

Griäß di auf der AlexanderAlm

▲ 1.780m

Genuss vor großer Landschaftsbühne. Authentische Speisen, eine nachhaltige Lebensmittelproduktion sowie biologische Wirtschaftsweise für den Erhalt unserer wertvollen Almlandschaft. Werte, die unseren Familienbetrieb prägen und die man bei uns schmeckt.



Eingebettet zwischen alpiner Sommerfrische und südlichen Einflüssen aus dem Alpe-Adria-Raum, laden wir euch zu einem unvergesslichen Almerlebnis und Hüttenurlaub ein.

Seit 1998 bewirtschaften wir mit unserer Familie und unserem großartigen Team die 1912 erbaute Alexanderhütte.

Aus Überzeugung werden in unserer Hüttenkuchl Produkte aus der eigenen Bio-Sennerei sowie von unserem Biohof Portisch im Tal verarbeitet. Alle weiteren Zutaten beziehen wir von der Schaukäserei Kaslab'n Nockberge, Genussland Kärnten Produzenten und langjährigen Partnern und Freunden aus ganz Österreich.

Für unser Engagement in der Förderung einer verantwortungsvollen Ernährungskultur wurden wir 2026 bereits zum vierten Mal in Folge als eine der wenigen Kärntner Sommeralmhütten im Slow Food Guide ausgezeichnet.

Einfach zu wissen, was man is(s)t.

Wir wünschen einen guten Appetit und viele schöne Momente beim Weiterwandern und -radln.


Familie Glabischnig und das Team der
AlexanderAlm



Glutenfrei

Wir bieten eine kleine Auswahl an glutenfreien Gerichten an, die wir mit glutenfreien Zutaten zubereiten. Für die Süßspeisen wie Kaiserschmarrn und Palatschinken verwenden wir dafür Kärntner Buchweizenmehl. Unsere Hauptspeisen wie Frigga, Almchili sowie die Salate und Suppen werden von Haus aus ohne Gluten zubereitet. Mit dem glutenfreien Brot der Marke SCHÄR können alle unsere Jausen auch glutenfrei genossen werden.

Bitte beachtet, dass alle Speisen in unserer Hütte im gleichen Raum wie glutenhaltige Gerichte zubereitet werden. Trotz größter Sorgfalt können wir daher eine geringe Kreuzkontamination leider nicht ausschließen.

Zur schnellen Erkennung sind mögliche glutenfreie Gerichte mit folgendem Symbol gekennzeichnet: 

Vegan

Die traditionelle Kärntner Küche hat einige vegane Gerichte auf Lager. Wir sind jedoch bedacht, unsere Philosophie nicht durch vegane Pseudo-Produkte zu untergraben und setzen daher auf echte Gerichte, die immer schon ohne tierische Bestandteile schmecken.

Zur schnellen Erkennung sind die veganen Gerichte mit folgendem Symbol gekennzeichnet: 

Cash Only

Die Alm hat kein Netz – daher nur BARzahlung, bitte.

Gutschein

Vorfriede ist die schönste Freude. Ein Gutschein für eine Übernachtung oder ein Genusserebnis der besonderen Art. Die perfekte Idee zu Weihnachten und Ostern, zum Geburtstag, Valentinstag, Muttertag oder einfach nur so.

www.gutschein.alexanderalm.at

Slow Food Almfrühstück

Für Frühaufsteher gibt es die Möglichkeit à la carte an unserem Almfrühstücksbuffet von 7.30 bis 09:30 Uhr Platz zu nehmen. Bei Interesse bitten wir euch uns einen Tag im Voraus Bescheid zu geben, damit wir einen Tisch reservieren können.



Öffnungszeiten

Witterungsbedingt sind wir von Anfang Mai bis Anfang November auf der Alm. Unsere Ruhetage nutzen wir zur Vorbereitung unserer Produkte in der Küche sowie auf den Feldern am Biohof Portisch im Tal.

Lieferanten

Gelebte Partnerschaften sind die Basis unserer Kulinarik. So entsteht Vertrauen in ehrliche Produkte mit Herkunftsnachweis.

