

Douglass Zitiig 2024

- mit unserer Speise-, Getränke- & Weinkarte
- mit allem Wissenswerten rund um die Douglass Hütte & den Lünersee
- mit allen Informationen für Deine Übernachtung bei uns auf der Douglass Hütte
- mit Wanderungen & den Nachbarhütten
- sowie mit Koch- & Backrezepten für Dich Zuhause



Verkaufspreis € 4,50



www.douglasshuette.at



Douglass Hütte am Lünersee



[douglasshuetteluenersee](https://www.instagram.com/douglasshuetteluenersee)



Douglass Hütte



Eure Gastgeber
Mariette & Gernot mit Luca

Die Natur gibt uns sehr viel - und mit diesem Geschenk müssen wir besonders behutsam umgehen.

Wir sind tief in der Region verwurzelt

- und diese Verbundenheit
- unsere traditionellen Werte
- sowie unser Heimatgefühl

möchten wir auch unseren Gästen näherbringen.

Grüß Euch liebe Lüt

Wir sind glücklich, dass Du unsere „Douglass Zitig 2024“ in den Händen hältst und den Weg zu uns auf die Douglass Hütte am Lünensee auf 1979m gefunden hast.

Der Lünensee wird im Volksmund „die Perle des Rätikons“ genannt. Inmitten einer einzigartigen Gebirgskulisse liegt der höchstgelegene Bergsee der Ostalpen mit seinem kristallklaren Wasser (Tiefe ca. 140 m) und zählt zu den schönsten Alpenseen. Umrahmt von einer vielfältigen Alpenflora.

Auf der sonnigen Seeterrasse oder im Panoramarestaurant am türkisblauen Juwel, dem Lünensee, die grandiose Bergwelt zu genießen - ein Eldorado für Bergsteiger, Wanderer und Fischer - ist die Faszination aller Naturliebhaber.

Auch wir wissen das nach so vielen Jahren immer noch zu schätzen.

Wir freuen uns, wenn auch Du das zu schätzen weißt und wir Dich auf unserer Hütte begrüßen dürfen.

*Mariette Schedler & Gernot Saurer
und das ganze Team*

Alles auf einen Blick

Ein herzliches Grüß Gott
Alles auf einen Blick

Unsere Speisekarte & Allergene

Suppen, Kleine Gerichte, Hauptgerichte
Kindergerichte, Süße Speisen
Allergene

Unsere Getränke

Alkoholfreie Getränke, Biere, Möhl Soft
Heiße Getränke, Spirituosen

Aus unserem Weinkeller

Qualitätsweine im Glas, Sekt & Schaumweine
Weißweine aus Österreich
Rotweine aus Österreich, Italien & Spanien

Unsere Rezepte zum Nachkochen für Zuhause

Gulaschsuppe
Semmelknödel mit Speck nach Tiroler Art

Unsere Rezepte zum Nachbacken für Zuhause

Apfelstrudel
Kaiserschmarren

02		
03	Geschichte	19
04	Entstehung der Douglass Hütte	20 - 21
05	Geschichte der Lünenseebahn	22 - 23
05	Alles rund um Deinen Aufenthalt bei uns	24
06	Übernachtung bei uns auf der Hütte	25
07	Hüttenpreise der Douglass Hütte	25
08	Verpflegung & Informationen	26
08	Reserviere Deinen Schlafplatz	26
09	Feiern auf der Douglass Hütte	26
10	Für Naturliebhaber	27
11	Wanderungen	28
12	Nachbarhütten	29
	Angeln	30
13	Tier- und Pflanzenwelt	31
14		
15	Anfahrt, Impressionen & Social Media Kanäle	32
	So kommst Du zu uns	33
16	Impressionen	34
17	Social Media Kanäle	35
18		

Unsere Speisekarte & die Allergene



- ✿ Suppen
- ✿ Kleine Gerichte
- ✿ Hauptgerichte
- ✿ Kindergerichte
- ✿ Süße Speisen
- ✿ Allergene

Mit einem Scan gelangst Du
zu unserer digitalen Speisekarte
& zu den Allergenen



Suppen

Rindersuppe mit Flädle (C,G,A,L)	€ 6,10
mit Tiroler Knödel (C,G,A)	€ 7,80
Gulaschsuppe (A)	€ 8,40

Kleine Gerichte

Gemischter Salat (O,G,C)	€ 6,90
Wurstsalat fein garniert (L,O,M)	€ 13,90
Ofenkartoffel mit Frischkäse & Bergkäse fein garniert (G)	€ 13,90
Frankfurter mit Senf, Kren & Brot (M,A)	€ 7,90
Hauswurst mit Senf, Kren & Brot (M,A)	€ 10,90
mit Sauerkraut (O)	€ 13,90

Kindengerichte

Kinderschnitzel mit Pommes (A,C,M)	€ 10,90
Chicken Nuggets mit Pommes (A,C)	€ 9,20
Kinderspaghetti mit Tomatensauce (A,C)	€ 7,20

Kartenzahlung ab 20,00 € möglich

Hauptgerichte

Spaghetti Napoli (A,P,C)	€ 11,90
Alpenknödel (Semmelknödel mit Speck nach Tiroler Art) mit Sauerkraut (A,G,C,L,O)	€ 14,90
Käsespätzle mit Beilagensalat (A,C,G)	€ 16,90
Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites & Preiselbeersauce (A,C,M)	€ 18,90
Forellenfilet vom See (D) mit Gemüsekartoffeln	€ 25,80

