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

Schweinefleisch	Bärenmetzg., Lustenau,- Bauern ,Vorarlberg,- Transgourmet, Region Österreich
Rind/Kalbfleisch	Fam. Allgäuer, Gisingen, -Bärenmetzg., Lustenau,- Transgourmet, Schwarzach, Region Österreich
Hühnerfleisch	Transgourmet, Region Österreich,- Bauern ,Vorarlberg
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	Rotachhof, Hard,- Melcher, Hard Transgourmet, Region Österreich Nach Saisonaler Verfügbarkeit aus heimischer Landwirtschaft

In Zusammenarbeit mit: Vorarlberg isst...

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	0,90
Beilagen Änderung	0,90
Beilagen Änderung auf Knödel oder Salat	2,50
Beilagen Änderung auf Käsespätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu Braten Sauce, Zigeuner Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm	4,20
Beilage nach Wahl Spätzle, Röstinchen, Knödel, Tiroler Knödel, Pommes, Kroketten, Reis, Polenta	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	7,20
Portion Kässpätzle	10,90
Extrateller ab 6J.	3,60

Oder Fragen Sie ihre Bedienung

Alle Preise inkl. MwSt.

Aperitif

Haus Aperitif	7,30
Aperol Spritz	8,30
Hugo	8,30
Campari (4cl)auf Eis	6,70
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
Flasche Sekt	36,90

Suppen

Flädlesuppe
Frittaten Suppe 5,80

Tiroler Knödelsuppa
Tirolerknödel Suppe 6,40

Lebarspätzlesuppe
Leberspätzle Suppe 5,90

Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl 9,80
mit Sauce Tartare

Bachena Camenber
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert 11,70
mit Preiselbeer sahne Mus und Früchtebecher

Kalte Vorspeisen

Kreveta Kocktail
mit rassiga Kocktailsoß
Crevetten Cocktail 12,90
mit rassiger Cocktailsauce und Toast

Salot
Gemischter Salat 7,40

Erdar Salot
Kartoffelsalat 6,90

Grüna Salot
Grüner Salat 6,40

Gebäck 3,20

Portion Kernöl 2,90

Hauptspeisensalat

Salotplatte
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Hausgemachten Schinken und Ei dazu Gebäck 16,90

Bachane Stroafa vonar Hinna
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen, gerne auch Natur gegrillt 18,90
auf knackigen Blattsalaten ,Zwiebel und Ei und Gebäck

gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Toast

Feinschmecker Toast 16,80
Schweinskarree, Champignons und Käse überbacken
dazu Salatgarnitur

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle
mit Erdar Salot und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus 17,80

Spinat Knödle (gerne auch Vegan)
mit Soß und dazua an Salot
auf einer groben Wurzelgemüse Rahmsauce 17,20
mit Blauschimmelkäsekern dazu einen Grünen Salat

Dr groß Camenber
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeer Mus und Früchtebecher 17,90

Alles Gemüse

Bachene Gmüosschnitzle
mit Soß und dazua an Salot
Gemüse Schnitzel gebacken 16,20
mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar 16,90

Gmüospfanna
mit Erdar und Schpiegl Ei
Gemüsepfanne mit Creme Spinat, Pochiertem Ei
und Salzkartoffeln 17,50

Gerne auch mit Speckstreifen +4,80

Vegi Burger im Husgmachta Brot (gerne auch Vegan)
mit Ranch Dressing, Fermentierten Tomaten- und Gurkenscheiben garniert,
Bauernkäse und Pommes normal 16,80 oder XL 26,70

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten 26,90
mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar
Grillteller 21,50
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch,
Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout

Husschpies
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß (Rind-Schwein) mit Pommes 24,90
dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinnabrüschtle
dozua a Pfefferrahm und Kroketta
mit der Haut gegrillte Hühnerbrust 23,80
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen
oder
mit Kräuterbutter und Pommes 18,90

Suruckaschtek 220g
dazua a Krütrbuttr, bachana Erdar
Schweinerückensteak 18,20
mit Kräuterbutter, Pommes frites

Pfefferrahm Sauce statt Kräuterbutter 21,30

Zigünar Schnitzle
mit bachana Erdar
Zigeunerschnitzel mit Pommes frites 19,20

Sumeadeilions grillt
mit guota Schampignionsoß und Schpätzle
Schweinemedaillons an Champignonsauce 25,40
mit Butterspätzle