- Bio-Käse und Milchprodukte: aus der eigenen Sennerei & der Bio-Heumilchkäserei Kaslab'n Nockberge | Radenthein
- Gemüse: AMA-Genussregionen
- Schnaps: Veitlbauer und Aichholzer | Millstatt
- Eis: Eissennerei Sandrisser | Gmünd
- Bio-Eier: Familie Obereder | Gnesau
- Bio-Mehl: Rannersdorfer Biomühle | Schwechat
- Schlagobers & Sauerrahm: Kärntner Milch | Spittal
- Fleisch: vom eigenen Bio-Hof Portisch & von KARNERTA | Klagenfurt
- Apfelsaft und Most: APO | Millstatt
- Fisch: Wildfang und Fischzucht Palle Günter | Millstatt
- Gewürze: Sonnentor | Niederösterreich

Übernachten

Eine Nacht auf der Alm verbringen und den Sonnenuntergang in der Aussichtsveranda genießen. Dazu stehen unsere fünf gemütlichen Hüttenzimmer für bis zu 20 Gäste bereit.

Hofladen nockfränz

Genuss für zu Hause - und das direkt im Zentrum vom Slow Food Village Millstatt. In unserem Hofladen nockfränz gibt es unsere Produkte ganzjährig zum Mitnehmen.

Sennerei

Unsere Sennerei wurde 2021 bei einem Großbrand ein Raub der Flammen. Mit unglaublichem Zusammenhalt in der Familie und viel Herzblut haben wir nun den Wiederaufbau geschafft. Was aussieht wie ein Chalet, beherbergt nun unsere Käseproduktion, den Kuhstall und Melkstand sowie die Unterkunft für unsere Senner. Aktuell wird die Milch von rund 15 Kühen von Juni bis September zu verschiedenen Bio-Käsesorten verarbeitet, die auf der Jause sowie am Frühstücksbuffet zu finden sind. Im Winter liefern wir die Milch zur Kaslab'n Nockberge - eine Bio-Heumilch-Käserei in Radenthein. Tipp: Entdecke die Kaslab'n und die Welt des Käses bei einer Führung mit unserem Franz! Jetzt anmelden unter www.kaslabn.at

Energie

Im Gegensatz zum Tal stehen wir auf der Alm (Gott sei Dank!) nicht immer unter Strom. Für den täglichen Betrieb sorgen am Tag Photovoltaikanlagen und in der Nacht ein Batteriespeicher. Wenn die Sonne mal nicht ausreicht, steht noch ein Dieselgenerator zur Verfügung. Die notwendige Wärme stellt eine Heizungsanlage mit Brennholz aus dem eigenen Wald bereit. Das Trinkwasser beziehen wir aus eigener Quelle und das anfallende Schmutzwasser durchläuft unsere Kläranlage und wird dann wieder in den Wasserkreislauf integriert.

AlmBad

Ein außergewöhnliches Wellness-Erlebnis hoch über dem Millstätter See. Das ist unser AlmBad unter freiem Himmel. Holzbadewannen, gefüllt mit frischem Quellwasser, erwärmt auf ca. 40° Grad. Zeit zu zweit, knisterndes Feuer, ein Glas Kärntner Frizzante und feine Almkäse-Kreationen machen dieses Erlebnis zu etwas ganz Besonderem. Buchbar für Hausgäste mit und für Tagesgäste ohne Übernachtung.



Feiern

Wer am Berg feiert, feiert doppelt hoch. Geburtstage, Hochzeiten und Firmen- sowie Vereinsausflüge für bis zu 50 Personen lassen sich bei uns genießen.

Jobs

Dein Sommer auf der Alm. Für 2027 sind wir bereits auf der Suche nach Verstärkung. Du bist gerne auf der Alm, dynamisch und flexibel? Bei uns sind beinahe alle Arbeitszeitmodelle möglich sofern du

- viel Wertschätzung für Lebensmittel mitbringst und
- ein Fan von regionaler und authentischer Slow Food Hütten Küche bist,
- dich in einem jungen, internationalen Team wohlfühlst und
- Freude daran hast, Teil der schönsten Zeit unserer Gäste zu sein.


Wir freuen über deine Bewerbung unter www.alexanderalm.at/jobs.