Süße Speisen

Apfel- oder Topfenmarillenstrudel (A,C,G,H)	€ 5,80
mit Sahne (G,C)	€ 6,60
mit Vanillesauce oder Eis (G,C)	€ 7,40
Kaiserschmarren mit Apfelmus (A,H,G,C)	€ 14,80
Eiskaffee gerührt (G,C)	€ 7,90
Coup Danemark (G,C)	€ 8,50
Heiße Liebe (G,C)	€ 8,50
Portion Sahne (G)	€ 0,80

Preisänderungen vorbehalten

Gerne sagen Dir unsere Bedienungen die

aktuellen Tagesempfehlungen

Allergene

Information, welche Speisen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Der offizielle Buchstabencode für die Allergenkennzeichnung sieht wie folgt aus:

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = Glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnuss

F = Soja

G = Milch oder Laktose

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesam

O = Sulfite

P = Lupinen

R = Weichtiere

(EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011)



Unsere Speise-, Getränke- & Weinkarte

Mit einem Scan gelangst Du
zu unserer kompletten digitalen Speise-, Getränke- & Weinkarte

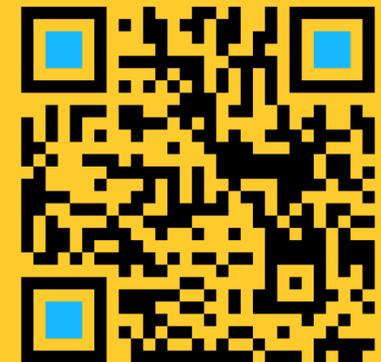
Unsere Getrankkarte



- ✿ Alkoholfreie Getränke
- ✿ Biere & Möhl Saft
- ✿ Heiße Getränke
- ✿ Spirituosen

Unsere Getrankkarte

Mit einem Scan gelangst Du
zu unserer digitalen Getrankkarte



Alkoholfreie Getränke

Eistee Pfirsich	0,25 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 5,10
Fanta, Coca-Cola, Sprite, Spezi	0,25 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 5,10
Bergsteiger-Getränk (Himbi)	0,5 l	€ 4,10
Coca-Cola Zero, Almdudler	0,33 l	€ 4,90
Apfel-, Johannisbeer- & Orangensaft	0,25 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 5,30
Mineralwasser prickelnd/still	0,33 l	€ 4,30
Bananen-/Erdbeermilch (G)		€ 6,20

Heiße Getränke

Kaffee	€ 3,70	Heiße Schoko	€ 4,60
Espresso	€ 3,40	mit Sahne	€ 5,40
Cappuccino	€ 4,50	mit Rum & Sahne	€ 7,60
Milchkaffee	€ 5,40	Diverse Tee	€ 3,60
Latte Macchiato	€ 5,50	(Pfefferminz-, Früchte-, Kamillen-, Schwarz- & Grüntee)	
Kaffee Hag	€ 3,70	mit Rum	€ 6,90
Hauskaffee	€ 7,40		

Kartenzahlung ab 20,00 € möglich

Biere

Pfiff	0,2 l	€ 3,90
Bier/Radler	0,3 l	€ 4,40
	0,5 l	€ 5,50
Weizen	0,5 l	€ 6,10
Alkohlfreies Bier	0,5 l	€ 5,90
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	€ 6,10

Möhl Saft vom Fass

Möhl Saft vom Fass	0,5 l	€ 6,20
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei	0,5 l	€ 6,20

Unsere Spirituosen

Obstler/Marillenbrand/Williams/ Honigwilliams/Enzian/Haselnuss oder Zirbenschnaps	2cl	€ 4,10
---	-----	--------

Preisänderungen vorbehalten

Aus unserem Weinkeller



- ✿ Qualitätsweine im Glas weiß & rot
- ✿ Sekt & Schaumweine
- ✿ Weißweine aus Österreich
- ✿ Rotweine aus Österreich, Italien & Spanien

Aus unserem Weinkeller

Mit einem Scan gelangst Du
zu unserer digitalen Weinkarte



Aus unserem Weinkeller

Unsere Qualitäts-Weißweine im Glas:

Grüner Veltliner	1/8	€ 4,90
Weinland Landwein HEIDERER-MAYER, BAUMGARTEN, NIEDERÖSTERREICH, ÖSTERREICH		
Chardonnay	1/8	€ 5,50
Burgenland QW WEINGUT STROMMER, PURBACH, BURGENLAND, ÖSTERREICH		
Gespritzter		€ 4,80

Unsere Qualitäts-Rotweine im Glas:

Blauer Zweigelt	1/8	€ 4,90
Weinland Landwein WINZERSCHLÖSSL KAISER, EISENSTADT, BURGENLAND, ÖSTERREICH		
Eguren Ugarte Caschecha TE, GR	1/8	€ 5,60
Rioja DOCa EGUREN UGARTE, LAGUARDIA, LA RIOJA, SPANIEN		
Gespritzter		€ 4,80

Kartenzahlung ab 20,00 € möglich

Unsere Sekt & Schaumweine

Piccolo	€ 7,90
Hugo	€ 8,50
Aperol Spritz	€ 8,50

Preisänderungen vorbehalten

Weißweine aus Österreich



Roter Veltliner Wagramer Selektion

0,75 € 38,00

WAGRAM QW

HEIDERER-MAYER, BAUMGARTEN, NIEDERÖSTERREICH

Grüngelb in der Farbe zeigt der Rote Veltliner ein delikates Aromenspektrum von Äpfeln, Birnen & Minze, zart untermalt mit Noten von Blumenblüten, Mandarinen & Quitten. Am Gaumen frisch & vollmundig, mit lebendiger Säure. Ein ausgezeichneter Begleiter zu leichten Speisen.



