



Der Stern

I schaug auf Di. Du schaugsch auf mi.



2019



Dürfen wir Eure Gastgeber sein?



510 Jahre Wirtshausgeschichte und über 20 Generationen an Wirtsleuten zeugen von einer langen Gastgeber-Tradition.

Vielleicht ist es nur Zufall, vielleicht liegt's im Blut, wir machen es auf jeden Fall gerne und freuen uns, wenn wir liebgewonnene Freunde und neue Besucher in unserem Haus willkommen heißen dürfen.

In unserem neuen Magazin wollen wir über das «Gastgeber Sein» berichten und es von allen Seiten näher beleuchten: wie man zuallererst alles fein richtet, wie man kulinarisch verwöhnt, wie man die Verantwortung für die Gäste und ihr Umfeld übernimmt und wie man seinen Gästen ganz besondere Erlebnisse bietet.

Aber vor allem geht's um die Herzlichkeit und Passion des Bewirtens.

Wir freuen uns, wenn wir Euch im STERN (wieder) begrüßen und Eure Gastgeber sein dürfen!

Die vier Generationen an Gastgebern, Olivia & Maya & Moritz – Zara & René – Hermann – Adele

Allow us to be your hosts

510 years of history and more than 20 generations of landlords make for a long hosting tradition. Maybe it's a coincidence or maybe it's just part of our DNA – we have great passion for our work and always look forward to welcoming newly made friends and new guests to our hotel.

Our new magazine is packed with great stories – we want to share with you the different facets of being hosts: the first thing is getting the place ready so everything looks cosy and welcoming, then how

we spoil our guests with culinary delights and how we look after our guests and give them special moments to remember. But above all, it's about our passion for hosting.

We'd be delighted to be your hosts and welcome you (back) to The Stern!

The four generations of hosts, Olivia & Maya & Moritz – Zara & René – Hermann – Adele

Nous permettez-vous d'être vos hôtes

510 ans d'histoire de l'hôtellerie et plus de 20 générations d'aubergistes témoignent d'une longue tradition d'hôtelier. Ce n'est peut-être qu'un hasard, c'est peut-être dans les gènes – dans tous les cas, nous aimons beaucoup notre métier et sommes très heureux de souhaiter la bienvenue dans notre maison à des amis devenus chers et à de nouveaux vacanciers.

Dans notre nouveau magazine, nous voulions vous raconter ce qu'être hôtelier signifie et vous en

apprendre davantage sur toutes les facettes de la profession : comment on choisit ses hôtes avec une délicieuse gastronomie, comment on prend la responsabilité de ses hôtes et de son environnement et comment on propose à ses hôtes des découvertes qui sortent des sentiers battus. Mais pour nous, il s'agit avant tout de la passion de recevoir, une passion qui vient du cœur.

Nous serions très heureux de vous accueillir (à nouveau) au Stern et d'être vos hôtes !

Les 4 générations d'hôteliers, Olivia & Maya & Moritz – Zara & René – Hermann – Adele

Huamelig

- 4 Gastgeber seit Generationen
Looking after guests for generations
Hôteliers depuis des générations

Gmiatlig

- 6 Fein g'richtet
Everything ready and perfect
Joliment aménagé
- 8 Wohnvarianten – von kluan bis ganz, ganz groß
Types of accommodation – from small to XXL
Chambres – de petites à très très grandes

Eardig

- 10 Gelebte Verantwortung
Being actively responsible
Responsables au quotidien
- 12 Aus Elfi's Kräutergarten
Elfi's herbs garden
Le jardin aux plantes d'Elfi

Gschmackig

- 14 Rezepte zum Verwöhnen
Spoil yourself with our recipes
Recettes pour flatter le palais
- 17 Der kulinarische STERN
The culinary Stern
Le Stern version gastronomique

Gspassig

- 18 Wir sind große Familie!
We're a big family!
Nous sommes une grande famille !
- 20 Oft gfragt im Familien-Winter
Frequently asked questions
Souvent demandé en hiver par les familles
- 22 Urlaub wie am Bauernhof mit Babys und Kleinkindern
Just like a farm holiday with the little ones
Vacances comme à la ferme avec bébés et enfants en bas âge

Fein dunken

- 24 Bsundrige Bergerlebnisse
Special mountain experiences
Fascinantes découvertes en montagne

- 26 A Ruah isch!

Time to relax and unwind!
Silence !

STERN-Angebote

- 29 STERN-Kalender 2019
STERN calendar 2019
Le calendrier du STERN pour 2019
- 30 STERN-Leistungen über das gesamte Jahr
STERN services throughout the year
Prestations du STERN pendant toute l'année
- 31 STERN-Preise
STERN prices
Prix du STERN
- 32 10 Gastgeber Tipps
Our Top Ten Tips
10 bons plans de l'hôtelier

Die Fögers «unter de Keschn»

Die ganze Wirtsfamilie versammelt unter den Jahrhunderte alten Kastanienbäumen, dem feinsten Sommerplatzl im Stern. Beginnend mit René, links oben, und dann gegen den Uhrzeigersinn.