A guate Jausn

Brettljausn

mit Bio-Hausbrot, Speck, Haussalami, Leberwurst und Hauswürstel von unserem Biohof Portisch sowie verschiedenem Bio-Käsesorten aus unserer Sennerei € 19,50

Unser Bio-Hausbrot

Unser knuspriges Bio-Hausbrot backen wir in unserer Backstube am Biohof Portisch mit Bio-Roggenmehl aus Österreich und Natursauerteig, ohne Hefe. Für die glutenfreie Alternative beraten wir euch gerne. 

Kinderjause

mit unserem Bio-Hausbrot, Speck fein geschnitten, Salami, Leberwurst, Biokas und Bio-Topfenaufstrich € 15,50

Schiefale (Stück) Speck

mit eigener Bio-Butter und Bio-Hausbrot € 11,20

Luftgetrocknetes Bergwürstl

mit eigener Bio-Butter, Bio-Topfenaufstrich und Bio-Hausbrot € 9,90

Speckjause

fein geschnittener Karreespeck mit eigener Bio-Butter und Bio-Hausbrot € 16,50

Salamibrot

fein geschnittene Haussalami auf frischem Bio-Hausbrot und eigener Bio-Butter € 11,50

Speckbrot

fein geschnittener Karreespeck auf frischem Bio-Hausbrot und eigener Bio-Butter € 11,50

Würzig-feine Leberwurst

auf frischem Bio-Hausbrot € 11,50

Millstätter See Jausenbrot

gemischtes Brot mit Speck, Biokas, Wurst und ein Stamplerl Kräuterschnaps € 14,50

Aus unserer Bio-Sennerei

Bio-Sennjause

verschiedene Käsesorten aus unserer Sennerei mit Almbutter und unserem Bio-Hausbrot € 19,50

Bio-Kasbrot

mit allerlei Bio-Käsesorten aus unserer Sennerei € 14,50

Bio-Glundner Kasbrot

gereifter und anschließend gekochter Magermilchkäse mit Pfeffer und Kümmel auf frischem Bio-Hausbrot € 13,50

Bio-Harbes Kasbrot

gereifter, feinbröseliger, sehr intensiver Magermilchkäse mit Pfeffer und Kümmel auf frischem Bio-Hausbrot € 12,50 (gibt's nicht immer)

Bio-Almbutterbrot mit Schnittlauch

aus unserem Hausgarten € 7,50

Almcaprese mit Bio-Mozzarella


Frischkäse aus unserer Sennerei mit österreichischen Tomaten, Rucola, steirischem Kernöl und Bio-Hausbrot (gibt's nicht immer) € 12,90


Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Suppe vom Bio-Rind
mit Frittaten € 7,50 (auch glutenfrei) 
mit an Kaspressknödel € 8,40

Vegane Tagessuppe 
laut Hüttentafel € 7,50


G'sund & zünftig


Hüttensalat 
bunter Blattsalat mit gebratenem Speck,
Biokas von unserer Sennerei und Bio-
Hausbrot € 18,20 (gibt's auch vegetarisch)

Melkersalat 
bunter Blattsalat mit Biokas aus unserer
Sennerei, zwei Bio-Spiegeleiern und Bio-
Hausbrot € 17,90

Rund und g'sund Salat
bunter Blattsalat mit zwei
Kaspressknödeln und Knoblauchsauce € 17,90

Was Wärm's

Kärntner Frigga 
im Pfandl mit Bio-Hausbrot (Speck, Biokas,
Zwiebel, Rahm und Bio-Ei verrührt, gschmackig
gewürzt und im Holzherd überbacken)
€ 16,90 (gibt's auch vegetarisch).

Almchili 
vom Kärntner Rind mit Bio-Hausbrot € 9,50

Käsespätzle
aus Dinkelmehl mit Bio-Käse von der Kaslab'n
Nockberge und einem gemischten Salat
€ 17,90

Tagesempfehlungen

Welche hausgemachten Köstlichkeiten
heute zusätzlich aufgetischt werden,
entscheidet unser Küchenteam ganz nach
Lust, Laune und einer Prise Küchenzauber.
Die Antwort findest du auf unserer
Hüttentafel.