Riesling Terrassen Smaragd

0,75 € 41,00

WACHAU ^{DAC}

DOMÄNE WACHAU, DÜRNSTEIN, NIEDERÖSTERREICH

Helles Grüngelb, silberfarbene Reflexe. Attraktive gelbe Tropenfrucht, Nuancen von Ananas & Maracuja, mit gelbem Pfirsich unterlegt, mineralischer Anklang. Saftig, straffe Textur, weiße Fruchtnuancen, lebendiger Säurebogen, feine Fruchtsüße im Abgang, elegant & bereits zugänglich, vielseitig einsetzbar.



Chardonnay

0,75 € 38,00

BURGENLAND QW

WEINGUT STROMMER, PURBACH, BURGENLAND

Edler, vollmundiger Wein, Aromen von exotischen Früchten, lang anhaltend am Gaumen.



Sauvignon Blanc

0,75 € 38,00

VULKANLAND STEIERMARK ^{DAC}

WEINBAU FRÜHWIRTH, ST ANNA AM AIGEN, STEIERMARK

Elegante Nase mit feinen Aromen nach Beeren, Zitrusfrüchten & Blüten. Am Gaumen hocharomatisch und reif mit Cassis & Ringlotten, dezente Fruchtsüße und pikante Säure unterstützen den Geschmack und sorgen damit für perfekte Ausgewogenheit.

Rotweine aus Österreich



Cabernet Sauvignon Kalk & Sand | CS

0,75 € 38,00

BURGENLAND OW

WEINGUT ANDI KROISS, ILLMITZ, BURGENLAND, ÖSTERREICH

Zart rauchig, tiefe, ganz feine Fruchtausprägung, eingelegte Brombeere, Schwarzkirsche, angenehme Kräuterwürze, vielschichtig, zart tabakig, etwas Zigarre, kraftvoll; dicht und druckvoll, sehr gute, reife Tanninstruktur, juvenil, passende Adstringenz im langen Abgang, sehr gutes Entwicklungs- und Reifepotenzial.



The Legends | CS, ME

0,75 € 39,00

BURGENLAND OW

WEINGUT SCHEIBLHOFER, ANDAU, BURGENLAND, ÖSTERREICH

Tiefes Rubinrot mit reifen Rändern. Integrierte Fruchtigkeit nach Karamell und schwarzer Johannisbeere in der Nase. Der komplexe Gaumen bietet eine vielschichtige Struktur, röstiges Eichenflair mit einem mächtigen, weichen Körper.

aus Italien



Feld Cabernet-Merlot Riserva | CS, ME

0,75 € 44,00

SÜDTIROL DOC

KELLEREI KALTERN, KALTERN - CALDARO, SÜDTIROL - ITALIEN

Ein dichtes Granatrot glänzt Qualitätsweine im Glas und warme Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und gerösteten Kakaobohnen steigen auf. Am Gaumen begeistert eine eindrucksvolle Fülle sowie die hervorragende Struktur, in welche das kräftige Tannin gut eingebettet ist. Tief, kraftvoll und zugleich schmeichelnd mit langem Abgang.

aus Spanien



Eguren Ugarte Cosecha 2016 | TE, GR

0,75 € 39,00

RIOJA DOCA

EGUREN UGARTE, LAGUARDIA, LA RIOJA, SPANIEN

Kräftiges Granatrot mit einem turmalin rotem Schimmer. Gut ausgeprägte Frucht in der Nase. Veilchenduft und Pfefferaromen bilden mit feinen Granatapfel- & Kräuteraromen eine hervorragende Aromatik. Im Geschmack nicht zu trocken mit gut strukturiertem Gerbstoffprofil. Ausgewogen und kräftig im Gaumen.

Legende:

CS | Cabernet Sauvignon GR | Grenache ME | Merlot SY | Syrah TE | Tempranillo ZW | Zweigelt
Enthält Sulfite | Inklusivpreise in Euro

Kartenzahlung ab 20,00 € möglich

Preisänderungen vorbehalten

Unsere Rezepte für Dich

zum Nachkochen

- ✿ Gulaschsuppe
- ✿ Semmelknödel mit Speck nach Tiroler Art

Unsere Rezepte für Dich - zum Nachkochen

Mit einem Scan gelangst Du zu unseren digitalen Rezepten für Dich zum Nachkochen



Unsere Rezepte für Dich zum Nachkochen

Gulaschsuppe

Zutaten für 6 Personen

500 g	Gulasch (Rindfleisch)
500 g	Zwiebelringe
500 g	Tomatenwürfel
500 g	Paprikastreifen
1 Stk	gehackte Knoblauchzehe
4 EL	Tomatenmark
2 l	Wasser
2 EL	Paprikapulver
2 EL	Öl zum Anbraten
1 Schuss	Rotwein
3 Stk	Kartoffeln
3 EL	Mehl
1 Prise	Pfeffer & Salz



Zubereitung:

1. Das würfelig geschnittene Gulaschfleisch in etwas Öl anbraten. Die Zwiebelringe, Knoblauch, Tomatenwürfel, Kartoffelwürfel und Paprikastreifen zum Fleisch geben und ebenso kurz anbraten. Alles mit Mehl bestäuben und gut umrühren. Ca. ½ Tasse Wasser, Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben.
2. Das Ganze 1 Stunde bei kleiner Hitze schmoren lassen, bis das Fleisch schön zart ist.
3. Dann das restliche Wasser angießen und mit Salz, Pfeffer und Rotwein abschmecken.
4. Die Suppe schmeckt am besten, wenn man sie einen Tag vorher kocht, damit das Ganze schön durchziehen kann.