Schampignionschnitzel
mit Kroketta
Champignonrahmsauce Schnitzel 19,70
mit Kroketten

as Feinste vom Grill

Flambiertes Fileeschtek So wias wilsch

Flambiertes Rindsfiletsteak
mit Cremepolenta auf Zigeunersauce dazu Kräuterbutter
und wahlweise mit Speckbohnen oder Buttergemüse

150 g	35,40
220 g	48,80

Chateaubriand (500g+) für 1-2 Personen 113,90
dazu geben wir noch, einen Gemischten Salat, eine Sauce nach Wahl und Kroketten

s'Kälble Ruckaschtek

uf a Soß dazua Käs-Schpätzle

Kalbsrückensteak dazu Kässpätzle mit Röstzwiebel	220g	42,90
und Pfefferrahmsauce	180g	36,90

Fischgerichte

S´beschte vom Fischarboot

mit kochta Peterle-Erdar und Salot
Fischerboot 32,80
Gegrillte Fischfilets mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Kräuterbutter
Creme Spinat und gemischtem Salat

Zanda grillt

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot
Zanderfilet gegrillt 27,60
an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln
und Blattsalaten

Bachener Zanda

Erdar Salot mit Soß Tartar
Gebackene Zander Filets 24,50
mit Kartoffelsalat und Sauce Tatar

Burger

Sterna Burger
Gemischtem Faschiertem im Husgmachta Brot
mit Speck, Bauernkäse, Dijon Senf, Fermentierter Gurke und Tomate
dazu Range Dip und Pommes

normal 17,90 oder XL 26,90

Sterna Hinna Burger
Knusprig Naturgegrilltem Huhn im Husgmachta Brot
mit Bauernkäse, French Sauce, Fermentierter Tomaten- und Gurke, Zwiebeln
dazu Range Dip und Pommes

normal 18,90 oder XL 27,90

Koachats

Golasch
mit am Knödl
Rindsgulasch 19,50
mit Semmelknödel

Kalbsbeuschel 19,50
Mit Semmelknödel

Schwisbrota
mit Krut und Knödl
Schweinebraten 18,50
mit Sauerkraut und Knödel

Kesselfleisch
mit Krut, Erdar und Kren
Kesselfleisch 17,80
mit Sauerkraut, Kartoffeln und Kren

Buro Schmaus
mit Knödl Krut und Fleisch
Bauernschmaus 21,80
Kessel-, Kaiserfleisch, Schweinebraten mit Knödel, Sauerkraut
und Wienerle

Bachenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue
dazua Bachane Erdar oder an Salot
Wiener Schnitzel vom Schwein 17,90
mit Pommes frites oder gemischtem Salat

Bachane Hinna Schnitzle
dazua Bachane Erdar oder an Salot
Wiener Schnitzel vom Huhn 18,90
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 21,50

Für zwoa und meh Lüt

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

für 2 Personen 62,80
für 3 Personen 92,20

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

für 2 Personen 71,80
für 3 Personen 101,70
für 4 Personen 135,20

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!

Für Familien

Dies sind Angebote die ausschließlich für Familien aus einem Haushalt kommen gedacht „Mami, Papi + Kinder“.
Bei diesen Platten sind keine Änderungen möglich und werden bei Veranstaltungen und Größeren Gruppen sowie zum Mitnehmen nicht Angeboten.

Vielen Dank für ihr Verständnis!

Familien Schnitzelplatte

Wiener Schwein, Wiener Huhn
dazu eine große Portion Pommes und einen großen Gemischter Salat
für jedes Kind Schenken wir noch 0,25l Himbeersaft dazu

2 Erwachsene und ab einem Kind 45,70
jedes weitere Kind 7,50

Familien Kässpätzle Partie

mit Kartoffel-Grünem Salat dazu Apfelmus und Röstzwiebel
für jedes Kind Schenken wir noch 0,25l Himbeersaft dazu

2 Erwachsene und ab einem Kinder 44,60
jedes weitere Kind 7,30

STERNEN HARD
Traditionsgasthaus seit 1887