Kärntner Nudel

Eine kulinarische Spezialität aus
Kärnten – und ein absolutes Muss für
alle Slow-Food-Liebhaber, die die
geschmackliche Vielfalt der Region
entdecken möchten. Unsere
hausgemachten und von Hand
gekrendelten „Kärntner Nudeln“
überzeugen nicht nur durch ihre
traditionelle Zubereitung, sondern
auch durch ihre abwechslungsreichen
Füllungen. Die faustgroßen
Teigtaschen werden mit warmer
brauner Butter serviert und sind in
folgenden köstlichen Variationen
erhältlich:

Kärntner Kasnudel

Das Original. Zwei handgekrendelte Nudel
gefüllt mit Bio-Topfen, Bio-Erdäpfel und
Kärntner Nudelminze, serviert mit buntem Salat
€ 18,90

Fleischnudel

Die Traditionellen. Zwei handgekrendelte Nudel
gefüllt mit hausgeräuchertem Selchfleisch vom
Kärntner Schwein (ohne Pökelsalz) und Bio-
Erdäpfel, serviert mit buntem Salat
€ 18,90

Nocknudel

Die Mediterranen. Zwei handgekrendelte Nudel
gefüllt mit Schafskäse, getrockneten Tomaten,
Bio-Erdäpfeln und Ziegenkäse von der Kaslab'n
Nockberge, serviert mit buntem Salat € 18,90

Erdäpfelnudel



Die Veganen. Zwei handgekrendelte Nudel
gefüllt mit Bio-Erdäpfeln, Knoblauch und
würzigen Kräutern, serviert mit buntem Salat
€ 18,90

Almschmankerl

eine handgekrendelte Nock- und Kasnudel,
serviert mit buntem Salat € 18,90

Wanderglust

eine handgekrendelte Mozzarella- und
Spinatnudel, serviert mit buntem Salat € 18,90

Für alle Siaßn



Kaiserschmarrn

ganz flaumig mit Bio-Eischnee zubereitet,
serviert mit Zwetschkenröster oder Apfelmus
€ 17,50 oder mit beidem € 18,50
Glutenfrei mit Kärntner Buchweizenmehl + € 1,50

Kleiner Kaiser

ganz flaumig mit Bio-Eischnee zubereitet,
serviert mit Zwetschkenröster oder Apfelmus
€ 14,50 oder mit beidem € 15,50
Glutenfrei mit Kärntner Buchweizenmehl + € 1,50

Feine Palatschinken

gefüllt mit Marillen-, Preiselbeer- oder
Heidelbeermarmelade, garniert mit Zimt und
gerösteten Haselnüssen
2 Stück € 13,90
1 Stück € 8,00
Glutenfrei mit Kärntner Buchweizenmehl + € 1,50
pro Stück

Eis-Palatschinke

gefüllt mit einer großen Kugel Vanilleeis von der
Eissennerei in Gmünd, hausgemachter
Schokosauce, garniert mit gerösteten
Haselnüssen
2 Stück € 15,80
1 Stück € 8,90
Glutenfrei mit Kärntner Buchweizenmehl + € 1,50
pro Stück

A klane Almsünd'

ein Stück handgekrenzelte Heidelbeernudel mit
Zimt, Brösel und gerösteten Haselnüssen
€ 9,50



Alm-Affogato

eine große Kugel Vanilleeis von der Eis-
Sennerei in Gmünd mit frisch gebrühtem Bio-
Espresso und Schlaghauberl € 6,40

Gipfelgrün

eine große Kugel Vanilleeis von der Eis-
Sennerei in Gmünd mit steirischem
Kürbiskernöl von der Familie Wunderl und
einem Schlaghauberl € 4,50

Hausgemachte Strudel, Kuchen oder Torten mit Dinkelmehl

laut Hüttentafel



Milch aus unserer Bio-Sennerei



Bio-Vollmilch

0,3 l € 2,50

Bio-Buttermilch

0,3 l € 3,50

Grantmilch

Bio-Buttermilch mit Preiselbeeren 0,3 l € 4,50

Schwarzbeermilch

Bio-Buttermilch mit Heidelbeeren 0,3 l € 4,50

Alkoholfreie Getränke



Hausgemachter Hollunder-, Ribisel- oder Cola-Krautsirup

mit Quellwasser 0,4 l € 3,80 oder
als prickelnde Almlimonade
mit eigenem Sodawasser 0,5 l € 4,80