Unsere Rezepte für Dich zum Nachkochen

Semmelknödel mit Speck

nach Tiroler Art

Zutaten für 6 Personen

250	g	Semmelwürfel
100	g	Speck (geräuchert)
1	Prise	Salz
0,5	Bund	Petersilie
250	ml	Milch
4	EL	Mehl (glatt)
2	Stk	Eier
20	g	Butter
1	Stk	Zwiebel

Zubereitung:

1. Für die Semmelknödel mit Speck nach Tiroler Art die Zwiebel fein schneiden und in Butter anrösten.
2. Den geräucherten Speck kleinwürfelig schneiden und zufügen.
3. Nun die Semmelwürfel, Eier, Milch, Zwiebel, Speck mit allen weiteren Zutaten in einer Schüssel verrühren.
4. Die Masse ca. 10 Min. bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
5. Danach Knödel formen. Dabei die Hände immer etwas mit Wasser befeuchten bevor man einen Knödel formt.
6. Knödel in kochendem Salzwasser ca. 10 Min. leicht kochen lassen. Dann abseihen und abtropfen lassen.



Unsere Rezepte für Dich

zum Nachbacken

- ✿ Apfelstrudel
- ✿ Kaiserschmarren

Unsere Rezepte für Dich - zum Nachbacken

Mit einem Scan gelangst Du zu unseren
digitalen Rezepten für Dich zum Nachbacken



Unsere Rezepte für Dich zum Nachbacken



Zutaten für 6 Personen

Zutaten für den Teig

250 g Mehl (glatt)
 1 EL Öl
 1 Prise Salz
 125 ml Wasser

Zutaten für die Fülle

0,75 kg Äpfel
 150 g Staubzucker
 0,5 Pk Vanillezucker
 1 Msp Zimt
 150 g Rosinen
 80 g Mandeln (gerieben)
 0,5 Stk Zitrone (unbehandelt, Saft & Schale)
 1 EL Mehl (für das Tuch)

Zutaten zum Bestreuen

1 Prise Staubzucker (zum Bestreuen)

Apfelstrudel

Zubereitung:

1. Für den Strudelteig: Aus Mehl, Öl, Salz und Wasser einen geschmeidigen Teig kneten. Geht auch mit der Küchenmaschine ganz toll. Den Teig dann in der Schüssel lassen, mit Öl bepinseln und abgedeckt für ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Für die Fülle: Äpfel schälen, halbieren und die Kerngehäuse ausschneiden. Äpfel dünn blättrig schneiden, mit Zucker, Vanillezucker, Zimt, Rosinen, Mandeln, Zitronensaft und abgeriebene Schale vermischen.
3. Backrohr auf 200°C vorheizen. Teig auf einem Tuch mit Mehl bestreut ganz dünn erst mit einem Nudelholz ausrollen. Dann den Teig mit dem Handrücken hauchdünn ausziehen. Teigränder gerade schneiden. Das mittlere Drittel des Teiges mit Apfelfülle belegen. Zuerst das untere, dann das obere Drittel des Teiges über die Fülle schlagen, die Enden leicht andrücken und ein wenig einschlagen.
4. Den Strudel, Nahtstelle unten, mit dem Papier auf ein Backblech ziehen und im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten (mittlere Schiene), Ober- und Unterhitze, bei 180°C backen. Hitze nach ca. 30 Minuten auf 170°C reduzieren. Nach dem Backen in passende Stücke schneiden, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Unsere Rezepte für Dich zum Nachbacken

Kaiserschmarren



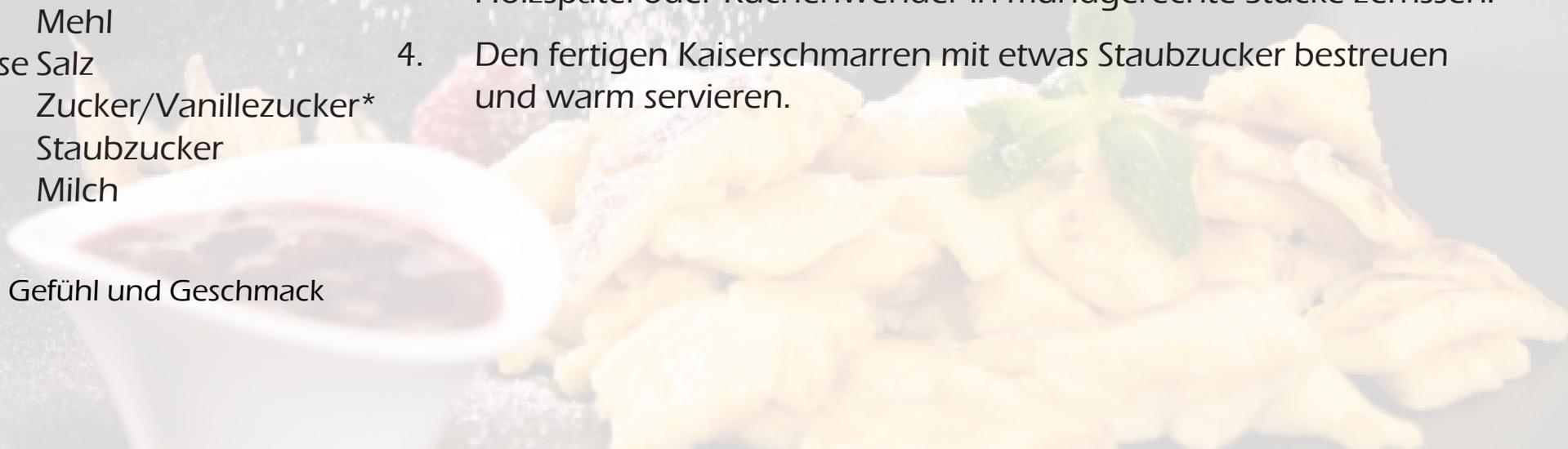
Zubereitung:

1. Für den Kaiserschmarren das Mehl in etwas Milch und Salz zu einem eher dickflüssigen Teig anrühren. Einige Minuten ruhen lassen und dann die Eier zufügen und die Masse gut vermischen.
2. Währenddessen die Pfanne erhitzen, das Bratfett darin heiß werden lassen und den ersten Teig etwa einen Zentimeter hoch eingießen. Einen Deckel darauf und den Teig gold-gelb backen, wenden & wieder abdecken.
3. Sind nun beide Seiten fertig gebacken, wird der Teig mit einem Holzspatel oder Küchenwender in mundgerechte Stücke zerrissen.
4. Den fertigen Kaiserschmarren mit etwas Staubzucker bestreuen und warm servieren.

Zutaten für 4 Personen

4	EL	Butter
4	Stk	Eier
200	g	Mehl
1	Prise	Salz
1	EL	Zucker/Vanillezucker*
1	EL	Staubzucker
300	ml	Milch

* je nach Gefühl und Geschmack



Geschichte



✿ Entstehung der Douglass Hütte



✿ Geschichte der Lünerseebahn



Die Entstehung der Hütte

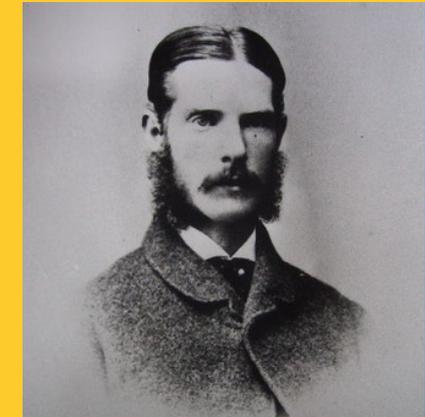
Die erste Douglass Hütte wurde als Lünenseehütte am 28. August 1871 im Beisein von Herrn John Sholto Douglass (1838 - 1874), einem schottischen Industriellen, Naturforscher und Mitbegründer des Vorarlberger Alpenvereins, als eine der ersten bewirtschafteten Schutzhütten der Ostalpen eröffnet und im Jahre 1875 nach Douglass genannt.

Das Gebäude wurde im Winter 1876/1877 durch eine Staublawine zerstört. Der (lawinensichere) Neubau wurde Anfang September 1877 fertiggestellt.

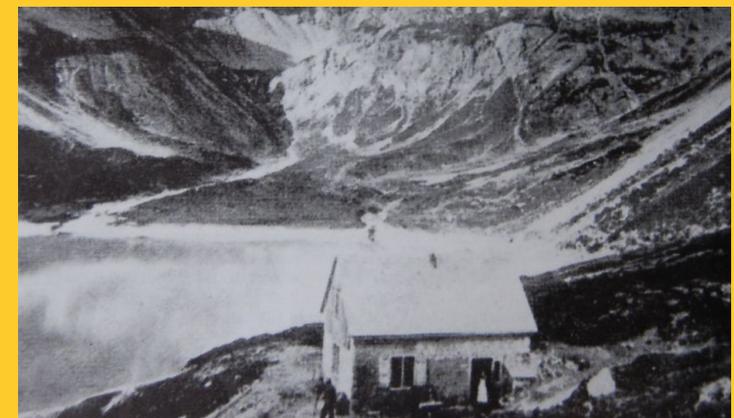
Sie wurde mehrfach erweitert und war wirtschaftlich äußerst erfolgreich. Der Platz jeder Hütte wurde jedoch beim Aufstauen des Lünensees geflutet.

Im Jahr 1960 wurde die heutige Hütte auf einem etwas höheren Platz direkt am Seeufer errichtet - verbunden mit der Bergstation der Lünenseebahn.

Wir, das sind Mariette und Gernot mit unserem hervorragenden Team leiten die Douglass Hütte seit dem Jahr 2009 mit sehr viel Engagement und Einsatz.



