2024/2025

#GNADENALM

Dein
Exemplar
zum Mitnehmen!

Speisen
& Getränke
Alm Zeitung

****S
LÜRZERHOF
alpin life resort

Gnadenalm

Alles Alm - Deine Alm

Unsere Speisekarte

soll Ihnen nicht nur einen Überblick über unser kulinarisches Angebot schaffen, sondern auch einen Einblick über die Aktivitäten auf der Gnadentalm und unserem Stammhaus

dem Lürzerhof in Untertauern. Erfahren Sie interessante Informationen über die Geschichte unserer Betriebe und vor allem was es Neues zu entdecken gibt. Geschichten vom Schnapsbrennen sowie Rezeptideen für daheim.

Gerne können Sie Ihre AlmZeitung auch mit nach Hause nehmen, oder an Ihre Freunde weitergeben.

Alm Zeitung

Herzlich Willkommen

auf der Gnadentalm – 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 Gnadentalm im Winter ein Eldorado für Wintersportler und Genießer. Die Gnadentalm ist im Sommer Ausgangspunkt und Ziel für zahlreiche Wanderungen. Der neue Erlebnisweg „Alles Alm“ begeistert die ganze Familie mit Wissenswerten, Spiel und Spaß.

Ihre Familie *Adlerstätter*

Speisen 4-7
Getränke 8-10
Geheim-Rezept 7
Events auf der Gnadentalm 11
Lürzerhof News 12-17
Sommer 18-19
Kinderseite 20-21
Winter 22-23
Vorschau 24



Seit Generationen
familiär geführt:

LÜRZERHOF
alpin life resort

Gnadentalm
Alles Alm - Deine Alm



Neubau des Almstalls um 1915



1917: Gnadental mit fertiggestelltem Stallgebäude



Tourengeher bei der Südwienerhütte im Frühjahr der 1920er Jahre



Hintergnadenalm, 1935



1993



Geschichte

Durch die Gnade des Herrn Erzbischofs!

Wie die Gnadental zu Ihrem Namen kam: Früher im Besitz der katholischen Kirche verließ Erzbischof Leonhard von Keutschach (1495 – 1519) aus besonderer Gnade einigen Bauern im Taurachtale Weideplätze. Daraufhin wurden die Almgenossenschaften Vordergnadenalm sowie Hintergnadenalm gegründet. Seit dieser Zeit wird in mühevoller Arbeit die Alm bewirtschaftet und die Landschaft gepflegt. Die Sennleute melken heute insgesamt 180 Kühe.

Ausbau der Almwirtschaft

In den Jahren 1915 – 1917 wurde die Gnadental ausgebaut. Es wurden Ställe errichtet, neue Wege gebaut, Felder urbar gemacht und die Taurach reguliert. Maßgeblich verantwortlich für diese Arbeiten war unter anderem Josef Habersatter.

Der Beginn des Wintersports auf der Gnadental

Bereits im Jahr 1926/27 wurden auf der Gnadental Skikurse abgehalten. So waren z.B. zu Ostern 1927 über 100 Skiläufer auf der Gnadental zu Gast.

Konnte der weitem bekannte Tauernlauf wegen Schneemangels im Tale nicht durchgeführt werden, sprang die Gnadental wegen ihrer idealen Verhältnissen als alternativer Austragungsort ein. So wurde begonnen auf der Gnadental die Loipe zu präparieren.

Die Gnadental wird errichtet!

Im Jahr 1993 wurde unsere heutige Gnadental errichtet. Seit damals wird im Winter die Langlaufloipe gespurt und Pferdeschlittenfahrten werden durchgeführt. 2006 wurde die Gnadental auf die heutige Größe erweitert. Unsere Gnadental ist Sommer wie Winter geöffnet.

