Priener Hütte (1411 m)

Chiemgauer Alpen | Alpenverein



Die Priener Hütte hat ganzjährig geöffnet! Sie liegt an einem wunderschönen Platz am Fuße des Geigelsteins mit Blick auf den Kaiser. Gutes Essen, gemütliche Gast- und Schlafräume vermitteln beinahe Gasthofcharakter. Wandern, Radln, Rodeln und Skitourengehen - hier ist alles möglich.

© Tourentipp.com 2026

Ausgangspunkt:

1. Schleching-Ettenhausen (3 Std.).
2. Huben im Priental (2 Std.)
3. Sachrang im Priental (2,5 Std.).
4. Feistenau bei Walchsee (2,5 Std.), bzw. Wandberghütte (1 Std.).

Anschtieg:

1. Von der Tal- oder Bergstation der Geigelsteinbahn. Über Wuhrstein- und Wirtsalm Richtung Geigelstein. Auf Kammhöhe dann aber links Richtung Breitenstein und hier schon bald bei einem Zaundurchlass rechts hinunter zur Priener Hütte.
2. + 3. Entweder von Sachrang oder von Huben auf dem ausgeschilderten Wanderweg bis zu einer Diensthütte und hier weiter auf der Forststraße über die Talalm zur Hütte.
4. Von Feistenau mit dem KFZ oder zu Fuß zur Wandberghütte und hier links dem Schild zur Priener Hütte folgen. Bei der Ackeralm rechts durch ein Tälchen zur Hütte, die man am Ende über den breiten Forstweg erreicht.

Moeglichkeiten:

Bergwandern, Skitouren, Moutainbiken, Rodeln

Beliebte Touren:

Geigelstein, 1808m, Gehzeit: 1:15
Breitenstein, 1661m, Gehzeit: 1:00
Mühlhörndl, 1518m, Gehzeit: 1:00
Wandberg, 1598m, Gehzeit: 1:15

Hüttendaten:

Priener Hütte (1411 m) der DAV Sektion Prien, 71 Übernachtungsplätze. Öffnungszeiten: Juli – Oktober: komplett geöffnet; Nov. – Juni: Montag+Dienstag Ruhetag, außer in den bayerischen Schulferien

Kontakt:

Telefon: +498057428. Webseite: Priener Hütte

© Tourentipp.com 2026

Spezialitaeten:

Die Priener Hütte bietet ein schlichtes, ausgewogenes, wechselndes kulinarisches Angebot aus regionalen Produkten, wenn möglich aus biologischer Landwirtschaft. Zitat Hüttenwirt: "Regionales und nachhaltiges Wirtschaften sind uns ein Anliegen. Unsere Zutaten und Getränke beziehen wir vorwiegend von Betrieben aus dem Chiemgau: Getränke kommen vom Hofbräuhaus Traunstein, Fleisch- und Wurstwaren von der Metzgerei Angermann in Aschau, Käse von der Bio-Sennerei Hatzenstädter. Wir verarbeiten ausschließlich Bio-Eier aus der Region. So können wir sicher sein, nur hochwertige Produkte aus nachhaltiger Erzeugung zu verwenden und gleichzeitig kleine, ursprüngliche Betriebe in der Region zu unterstützen. Von duftendem Kaiserschmarrn bis zur zünftigen Brotzeit, die frisch zubereiteten Gerichte warten nur darauf von Euch verspeist zu werden, während Ihr auf unserer Sonnenterasse die Gipfel des Kaisergebirges bewundern könnt."

Karte:

Kompass Blatt 10, Chiemsee, 1:50.000. Oder UK L7 vom Bayerischen Landesvermessungsamt, 1:50.000.

© Tourentipp.com 2026