John Sholto Douglass





Zeitschrift des D. u. Ö. A.-V. 1894



Nach einer Photographie von Th. Immler in Bruggen

Leihdruck d. Verlagsanstalt Druckmann

Douglass-Hütte



Geschichte der Lünenseebahn

Wie bei den meisten Seilbahnen, entstand auch die Lünenseebahn im Zuge des Kraftwerksbaus. Anfang der 1950er Jahre wurde von den Vorarlberger Illwerken der Bau einer Seilbahn zur Erschließung der Baustelle und zur Abwicklung von Materialtransporten zum Lünensee in Auftrag gegeben. Nach Abschluss der Bauarbeiten wurde die Anlage für den öffentlichen Personenverkehr adaptiert.

1959: Am 22. Juni 1959 erteilte der damalige Bundesminister die Konzession zum Betrieb einer einspurigen Seilschwebbahn mit Pendelbetrieb von Schattenlagant zum Lünensee mit einer Kabine für 30 Personen. Für Materialtransporte stand anstelle der Kabine ein Materialplateau für 3t zur Verfügung. Mittels Zusatzgehänge konnten Schwerlasten bis zu 6t befördert werden.

ab 1960: Da sich der Lünensee zu einem beliebten Ausflugsziel entwickelte, wurden in den 60er und 70er Jahren an der Anlage Umbauten durchgeführt, die zur Steigerung der Personenbeförderung dienten. Die Kabine wurde erneuert und hatte somit ein Fassungsvermögen von 50 Personen.

1993: Im Jahre 1993 wurde eine neue Kabine angeschafft, die für mehr Komfort der Fahrgäste sorgte und dem Stand der Technik entsprach. 47 Personen fanden in der Kabine Platz.

1995: In diesem Jahr wurde das Zugseil neu aufgelegt.

1997: Das Tragseil wurde erneuert.

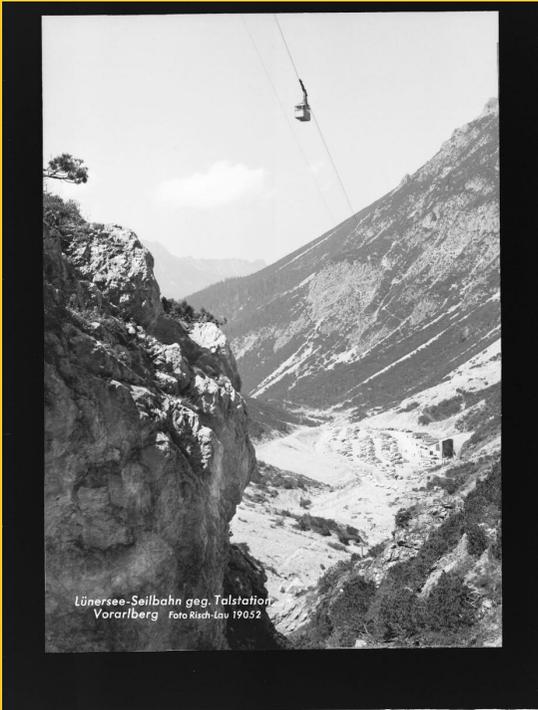
2004: Im Jahr 2004 erfolgte ein Komplettumbau des gesamten Antriebes und der Bremseinheit durch die Firma Doppelmayr aus Wolfurt.

2007/2008: In den Jahren 2007 und 2008 erfolgte die Erneuerung der Tal- und Bergstationsgebäude. Die WC-Anlagen sowie die Zu- und Abgänge wurden barrierefrei ausgeführt. Weiters wurde die Trinkwasserversorgung in der Bergstation erneuert.

2009: Ende Oktober 2009 erhielt die Bahn ein neues Laufwerk der Firma Steurer aus Doren. Mit der Anschaffung eines selbstfahrenden Bergfahrzeuges der Firma Reisch aus Frastanz werden die umfangreichen Umbauarbeiten der letzten Jahre abgeschlossen.

2019: Im September 2019 fiel der Startschuss für die Erneuerung der Lünenseebahn. Die alte Lünenseebahn war 60 Jahre im Betrieb. Da die Konzession der Seilbahn nach rund 60 Jahren ausläuft, wurde die Lünenseebahn erneuert.

2020: Am 8. August erfolgt die Inbetriebnahme der Lünenseebahn NEU.



Lünersee-Seilbahn geg. Talstation
Vorarlberg Foto Rieth-Lau 19652

R-Lau 216972



Alles rund um Deinen Aufenthalt bei uns

- ✿ Übernachten
- ✿ Hüttengebühren
- ✿ Verpflegung & Informationen
- ✿ Reserviere Deinen Schlafplatz
- ✿ Feiern



Übernachtung auf der Douglass Hütte

Die Douglass Hütte bietet Platz für 144 Personen.

Zimmerlager: 64 Betten - Doppelzimmer & Mehrbettzimmer (3 & 4 Betten)

Matratzenlager: 5 x 12er & 2 x 10er Lager.

In den Zimmern ist Bettwäsche vorhanden.

Für die Matratzenlager solltest Du Deinen Schlafsack mitbringen.

Es können keine Schlafsäcke ausgeliehen werden.

Handtücher können gegen eine Gebühr ausgeliehen werden.