1495

1915

1926

1993

2006

Bauernregel
So sog's da Bauer

„Trinkt der Bauer
und fährt Traktor,
wird er zum
Gefahrenfaktor.“

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

“

An Guatn

Wos füan Hunga

Aus unserem Suppentopf

Frittatensuppe (ACGFL)	6,50
Nudelsuppe (ACGFL)	6,50
Leberknödelsuppe (ACGFL)	6,90
Knoblauchcremesuppe mit Croutons (FGAO)	6,90
Kaspressknödel in der Zwiebelsuppe (ACGFL)	9,00
Suppentopf mit Wurzelgemüse, Rindfleisch und Suppennudeln (ACGFL)	9,00
Gulaschsuppe (AFL)	9,00

Salate, frisch & knackig

Kleiner gemischter Salat (LMO)	6,90
„Gnadenalm Salat“ - Caesar Art mit Romana Salat, Tomaten, Gurken	14,00
zusätzlich mit:	
gebackenem Camembert (ACG)	17,90
gegrillten Putenbruststreifen und Parmesandressing (LMOG)	17,90

Zur Laus'n gib't's

Speck-Jause vom „Hausgeräucherten“ (AO)	11,50
„Original Almjause“ pro Person mit selbstgemachten Produkten (ACGOM)	15,00
Frankfurter Würstel mit Senf & Brot (AMO)	7,50
Gegrillte Käsekrainer mit Senf, Kren & Brot (AMOG)	9,00
Schinken-Käse Toast mit Ketchup & Mayo (AG)	9,00
Bauernfladen mit Speck, Zwiebeln und Creme Fraiche (AG)	14,00

Gschmackiges aus der Kuchl

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln (ACG)	19,50
Schweinebraten im Pfandl serviert mit Semmelknödel, Bratensaft und Sauerkraut (ACGLOMF)	18,50
Holzhackernocken mit hausgemachten Spätzle, Käse, Zwiebeln, Champignons und geröstetem Speck mit Blattsalat (ACGLMO)	18,00
Backhenderl mit Gurken-Erdäpfelsalat und Preiselbeeren (ACEGI)	21,00
Hirschragout mit Spätzle und Rotkraut (ACEGI)	23,00

Vegetarische Gerichte

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

Schmankerl

„Alm Toast“ Gegrilltes Putensteak auf Toast mit Bergkäse, Zwiebelringen, Speck, Cocktailsauce und Pommes (AGO)	19,50
Rumpsteak mit Rosmarinerdäpfel, Grillgemüse und Kräuterbutter (AGOM)	33,00
„Almpfandl“ Filetstreifen vom Schwein mit Spätzle, Speck, Champignons und Rahmsauce (ACEGI)	24,00
Käsefondue Geschmolzene Käsemischung Mixed Pickles und Baguette, ab 2 Personen (AGOM)	pro Person 29,00





Kindermenü für die kleinen Gäste

Pongauarisch für Anfänger

niid -----	nicht
zàach -----	mühselig, zäh
Lassing -----	Frühling
Hürest -----	Herbst
Roa -----	Abhang
ojchebloackt -----	hinuntergefallen
maóugst a Dèetschn ---	Willst du eine Ohrfeige?
Naidai/Naidal -----	Küsschen
Ampa -----	Eimer/Kübel
Miechbuutschn -----	Milchkanne
Bichi/Bijchi -----	Hügel, Bühel



Kinderschnitzel mit Pommes (ACG) 13,50

1 Stk. Grillwürstel mit Pommes + Ketchup 9,50

Portion Pommes mit Ketchup 8,50

Penne Bolognese (ALCH) 12,00

Süßes zum Dessert

Kaiserschmarren (ACGO) 16,00

im Pfandl serviert mit Apfelsmus
und Zwetschkenröster (Wartezeit mind. 15 min)