Grantwossa

Quellwasser mit Preiselbeeren 0,5 l € 4,20

Nocksprudel pur oder mit Zitrone

haus eigenes Sodawasser 0,4 l € 3,20 oder mit
Zitrone € 4,20

Apfelsaft naturtrüb

pur 0,25 l € 2,90 oder 0,5 l € 5,60
mit Quellwasser 0,25 l € 2,10 oder 0,5 l € 4,40
gespritzt mit Soda 0,25 l € 2,60 oder 0,5 l
€ 4,90

Almdudlerlimo

0,25 l € 3,00 oder 0,4 l € 4,80

Quellwasser

0,25 l € 0,40 oder 0,4 l € 0,80

Hirter Freigeist alkoholfrei

0,5 l € 4,90

Schneider Weiße alkoholfrei

0,5 l € 5,50

Warme Getränke



Häferlkaffee

Filterkaffee mit heißer, aufgeschäumter
Bio-Milch € 4,00

Schwarzer Filterkaffee

€ 3,20

Alm-Cappuccino

Filterkaffee mit Schlagsahne € 4,40

Bio-Espresso bzw. Macchiato

€ 3,50 bzw. € 3,70

Bambu® Bio-Getreidekaffee (ohne Koffein)

mit Bio-Milch € 4,20

Heißer Kakao

aus frischer Bio-Milch ohne Schlagobers € 3,90
aus frischer Bio-Milch mit Schlagobers € 4,50
mit Rum und Schlagobers € 6,50

Babyccino

warm aufgeschäumte Bio-Milch in einer 0,2 l
kleinen Emaille Tasse € 1,00

Bio-Tee von Sonnentor mit Zitrone

Früchte, Kräuter, Pfefferminze, Grüner,
Schwarzer, Kurkuma-Ingwer, Rooibos Orange,
Ingwer-Zitrone € 4,10

Bio-Gewürz Chai von Sonnentor

mit Bio-Milch aus unserer Sennerei und
Millstätter Honig vom Hanshois € 4,90

Holadrio

Kräutertee mit einem Stamperl Kräuterschnaps
und hausgemachtem Kräutersirup € 7,80



Bier & Radler

Hirter Kellermeister

Bio-Bier vom Fass 0,5 l € 5,10 oder 0,3 l € 4,00

Hirter Kräuterradler

0,5 l € 4,90 oder 0,3 l € 4,00

Schneider Weiße Weizenbier

0,5 l € 5,50

Kärntner Apfelmost

Kärntner Apfelmost

0,25 l € 3,50 oder 0,5 l € 6,00

Kärntner Apfelmost gespritzt

0,25 l € 3,00 oder 0,5 l € 5,50

Hausmischung

Most, Apfelsaft & Soda 0,25 l € 3,00 oder 0,5 l € 5,50

Bauernsekt

Most, Soda & Kräutersirup 0,25 l € 3,00 oder 0,5 l € 5,50

Millstätter Schnäpse

Kräuterbrand

Aichholzer (Millstatt am See) 2 cl € 3,50

Birnenbrand

Veitlbauer (Millstatt am See) 2 cl € 3,50

Apfelbrand

Veitlbauer (Millstatt am See) 2 cl € 3,50

Hausgemachter Zirbenschnaps

2 cl € 3,50

Wein

Almhugo

Weißwein, Soda & Kräutersirup 0,25 l | € 4,80

G'spritzer rot oder weiß

0,25 l € 4,00

Bio-Zweigelt Selektion

Johann Ertl (Kamptal/Niederösterreich)
1/8 l € 4,50 | 0,75 l € 20,80

Bio-Grüner Veltliner

Johann Ertl (Kamptal/Niederösterreich)
1/8 l € 4,50 | 0,75 l € 20,80

Millstätter Weine vom Weinhof Lager

Cabernet Jura

Vollmundiger Rotwein mit fruchtigen und beerigen Aromen

Singolo Strato

Würziger Weißwein mit Aromen von Stachelbeere und Artischocke

0,75 l € 37,00

Schaumwein

Frizzante Chardonnay Sauvignon Blanc BRUT

Weinbau Kegley & Lexer (Klagenfurt/Kärnten)
0,375 l € 14,90

Alpen Zante Perlwein - Cuvée

Trippelgut (Maltschacher See/Kärnten)
0,125 l € 5,20 oder 0,75 l € 26,00