

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalat
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle **ACG** 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions **ACG** 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot **AGM** 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto **AG** 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar **G** 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies **G** 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozua a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch ACG 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota ACG 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue ACG 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle ACG 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb ACG 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot ACG 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg A C G

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna A C G

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Gasthaus Sternen · A-6971 Hard · Landstraße 49
gh-sternen@outlook.com · www.gh-sternen.at

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salot und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalat
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salot und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch ACG 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota ACG 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue ACG 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle ACG 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb ACG 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot ACG 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalat
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle **ACG** 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions **ACG** 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot **AGM** 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto **AG** 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar **G** 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies **G** 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salot und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle **ACG** 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions **ACG** 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot **AGM** 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto **AG** 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar **G** 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies **G** 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch ACG 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota ACG 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue ACG 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle ACG 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb ACG 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot ACG 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalat
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salot und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch ACG 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota ACG 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue ACG 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle ACG 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb ACG 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot ACG 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salot und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg A C G

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna A C G

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalat
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozua a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg A C G

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna A C G

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat A G 6,80
Grüner Salat

Gebäck A G 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte A C G 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna A C G 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle A C G 18,50
mit Erdar Salot und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber A C G 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozua a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg A C G

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna A C G

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat A G 6,80
Grüner Salat

Gebäck A G 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte A C G 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna A C G 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle A C G 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber A C G 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalat
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg A C G

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna A C G

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg A C G

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna A C G

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salot und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg A C G

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna A C G

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle **ACG** 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions **ACG** 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot **AGM** 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto **AG** 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar **G** 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies **G** 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe **ACG** 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe **ACG** 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions **ACG** 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber **ACG** 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot **AG** 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot **AM** 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salot und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozua a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozua a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salot und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch ACG 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota ACG 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue ACG 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle ACG 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb ACG 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot ACG 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg A C G

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna A C G

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch ACG 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota ACG 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue ACG 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle ACG 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb ACG 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot ACG 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalat
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozua a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg A C G

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna A C G

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalat
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch ACG 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota ACG 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue ACG 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle ACG 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb ACG 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot ACG 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg A C G

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna A C G

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalat
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch ACG 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota ACG 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue ACG 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle ACG 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb ACG 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot ACG 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40



Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60



Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozua a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozua a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch ACG 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota ACG 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue ACG 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle ACG 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb ACG 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot ACG 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle **ACG** 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions **ACG** 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot **AGM** 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto **AG** 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar **G** 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies **G** 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch ACG 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota ACG 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue ACG 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle ACG 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb ACG 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot ACG 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe **ACG** 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe **ACG** 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions **ACG** 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber **ACG** 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot **AG** 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot **AM** 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat A G 6,80
Grüner Salat

Gebäck A G 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte A C G 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna A C G 19,20
uf om Blattsalat
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle A C G 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber A C G 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozua a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozua a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg A C G

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna A C G

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalat
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salot und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg A C G

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna A C G

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Gasthaus Sternen · A-6971 Hard · Landstraße 49
gh-sternen@outlook.com · www.gh-sternen.at

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle **ACG** 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions **ACG** 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot **AGM** 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto **AG** 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar **G** 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies **G** 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch ACG 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota ACG 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue ACG 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle ACG 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb ACG 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot ACG 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle **ACG** 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions **ACG** 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot **AGM** 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto **AG** 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar **G** 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies **G** 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozua a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch ACG 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota ACG 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue ACG 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle ACG 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb ACG 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot ACG 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Gasthaus Sternen · A-6971 Hard · Landstraße 49
gh-sternen@outlook.com · www.gh-sternen.at

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40



Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60



Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe **ACG** 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe **ACG** 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions **ACG** 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber **ACG** 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot **AG** 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot **AM** 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalat
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle A C G 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions A C G 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot A G M 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto A G 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar G 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies G 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozua a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch ACG 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota ACG 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue ACG 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle ACG 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb ACG 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot ACG 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg ACG

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna ACG

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Gasthaus Sternen · A-6971 Hard · Landstraße 49
gh-sternen@outlook.com · www.gh-sternen.at

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.