Nussnudeln

Erdäpfelnudeln in Haselnüssen
gewälzt mit Vanilleeis (ACGH) 12,00

Bauernkrופן (ACG) 6,50

Topfenstrudel (ACGO) 7,00
mit Vanillesauce oder Schlagobers oder Eis 8,00

Apfelstrudel (ACGOH) 7,00
mit Vanillesauce oder Schlagobers oder Eis 8,00

Crème Brûlée (CEFGH) 10,50
mit Beerenragout und Sorbet

Gemischtes Eis (CGF) 7,00
Vanille, Schoko und Erdbeereis mit Sahne

Heiße Liebe (CG) 9,00
Vanilleeis mit warmen Himbeeren

Cup Dänemark (CFG) 9,00
Klassiker mit Vanilleeis und Schokosauce



Auf Vorbestellung

Fondue

€ 39,00

ca. 250 gr. Rinder-, Schweine- und Putenfilet,
mit 6 verschiedenen Saucen, gemischtem Salat,
Pommes und Baguette

Spare Ribs

€ 21,50

mit würziger Barbecue-Sauce,
großer Ofenkartoffel und Baguette

*Unser
Tipp!*

Zutaten:

1/4 l Milch

250 g Mehl

3 Eier

Butter, etwas Salz, Rosinen, Zucker

Kaiser- schmarren

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.

Jetzt ist's kein Geheim-Tipp mehr...

*Pssst!
unser Geheim-
Rezept*

Moizeit!

Zum Wohl



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,
Pecannuss, Paranuss, Pistazie,
Macadamianuss, Queenslandnuss)
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- M = Lupinen
- N = Weichtiere
- O = Schwefeldioxid und Sulfite in
einer Konzentration von mehr
als 10mg/kg oder 10mg/l

fian Durscht

Heisse Getränke zum Aufwärmen

1 Glas Tee		4,20
Früchte-, Kamillen-, Kräuter-, Pfefferminz-, Grüner-, Schwarztee		
Heiße Zitrone		3,80
Jagatee	1/4 l	7,70
Glühwein (O)	1/4 l	6,70
1 Glas heißer Kakao mit Schlagobers (G)		5,20
1 Glas „Lumbumba“ Kakao mit Rum		7,70

Kaffee

Verlängerter (G)		4,10
Espresso		3,60
Espresso Macchiato (G)		3,90
Doppelter Espresso		5,50
Cappuccino mit Milchschaum (G)		4,70
Häferlkaffee (Milchkaffee) (G)		5,30
Latte Macchiato (G)		5,60

Alkoholfreie Getränke

Fanta, Almdudler oder Cola	0,2 l	3,60
Fanta, Almdudler oder Cola	0,5 l	6,20
Cola light	0,33 l	4,70
Mineralwasser still oder prickelnd	0,3 l	3,80
Orangensaft, Apfelsaft	0,2 l	4,00
Pago Fruchtsaft	0,2 l	4,40
Marille, Johannisbeere, Multivitamin		
Eistee Pfirsich, Zitrone	0,33 l	4,50
Apfelsaft gespritzt mit oder ohne Kohlensäure	0,2 l	3,80
Apfelsaft gespritzt mit oder ohne Kohlensäure	0,5 l	5,50
Schwasser oder Hollundersaft	0,5 l	4,80
	0,2 l	3,10
Red Bull Organics	0,25 l	5,10
Cola, Bitter Lemon, Tonic Water		
Fever Tree Tonic	0,2 l	5,70

Aperitif

Aperolspritzer	1/4 l	7,00
Campari Orange	0,2 l	6,50
Campari Soda	0,2 l	6,20

Bier-Spezialitäten vom Fass

Zipfer Bier (A)	0,3 l	4,90
	0,5 l	6,00
Gösser Radler (A)	0,3 l	4,90
	0,5 l	6,00
Weizen Paulaner (A)	0,3 l	5,00
	0,5 l	6,10