Hüttengebühren der Douglass Hütte

Doppelzimmer			
AV-Mitglieder		Nichtmitglieder	
Erwachsene	27,00 €	Erwachsene	35,00 €
Junior (19 - 25 J.)	25,00 €	Junior (19 - 25 J.)	35,00 €
Jugend (7 - 18 J.)	23,00 €	Jugend (7 - 18 J.)	30,00 €
Kinder (0 - 7 J.)	16,00 €	Kinder (0 - 7 J.)	21,00 €

Mehrbettzimmer			
AV-Mitglieder		Nichtmitglieder	
Erwachsene	24,00 €	Erwachsene	32,00 €
Junior (19 - 25 J.)	22,00 €	Junior (19 - 25 J.)	32,00 €
Jugend (7 - 18 J.)	20,00 €	Jugend (7 - 18 J.)	27,00 €
Kinder (0 - 7 J.)	14,00 €	Kinder (0 - 7 J.)	19,00 €

Matratzenlager			
AV-Mitglieder		Nichtmitglieder	
Erwachsene	17,00 €	Erwachsene	26,00 €
Junior (19 - 25 J.)	17,00 €	Junior (19 - 25 J.)	26,00 €
Jugend (7 - 18 J.)	14,00 €	Jugend (7 - 18 J.)	22,00 €
Kinder (0 - 7 J.)	kostenlos	Kinder (0 - 7 J.)	kostenlos

Weitere Gebühren	
Ortstaxe ab 14 J.	2,10 €
Hund*	12,00 €
Duschkünzen (2x 1 €)	2,00 €
Einzelzimmerzuschlag	10,00 €
Leihgebühr pro Handtuch	3,00 €

*Dein vierbeiniger Liebling ist bei uns herzlich willkommen.

Für Hunde und deren Besitzer bieten wir Platz in unseren Zimmern, sofern diese von Euch direkt komplett gebucht werden.

Halbpension & Frühstück

Halbpension

Erwachsene	39,50 €
Kinder (bis 13 J.)	28,50 €

Frühstücksbuffet

Erwachsene	15,90 €
Kinder (bis 12 J.)	10,90 €

Verpflegung Bergsteiger AV-Mitglieder

Bergsteiger-Essen	15,90 €
Bergsteiger-Getränk	4,10 €

Für unterwegs...

Teewasser 1 l	4,50 €
Lunchpaket	14,90 €

Informationen

Halbpension
 Ein 3-Gang-Menü und ein reichhaltiges Frühstückbuffet (Kaffee, Tee, heiße Schoko, Frühstückssäfte, Butter, Ei, Marmelade, Käse, Wurst, Joghurt, Obst, Müsli).

Abendessen findet von 17:30 bis 19:00 Uhr statt.
 Speisekarte à la carte bis 19:00 Uhr, danach kleine Gerichte.
 Vegetarische-, vegane-, gluten- & laktosefreie Gerichte sind möglich.

Lunchpaket: (1 Riegel, 1 Pet-Flasche, 2 belegte Brötchen & 1 Obst)

Kartenzahlung ab 20,00 € möglich

Preisänderungen vorbehalten

Unsere Hüttengebühren

Mit einem Scan gelangst Du direkt auf unsere Homepage zu unseren Preisen.



Reserviere Deinen Schlafplatz auf der Douglass Hütte

Mit einem Scan gelangst Du zur Reservierungsplattform für Deine Übernachtung bei uns auf der Douglass Hütte



Feiern

auf der Douglass Hütte

Selbstverständlich - die Rundumbetreuung steht im Vordergrund.

Wolltest Du schon immer Deine Feier auf einer Berghütte machen ?
 Setze Dich mit uns in Verbindung.

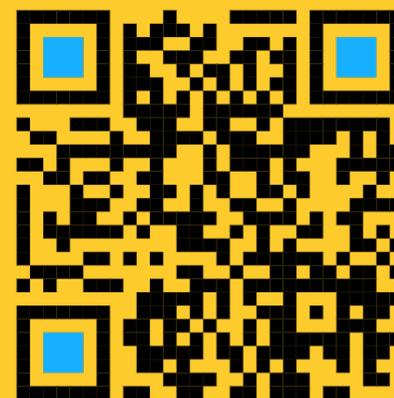
Naturliebhaber



- ❁ Wanderungen
- ❁ Nachbarhütten
- ❁ Angeln
- ❁ Tier & Pflanzenwelt

Erlebnisse & Nachbarhütten der Douglass Hütte

Mit einem Scan gelangst Du auf unsere Homepage
zu Erlebnisse & Nachbarhütten.



Wanderungen ... mit Ausgangspunkt & Endpunkt Douglass Hütte

Wanderroute

Douglass Hütte - Lünersee-Rundweg	Gehzeit ca. 2 h
Douglass Hütte - Lünersee-Rundweg mit Abstecher zum Gafalljoch	ca. 3 h
Douglass Hütte - Lünerkrinne - Rückweg derselbe	ca. 1,45 h
Douglass Hütte - Schafgafall - Rückweg derselbe	ca. 2,50 h
Douglass Hütte - Totalphütte - Rückweg derselbe	ca. 2,50 h
Douglass Hütte - Lünerkrinne - Heinrich-Hueter Hütte - Rückweg derselbe	ca. 5 h

Wanderroute - Trittsicherheit erforderlich

Douglass Hütte - Saulasteig - Saulajoch - Saulakopf - Rückweg derselbe	Gehzeit ca. 5 h
Douglass Hütte - Saulasteig - Saulajoch - Heinrich-Hueter Hütte - Lünerkrinne - Douglass Hütte	ca. 6 h
Douglass Hütte - Totalphütte - Schesaplana - Rückweg derselbe	ca. 5 h
Douglass Hütte - Gafalljoch - Gamslucken - Totalphütte - Douglass Hütte	ca. 6 h
Douglass Hütte - Verajoch - Schweizer Tor - Gafalljoch - Douglass Hütte	ca. 5 h

ACHTUNG!

