# Gasthaus Sternen

Harder Traditionsgasthaus seit 1887

*Döt wo ma di ma,*
*und richtig vr ´stoht*
*wo ma di ´eppas gealto lot,*
*do het as tüf d ´Wurzla gschlaga oam, des ischt z ´Hard am See,*
*do sind mir „Dahoam “*

Danke an Frau Irmgard Fritz
für des schöne Gedicht

Gasthaus Sternen
A-6971 Hard / Landstr.49
email: gh-sternen@outlook.com
www.sternen.de.tf

# Regionalität ist uns sehr Wichtig

Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg bzw. aus Österreichischen kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA Marketing GesmbH ausgezeichnet und zertifiziert.

| | |
|---|---|
| Schweinefleisch | Klaus Lutz, Hard,- Bärenmetzg., Lustenau,- Bauern ,Vorarlberg,- Transgourmet, Region Österreich |
| Rind/Kalbfleisch | Klaus Lutz, Hard,- Fam. Allgäuer, Gisingen,- Bärenmetzg., Lustenau,- Transgourmet, Schwarzach, Region Österreich |
| Hühnerfleisch | Hühner.Gut, Höchst,- Transgourmet, Region Österreich |
| Fisch | Güfel-Forellen, Meiningen,- Transgourmet, Region Österreich,- Diverse Fischer, Vorarlberg |
| Milchprodukte | Vorarlbergmilch,- Lässers Schlöslehof, Hard |
| Käseprodukte | Fam. Bereuter, Riefensberg,- Transgourmet, Region Österreich |
| Eier aus Freilandhaltung | Rotachhof, Hard,- Mühlehof, Hard, Lässers Schlöslehof, Hard |
| Salate Gemüse Obst | Wilfried Stadelmann, Hard,- Rotachhof, Hard Transgourmet, Region Österreich Nach Saisonaler Verfügbarkeit aus heimischer Landwirtschaft |

In Zusammenarbeit mit:

# Ihre Gesundheit ist uns wichtig.

Bitte informieren Sie uns über Ihre Allergie!
Die Information über Allergene erfolgt auch gerne mündlich.

Die Gerichte sind in Harder Mundart geschrieben, wir hoffen Sie haben Spaß daran:

## Werte Gäste gerne gehen wir auf eure Wünsche ein:

| | |
|---|---|
| Allgemeine Änderung | 0,70 |
| Beilagen Änderung | 0,70 |
| Beilagen Änderung auf Knödel oder Salat | 2,20 |
| Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu<br>Braten Sauce, Zigeuner Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm | 3,60 |
| Beilage nach Wahl<br>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Tiroler Knödel, Pommes, Kroketten, Reis | 5,20 |
| Gemüse oder Speckbohnen | 6,20 |
| Beilagen Kässpätzle | 7,50 |
| Extrateller ab 6J. | 3,60 |

Oder Fragen Sie ihre Bedienung

# Aperitif

| | |
|---|---|
| Sterna Aperitif | 6,70 |
| Sterna Männer Aperitif | 7,50 |
| Aperol Spritz | 7,60 |
| Hugo | 7,60 |
| Campari (4cl)auf Eis | 6,90 |
| Martini Bianco (4cl) auf Eis | 6,70 |
| Flasche Sekt | 25,80 |
| Flasche Piccolo | 13,50 |

# Suppen

## Flädlesuppe
Frittaten Suppe 5,30

## Tiroler Knödelsuppa
Tirolerknödel Suppe 5,90

## Lebarspätzlesuppe
Leberspätzle Suppe 5,50

# Warme Vorspeisa

## Kliene Bachene Schampions
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl 8,50
mit Sauce Tartare

## Bachena Camenber
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert 9,20
mit Preiselbeersahne

# Kalte Vorspeisa

## Kreveta Kocktail
mit rassiga Kocktailsoß
Crevetten Cocktail 11,80
mit rassiger Cocktailsauce und Toast

## Salot
Gemischter Salat 6,90

## Erdar Salot
Kartoffelsalat 6,60

## Grüna Salot
Grüner Salat an Kernöl Vinaigrette 5,90

## Gebäck 2,30

# Hauptspeisensalat

## Salotplatte
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck 14,90

## Bachane Stroafa vonar Hinna
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen, gerne auch Natur gegrillt 17,30
auf knackigen Blattsalaten ,Zwiebel und Ei und Gebäck

# Vegetarischem

## Bachene Gmüosschnitzle
mit Soß und dazua an Salot
Gemüse Schnitzel gebacken 14,60
mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

## Bachene Schampions
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar 15,30

## Gmüospfanna
mit Erdar und Schpiegl Ei
Gemüsepfanne mit Spiegelei und Salzkartoffeln 15,80

## Käs-Schpätzle
mit Erdar Salot und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus 16,70

## Vegi Burger im Husgmachta Brot
mit Ranchdressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert,
Cheddar Käse und Pommes normal 15,30 oder XL 21,70

## Dr groß Camenber (nur Vegetarisch)
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne 15,90

# Toast

## Gemüse Toast 13,20
Nach Art des Hauses mit Käse überbacken
dazu Salatgarnitur

## Feinschmecker Toast 14,80
Schweinskarree, Champignons und Käse überbacken
dazu Salatgarnitur

# Vom Grill

## Zwiebelroschtbroto

mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack

Zwiebelrostbraten 25,90
mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

## Grilltella mit bachana Erdar

Grillteller 19,50
100g Rinds-, 100g Schwein- und 100g Hühnerfleisch,
Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout

## Filetschpieß

Rind und Schwein dazua Bachane Erdar

Filetspieß (Rind-Schweinsfilet) mit Pommes 23,90
dazu Grillragout und Kräuterbutter

## Pfeffer Hinnabrüschtle

dozua a Pfefferrahm und Kroketta

mit der Haut gegrillte Hühnerbrust 21,80
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

oder

mit Kräuterbutter und Pommes 17,90

## Suruckaschtek

dazua a Krütrbuttr, bachana Erdar

250g Schweinerückensteak 16,90
mit Kräuterbutter, Pommes frites

Pfefferrahm Sauce statt Kräuterbutter 18,90

## Zigünar Schnitzle

mit bachana Erdar

Zigeunerschnitzel mit Pommes frites 18,90

## Sumeadeilions grillt

mit guota Schampignionsoß und Schpätzle

Schweinemedaillons an Champignonsauce 22,40
mit Butterspätzle

## Schampignionschnitzel

mit Kroketta

Champignonrahmsauce Schnitzel 18,20
mit Kroketten

# as Feinste vom Grill

## Fileeschtek So wias wilsch

Rindsfiletsteak (Rohgewicht +20g)
dazu zwei Beilagen nach Wahl und eine Sauce oder Kräuterbutter

| | |
|---|---|
| 150 g | 29,20 |
| 200 g | 38,40 |
| 250 g | 47,90 |
| 300 g | 56,80 |
| Chateaubriand (500g+) inkl. 4 Beilagen | 94,80 |

bitte wählen Sie:
Kräuterbutter, Champignonrahm, Pfefferrahm oder Bratensauce
und
Kroketten, Röstinchen, Pommes frites, Spätzle, Petersilienkartoffeln, Kässpätzle
und
Knackiger Salat, Gemüse oder Speckbohnen

## s'Kälble Ruckaschtek

uf a Soß dazua Käs-Schpätzle

| | | |
|---|---|---|
| Kalbsrückensteak dazu Kässpätzle mit Röstzwiebel | 220g | 36,90 |
| und Pfefferrahmsauce | 180g | 34,40 |

# Fischgerichte

## S´beschte vom Fischarboot

mit kochta Peterle-Erdar und Salot
Fischerboot 28,90
Gegrillte Fischfilets mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Kräuterbutter
und gemischtem Salat

## Zanda grillt

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot
Zanderfilet gegrillt 25,30
an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln
und Blattsalaten an Kürbiskernöl

## Bachener Zanderfilet

Erdar Salot mit Soß Tartar
Gebackener Zande Filet 23,90
mit Kartoffelsalat und Sauce Tatar

# Burger

## Sterna Burger
Faschiertem im Husgmachta Brot
mit Ranchdressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert,
Speck, Cheddar, und Pommes

normal 16,90 oder XL 22,90

## Sterna Hinna Burger
Knusprig Naturgegrilltem Huhn im Husgmachta Brot
mit Ranchdressing, Tomaten- und Gurkenscheiben, Zwiebeln
mit Cheddar und Pommes

normal 17,90 oder XL 23,90

# Koachats

## Golasch
mit am Knödl

Rindsgulasch 17,90
mit Semmelknödel

## Kalbsbeuschel 17,90
Mit Semmelknödel

## Schwisbrota
mit Krut und Knödl

Schweinebraten 17,20
mit Sauerkraut und Knödel

## Kesselfleisch
mit Krut, Erdar und Kren

Kesselfleisch 16,20
mit Sauerkraut, Kartoffeln und Kren

## Buro Schmaus
mit Knödl Krut und Fleisch

Bauernschmaus 20,70
Kessel-, Kaiserfleisch, Schweinebraten mit Knödel, Sauerkraut
und Wienerle

# Bachenes

## Wienar Schnitzle vu doa Sue
dazua Bachane Erdar oder an Salot
Wiener Schnitzel vom Schwein 16,50
mit Pommes frites oder gemischtem Salat

## Bachane Hinna Schnitzle
dazua Bachane Erdar oder an Salot
Wiener Schnitzel vom Huhn 17,50
mit Pommes frites oder gemischtem Salat

## Wienar Schnitzle vum Kalb
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb 26,90
mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

## Gordon Blö mit Salot
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen Gemischten Salat an Hausvinaigrette 19,80

# Für zwoa und meh Lüt

## An Loatarwaga voll Züg
Leiterwagen voller Leckereien
Filet Spies Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes, Kroketten, Gemüse
Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen 52,80
für 3 Personen 79,20

## Schternapfanna
Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna
Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Rumpsteak
mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen und Salat

für 2 Personen 59,90
für 3 Personen 88,70
für 4 Personen 116,30

Bei Vorbestellung wird die Große Pfanne serviert, ab 6 Personen
bis max. 10 Personen, je Person 27,80

# Für an Klina Hunga

## A klie Wienar
Kleines Wienerschnitzel 15,50
(vom Schwein) mit Pommes frites

## An kliena Filetschpies
Kleiner Filet Spieß 22,90
Rind-Schwein mit Pommes frites
dazu Kräuterbutter und Grillragout

## A klies Schampionschnitzle
Kleines Champignonschnitzel 17,20
mit Kroketten

## A klies Medailion
Kleines Schweinsmedaillon 21,40
an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

## Fisch-Schtäble
Fischstäbchen 11,90
mit Sauce Tartare und Kartoffelsalat

## Krake
Wienerle mit Pommes 10,80
Aus der Fritteuse

STERN EN HARD
Traditionsgasthaus seit 1887

REGIONALE PRODUKTE · KONTROLLIERTE HERKUNFT ·
Kuratorium
Kulinarisches
ERBE
AMA-Lizenznummer 100 946