Bier-Spezialitäten in der Flasche

Dunkles Weizen Edelweiss (A)	0,5 l	6,10
Alkoholfreies Edelweiss Weizen (A)	0,5 l	6,10
Gösser Alkoholfrei (A)	0,5 l	6,00

Offene Weine

Weißwein Grüner Veltliner (O)	1/8 l	4,30
Rotwein Blauer Zweigelt (O)	1/8 l	4,30
Gespritzter Wein (O)	1/4 l	4,90
Gnadenalm Spritzer (O)		
Mango, Erdbeer oder Johannisbeer	1/4 l	7,10
Lillet Wild Berry (O)	1/4 l	7,70

Weissweine 0,75l

Grüner Veltliner	42,00
Schloss Gobelsburg, Langenlois (Kamptal) (O)	
Chardonnay	44,00
Weingut Grassl, Göttlesbrunn (Carnuntum) (O)	
Riesling Stoaraun	48,00
Weingut Frischauf, Röschitz (Weinviertel) (O)	
Sauvignon Blanc Ottenberger	45,00
Weingut Tement, Berghausen (Südsteiermark) (O)	

Rotweine 0,75l

Blaufränkisch Classic	
Mittelburgenland DAC	42,00
Weingut Tesch, Neckenmarkt (Mittelburgenland) (O)	
Zweigelt Classic	45,00
Weingut Fischer, Sooß (Thermenregion) (O)	
Merlot	59,00
Sepp Moser, Apetlon (Neusiedlersee) (O)	
The Butcher (Cuvee)	56,00
Hans Schwarz, Andau (Neusiedlersee) (O)	
Impressario (Cuvee)	82,00
Paul Kerschbaum, Horitschon (Mittelburgenland) (O)	

Sprachkurs #2

ëbbas/ëbbs	-----	etwas
znaagst amò	-----	bald einmal
Zwaougstèjtz	-----	Waschschüssel
leeb loub	-----	ziemlich schlecht
Gränckn Sòissn	---	Preiselbeermarmelade
gaach	-----	schnell
Graxn	-----	altes Auto/Korb

Saufst
stiabst -
saufst nit
stiabst a

”
Ist der Hahn
heiser, kräht
er morgens
etwas leiser.
“

GIN DES JAHRES



LÜRZERHOF
Destillierrie

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.

Durch Mazeration und Perkolatation von auserwählten Botanicals erreicht der SENN GIN sein intensives und unverwechselbares Aroma.

Destilliert in kleinen Batches und unfiltriert.

Genießen sie den SENN GIN pur oder mit Tonic.



Sprachkurs für Fortgeschrittene

Pongaurisch: Doscht amò an Hìrest haouds an Lodan fõ da Gmõã oichibloackt iwäs Rõã.

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

Prost

fia die Seel

Edelbrände aus der hauseigenen Brennerei

Apfel aus dem Holzfass	2 cl	6,20
Williamsbirne	2 cl	5,80
Haselnuss	2 cl	5,80
Schlehe	2 cl	5,80
Wald-Himbeere	2 cl	7,40
Schwarze Johannisbeere	2 cl	7,40
Schwarzer Holunder	2 cl	8,60
Vogelbeere	2 cl	8,60

Hausgemachte Liköre

Pfirsichlikör, Haselnuss-Sahne Likör		
Waldbeerenlikör, Kaffee-Sahne Likör	2 cl	5,50

Hoch%iges

Senn Gin	4 cl	12,50
Rum	2 cl	4,00
Obstler	2 cl	5,40
Jägermeister	2 cl	5,00
Flying Hirsch (Jägermeister, Red Bull)		6,20
Flügerl (Roter Vodka - Red Bull)		6,20

Prosecco

Prosecco (o)	0,7 l	43,00
--------------	-------	-------

Sekt

Schlumberger Piccolo (o)	0,2 l	16,50
Schlumberger (o)	0,7 l	53,00

Champagner

Moët Chandon (o)	0,7 l	106,00
------------------	-------	--------