... mit Ausgangspunkt Douglass Hütte

Wanderroute

Douglass Hütte - Verajoch - Schweizer Tor - Öfapass - Lindauer Hütte - Latschau	Gehzeit ca. 6 h
Douglass Hütte - Schweizer Tor - Zalunda Alpe - Rells	ca. 4 h
Douglass Hütte - Lindauer Hütte	ca. 4 h
Douglass Hütte - Carschinahütte	ca. 5 h
Douglass Hütte - Schesaplana Hütte	ca. 4 h

Wanderroute - Trittsicherheit erforderlich

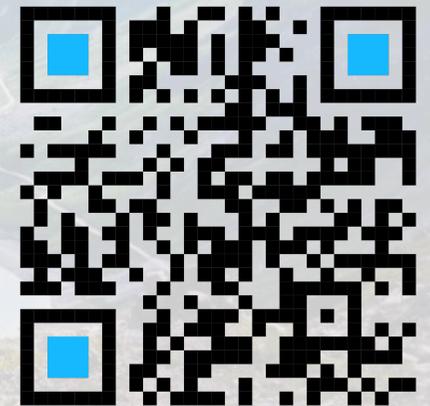
Douglass Hütte - Saulasteig - Saulajoch - Heinrich-Hueter Hütte - Rells - Vandans	Gehzeit ca. 5,5 h
Douglass Hütte - Schesaplana - Mannheimer Hütte	ca. 5 h

ACHTUNG!

Unsere Nachbarhütten



Mit einem Scan gelangst
Du direkt auf unsere
Homepage zu
den Nachbarhütten.



Der Lünsersee – das Paradies für Fischer

Der Geheimtipp für Angler

Das kristallklare Wasser dieses Bergsees verzaubert jeden Fischer. Es besteht für jede Person die Anglermöglichkeit (auch für Jugendliche ab dem vollendeten 12. Lebensjahr). Die Jugendtageskarte kann nur in Verbindung mit einer Tageskarte für Erwachsene oder dem Mitgliedsausweis des Vereins erworben werden.

Im See gibt es Regenbogenforellen, Bachforellen & Saiblinge. Die Fische können bei einer Übernachtung auf der Douglass Hütte im Kühlfach gelagert werden.

Mit einem Scan gelangst Du zur Webseite der Lünserseebahn, für weitere Informationen bezüglich des Fischens.



Unsere heimische Tier- & Pflanzenwelt



Gamsbock



Alpenrosen



Fuchs



blauer Enzian



Murmeltier



Edelweiß

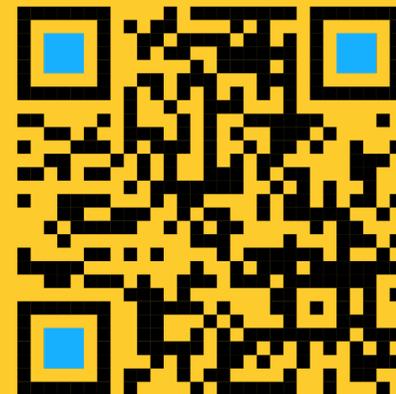
Anfahrt & Impressionen & Social Media Kanäle



- ❁ So erreichst Du die Hütte
- ❁ Impressionen der Hütte
- ❁ Social Media Kanäle

Homepage
der Douglass Hütte

Mit einem Scan gelangst Du zu unserer Homepage.



So erreichst Du die Hütte

... zu Fuß über den Bösen Tritt

Route

Lünerseebahn Talstation - Böser Tritt - Douglass Hütte

Gehzeit

ca. 1,5 h



... mit der Lünerseebahn

Informationen zur Lünerseebahn (Preise, Fahrplan, etc.) findest Du mit Hilfe des unten angeführten QR-Codes.

Letzte Bergfahrt der Lünerseebahn: 16:55 Uhr



Lünerseebahn

Mit einem Scan gelangst Du direkt auf die Webseite der Lünerseebahn.





FOLGST DU UNS BEREITS SCHON AUF UNSEREN **SOCIAL MEDIA KANÄLEN?**

Du hast uns besucht und möchtest Deine tollen Fotos und Videos mit unseren Followers teilen?

Dann markiere uns einfach auf Deinem Beitrag, Deiner Story oder Deinem Real.

Du fandest es bei uns prima und möchtest das mit den Menschen teilen - dann hinterlasse uns doch Deine Bewertung auf Facebook oder Google.

AUF DIESEN **SOCIAL MEDIA KANÄLEN** FINDEST DU UNS:



Douglass Hütte am Lünersee



@douglasshuetteluenersee



Douglass Hütte @douglasshutte2721



Douglass Hütte





Douglass 
Brand - Lünersee
1979 m  *Hütte* 

47°03'34.3"N 9°45'16.1"E | Douglass Hütte am Lünersee | 6773 Vandans AT

Handy: +43 664 441 23 78 | Festnetz: +43 5556 701 804 48 | info@douglasshuette.at | www.douglasshuette.at

Linktree & Douglass Hütte

Hier findest Du unsere Hüttengebühren, unsere Speise-, Getränke- & Weinkarte, die digitale „Douglass Zitig 2024“ sowie weitere Informationen zur Douglass Hütte, den Lünersee, der Anreise zu uns & unsere Social Media Kanäle

