

Shake the mountain im Genießerhotel Alpenstern:

Vom Bett auf die Bergspitze & Cocktails in einer der coolsten Hotelbars in Österreich

Inmitten der Damülser Bergwelt liegt das familiengeführte Genießerhotel Alpenstern im schneesichersten Dorf der Welt und als idealer Ausgangspunkt für Wander- und Biketouren. Kulinarisch begeistert das 3-Hauben-Gourmetrestaurant Löffelspitze und eine der coolsten Hotelbars in Österreich, in der außergewöhnliche Drinks – auch aus selbst angesetzten Zutaten - gemixt werden. Auch der Wellnessbereich mit Infinity Pool und täglichen Saunaaufgüssen lädt zum Staunen.

Der Vorarlberger Star-Architekt Johannes Kaufmann hat das Alpenstern 2020 neu designt: mit hellem Holz, schlicht und vor allem gemütlich. Auf knapp 1.600 Metern Seehöhe zwischen den Zweitausendern um Oberdamüls gewinnt man spielerisch den nötigen Abstand zum Alltag, um den Urlaub zu jeder Jahreszeit in vollen Zügen zu genießen.

Wellness in Wolkennähe

Was gibt es Schöneres, als nach einem aktiven Tag zu entspannen – sei es bei einer wohltuenden Massage, einer Kosmetikbehandlung oder beim Saunieren, Möglichkeiten gibt es viele: Finnische Sauna, Biosauna, Dampfbad und eine Textilsauna für Familien. Zudem laden ein Indoorpool und ein ganzjährig beheizter Infinity Pool ein, die traumhaft schöne Bergwelt zu genießen.

Kulinarische Reise mit Tiefgang

Das renommierte amerikanische Lifestyle-Magazin Wine Spectator konzentriert sich auf Wein, Weinkultur und Weinbewertungen. 2024 entdeckten die Tester das 3-Hauben-Gourmetrestaurant *Löffelspitze* und reihten es neben Spitzenbetrieben wie dem Eleven Madison Park in New York oder Antica Bottega del Vino in Italien unter die Gewinner. Egal ob Amerika oder Europa - das feine Restaurant im 330-Seelenort Damüls zählt zu den international führenden Adressen. Beim achtgängigen Menü wählt man bei jedem Gang einen Tropfen aus dem hauseigenen Weinkeller oder einen Cocktail. Eine echte Herausforderung, handelt es sich doch um die Entscheidung zwischen einer von über 2.500 Positionen des Gastgebers Maximilian Steinfeld, der als Sommelier seine Leidenschaft für Wein teilt. Sein Motto: „Für mich ist es das Schönste, den Gast zu Entdeckungen führen zu können.“

Für 2026 erhielt das Hotel den Gault Millau-Titel „Weinkarte des Jahres“. Darüber hinaus freute sich Steinfeld über den Falstaff-Award zum besten Sommelier Vorarlbergs. Best Long List of the Year Austria, Sparkling Wine List of the Year Austria und By the Glass List of the Year Austria – mit 3-mal Silber belohnt die internationale *Star Wine List* 2025 das Weinkonzept des Hauses. VDP.Prädikatsweingüter und Meiningers Sommelier zeichneten auf der VDP.Weinbörse 2025 erneut „Ausgezeichnete Weinkonzepte“ aus – das Hotel Alpenstern ist natürlich mit dabei. Für À-la-carte-Speisen steht das 2-Hauben-Restaurant Genusshalde bereit und im Panoramarestaurant 1580 wird die Halbpension zelebriert.

Einen Besuch wert ist die Bar Novum, die 2025 vom Falstaff-Barguide mit 92 Punkten und dem Titel Falstaff „Bar-Juwel des Jahres“ belohnt wurde. Barkeeper Oliver Polster zählt zu den führenden Mixologen im Alpenraum.

Outdoor-Vergnügen bei traumhafter Naturkulisse

Wer gerne wandert, ist hier bestens aufgehoben – das Hotel liegt direkt am Wanderwegenetz. Von Damüls aus erreicht man die umliegenden Gipfel auf verschiedenen Pfaden, über steilere Anstiege für die Bergprofis ebenso wie über weniger anstrengende Wege für Wanderungen mit der Familie – auf Wunsch auch mehrmals wöchentlich mit Wanderführerin und Gastgeberin Corina Steinfeld, mit Bergfrühstück nach einer Sonnenaufgangswanderung oder auf einem Blumenlehrpfad mit Biologe Günter Bischof. Und im Winter? Präsentiert sich die Region von seiner besten Seite, gilt es doch als das schneereichste Dorf der Welt.

Genießerhotel Alpenstern ***** | Familie Bischof & Steinfeld

Oberdamüls 191, 6884 Damüls | +43 (0)5510 513

info@hotel-alpenstern.at, www.hotel-alpenstern.at