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, des ischt z'Hard am See,
do sind mir „Dahoam“*

Danke an Frau Irmgard Fritz für des schöne Gedicht



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

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

Werte Gäste, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein:

Allgemeine Änderung	1,00
Beilagenänderung	1,00
Beilagenänderung auf Knödel oder Salat	2,00
Beilagenänderung auf Käsepätzle	7,50
Gerichte ohne Sauce, Sauce dazu <i>Braten Sauce, Champignonsauce, Pfefferrahm</i>	3,60
Beilage nach Wahl <i>Spätzle, Röstinchen, Knödel, Pommes, Kroketten, Kartoffelpüree</i>	5,80
Portion Gemüse oder Speckbohnen	6,50
Portion Kässpätzle	9,60
Extrateller ab 10J. <i>Oder fragen Sie Ihre Bedienung</i>	3,60

Regionalität ist uns sehr wichtig

Fleisch

Wir beziehen vorzugsweise aus der Region Österreich von Schluge Dornbirn oder saisonal von Bauern aus der Umgebung

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

Salate Gemüse Obst

Rotachhof Hard, Stadelmann Hard, Pilz Lenz Wolfurt, Kräuterhof-Salzburg, 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.

Aperitif

Aperol Spritz	8,30
Aperol Spritz Tower (3+1 gratis)	24,90
<hr/>	
Hugo	8,30
Wild Berry Lillet	8,30
<hr/>	
Campari (4cl) auf Eis	6,70
<hr/>	
Martini Bianco (4cl) auf Eis	7,40
<hr/>	
Flasche Sekt	36,90



Suppen

Flädlesuppe ACG 5,90
Frittaten Suppe

Lebarspätzlesuppe ACG 5,90
Leberspätzle Suppe



Warme Vorspeisen

Kliene Bachene Schampions ACG 9,90
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons Schmankerl mit Sauce Tartare

Bachena Camenber ACG 11,90
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Früchtegarnitur

Kalte Vorspeisen

Salot AG 7,80
Gemischter Salat

Erdar Salot AM 7,20
Kartoffelsalat

Grüna Salat **AG** 6,80
Grüner Salat

Gebäck **AG** 3,50



Hauptspeisen Salat

Salotplatte **ACG** 16,10
mit Schinga und a kochats Ei
Salatplatte mit Schinken und Ei und Gebäck

Bachane Stroafa vonar Hinna **ACG** 19,20
uf om Blattsalot
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten, Zwiebel, Ei und Gebäck
Gerne auch als Fitness Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Vorarlberger Käse Speisen

Käs-Schpätzle **ACG** 18,50
mit Erdar Salat und Öpflmuas
Kässpätzle mit Kartoffel-Grüner Salat und Apfelmus

Dr groß Camenber **ACG** 18,30
mit Beereschlagrahm
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne Früchtegarnitur

Alles Gemüse

Bachene Gmüösschnitzle **ACG** 16,40
mit Soß und dazua an Salat
Gemüse Schnitzel gebacken mit Sauerrahm- und Chili Dip dazu Salatgarnitur

Bachene Schampions **ACG** 17,30
mit Soß Tartar
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Vegi Burger im Husgmachta Brot **AGM** 16,90
mit Ranch Dressing, Tomaten- und Gurkenscheiben garniert, Bauernkäse und Pommes frites

Vom Grill

Zwiebelroschtbroto **AG** 27,50
mit graschplta Erdar und Böhnele mit Speack
Zwiebelrostbraten mit Röstinchen dazu Speckbohnen und Bratensauce

Grilltella mit bachana Erdar **G** 22,40
Grillteller
Rinds-, Schweine- und Hühnerfleisch, Speckscheibe, Pfefferoni und Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Husschpies **G** 25,90
Rind und Schwein dazua Bachane Erdar
Hausspieß vom Schweinefilet und Rind mit Pommes frites dazu Grillragout und Kräuterbutter

Pfeffer Hinabrüschtle G

dozia a Pfefferrahm und Kroketta – Gegrillte Hühnerbrust
auf Pfefferrahm dazu Kroketten und Speckbohnen

23,90

mit Kräuterbutter und Pommes frites

18,90

Sumeadeilions grillt A G

mit guota Schampignonsoß und Schpätzle

Schweinemedailions an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle

25,60

Schampignonschnitzel A C G

mit Kroketta

Natur Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce mit Kroketten

19,90

Feinste vom Grill – F I S C H

Zanda grillt A D G

an a Krütarbutta mit kochta Peterle-Erdar und grüna Salot

Zanderfilet gegrillt an zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

29,50



B U R G E R

Sterna Burger A G M

Saftig gegrilltes Burger Patty vom Rind und Schwein im Brot mit Speck, Bauernkäse, Gurke und Tomate dazu Ranch Dip und Pommes frites

18,20

Gekochtes

Golasch **ACG** 20,90
mit am Knödl
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Schwisbrota **ACG** 18,60
mit Krut und Knödl
Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Gebackenes

Wienar Schnitzle vu doa Sue **ACG** 19,70
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bachane Hinna Schnitzle **ACG** 19,00
dazua Bachane Erdar
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Wienar Schnitzle vum Kalb **ACG** 29,50
mit Erdar Salot und Preiselbeer
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer

Gordon Blö mit Salot **ACG** 22,80
Cordon Bleu vom Schwein
dazu einen kleinen Gemischten Salat an Hausvinaigrette
oder mit Pommes frites und Gemischten Salat an Hausvinaigrette 29,20

Für zwei und mehr Leute

An Loatarwaga voll Züg A C G

Leiterwagen voller Leckereien

Kleine Haus Speiß vom Schwein und Rind, Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, Kroketten, Gemüse, Wienerle, Speckbohnen, Sauce

für 2 Personen	63,80
für 3 Personen	94,80

Schternapfanna A C G

Essa wia anno dazumol, zemma us dr Pfanna

Schweinsfilet gegrillt mit Champignonrahmsauce, Karee Steak mit Kräuterbutter, Wiener Schnitzel dazu gemischte Beilagen, Speckbohnen, Butterspätzle Pommes frites, gebackene Champignon und Salat

für 2 Personen	73,80
für 3 Personen	104,80
für 4 Personen	139,90

auf Vorbestellung pro Person	33,50
------------------------------	-------

Alle Hauptspeisen sind gerne auch als kleine Portion erhältlich!



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser <i>0,5 l</i>	1,00
---------------------------------------	------

Mineralwasser (still oder prickelnd) <i>0,33 l</i>	3,80
<i>0,75 l</i>	6,70

Schweppes Tonic Water, Bitter lemon <i>0,25 l</i>	3,90
---	------

Red Bull <i>0,25 l</i>	5,40
----------------------------------	------

Cola light, Orangenlimonade vo Üs, Almdudler, Eistee <i>0,33 l</i>	4,50
Spezi, Cola, Zitronenlimonade <i>0,33 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,20

Orangensaft oder Mango pur <i>0,25 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,60

Orange oder Mango gespritzt mit Soda <i>0,33 l</i>	4,10
<i>0,5 l</i>	5,10

Apfelsaft pur <i>0,25 l</i>	3,90
<i>0,5 l</i>	5,40

Apfelsaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	4,10
<hr/>	
Johannisbeersaft pur	3,50
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	4,70
<i>0,5 l</i>	
<i>0,25 l</i>	3,50
<hr/>	
Himbeersirup mit Wasser	3,10
<i>0,5 l</i>	
<hr/>	
Himbeersirup mit Soda	3,90
<i>0,5 l</i>	
Soda Zitrone	3,40
<i>0,25 l</i>	
<i>0,5 l</i>	
3,90	

Bier

Bier	
<i>0,3 l</i>	4,50
<i>0,5 l</i>	4,90
<hr/>	
Radler (süß oder sauer)	
<i>0,3 l</i>	4,30
<i>0,5 l</i>	4,70
<hr/>	
Weizen	
<i>0,3 l</i>	5,30
<i>0,5 l</i>	5,70
<hr/>	
Cola Weizen	5,50
<i>0,5 l</i>	

Alkoholfreies Bier Clausthaler
0,5 l

5,10

Alkoholfreies Weizen Erdinger
0,5 l

5,40

◆

Weine

Roséwein

Fruchtig-frisch mit feinen Beerendaromen und harmonischer Säure
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40

Weißweine

Chardonnay Kalkschicht DAC
Sommer, Burgenland
1/8 l – 5,80 · 1/4 l – 10,60 · 0,75 l – 28,30

Grüner Veltliner DAC
Taubenschuss, Niederösterreich
1/8 l – 6,20 · 1/4 l – 11,40 · 0,75 l – 31,60

Rotweine

Blauer Zweigelt
Zantho
1/8 l – 5,60 · 1/4 l – 10,20 · 0,75 l – 27,90

Blaufänkisch Classic Bio
IBY
1/8 l – 6,70 · 1/4 l – 12,30 · 0,75 l – 35,20

Merlot Scarbolo Friuli DOC
Italien
1/8 l – 6,40 · 1/4 l – 11,90 · 0,75 l – 33,60

◆

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels	5,20
Cognac Hennessy	6,80
Vodka	4,80
Tequila Gold	3,30
Baileys	3,20
Grappa	2,90
Bacardi	2,80
Amaretto	3,60
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,70
Malibu	6,20



Digestif & Schnäpse (2 cl)

Obstler	3,50
Marillenschnaps	3,50
Honig Williams	3,50
Williams	4,50



Allergeninformation

gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011
sowie der österreichischen Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*



Die 14 Hauptallergene (Anhang II der LMIV)

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (inkl. Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps)
C	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
L	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben)
P	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere (Mollusken)	und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern)

Hinweis zur Kreuzverunreinigung:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unserer Küche Spuren von Allergenen auftreten, die nicht als Zutaten verwendet werden. Gäste mit schweren Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, das Servicepersonal ausdrücklich darauf hinzuweisen.