René
Wirt & Gastgeber im Stern

Zara
Die wirklich bessere Hälfte

Oliuia
Das jüngste Sternchen

Carmen
Reinhardt's Frau, die immer heimischer wird ;)

Moritz
Jung-Wirt und Kreatiukopf

Niklas
Sous-Chef und René's Cousin
2. Grades

Marcell
Tischler, Tausendsassa und Bruder

Bruno
EDV-Kopf und Cousin

Lisa
Energiebündel an Leons Seite

Leon
Der sportliche Bruder

Maya
Jung-Wirtin und Charme

Roswitha
Schneidermeisterin und junggebliebene Mutter

Hermann
Dorfpapa und Alt-Wirt

Norys
Frau an Hermanns Seite

Oma Adele
Die Seele des Hauses (rechts davon
Oma's Pflegerin Milka)

Hildegard
Dichterin und Schwester von
Hermann

Elfi
Seele im Haus, Kräuterfrau und
Cousine

Maren
Elfis Tochter und fleißig beim
Mithelfen

Ella
Unser Patenkind und
immer mit dabei

Reinhard
Cousin und Mann für Alles

4 Gastgeber seit Generationen

Über die Passion des Gastgeber Seins

Über Generationen bewirtschafteten die Fögers dieses Gasthaus, boten Reisenden eine willkommene Bleibe und den Pferdefuhrwerken eine Rast. Es waren nicht nur Händler und Reisende, welche die Gastfreundschaft am Fernpass schätzten, sondern auch Jäger, die das herrliche Gebiet rund um den Fernpass frequentierten. So war auch Ludwig II. von Bayern – «der Märchenkönig» – ein gern gesehener Gast im Wirtshaus, der von hier aus sein Jagdrevier am Fernpass besuchte.

1907 entschlossen sich Franziska und Alois den Fernpass hinter sich zu lassen und fanden im Dorfzentrum von Obsteig im «Stern» ihre neue Heimat. Die nachfolgenden Generationen verwandelten das kleine Gasthaus zu dem jetzigen qualitätsvollen Landhotel.

Es war einmal ein kleines Gasthaus am Fernpass auf der beliebten Handelsroute, die seit der Römerzeit eine wichtige deutsch-italienische Alpenverbindung darstellte.

Selbst wenn sich im Laufe der Geschichte viel verändert hat, die Motive des Reisens ganz andere wurden, der Komfort unheimlich gestiegen ist und die Infrastruktur und Ästhetik sich massiv entwickelt haben, ist die Art und Weise des Bewirtens noch dieselbe geblieben.

Früher, heute und in Zukunft schätzen Reisende eine ehrliche Gastfreundschaft, eine huamelige Atmosphäre, eine gute Küche und nette Menschen. Genau diese Kernelemente wollen wir im Stern weiter leben und weiter pflegen.

Ohne eine ordentliche Portion Passion wäre es nicht möglich, auf eine so lange Geschichte des Gastgeberens zurückzublicken und in der heutigen Zeit weiterhin ehrliche, und nicht umsatzgetriebene, Gastfreundschaft zu leben.

Natürlich kann man sich nach 20 Generationen des Bewirtens die Frage stellen, ob die Familie über die Jahrhunderte soweit sozialisiert wurde oder ob es gar in den Genen liegt, ein guter Gastgeber zu sein? Wahrscheinlich steckt überall ein Stückchen Wahrheit drinnen: es ist die Tradition, das Familienerbe fortzuführen, es ist die Heimat, es ist ein gewisses Talent dazu, und gleichzeitig muss jede Generation ihre eigene Gastgeber-Passion entdecken und weiterentwickeln.

Der Stern lebt vom Miteinander: von der Großfamilie, die zu ihrem Stammhaus steht und mit viel Leidenschaft die Stern-Philosophie «I schaug auf Di. Du schaugst auf mi.» verkörpert; von den Mitarbeitern, die genauso zur Familie gehören und die Passion des Bewirtens teilen aber auch von den Besuchern, Freunden und Gästen, die das Haus mit Leben füllen und die Stern-Werte genauso mittragen. Das ist Stern und das macht den Stern zu etwas Besonderem für alle, die mit dabei sind.

Looking after guests for generations

The Föger family has played the role of hosts since the year 1509 – at first on the popular Fernpass trade route and for the last 112 years at the Stern on the sunny Mieminger Plateau.

The passion, commitment and joy we put into our jobs as hosts has made it possible to write 500 years of history. It would not have been possible without our staff, friends and guests who fill our hotel with life and contribute to our motto: "I look after you. You look after me"

Hôteliers depuis des générations

Depuis 1509, la famille d'aubergistes Föger vit pleinement son rôle d'hôteliers – autrefois sur le col Fernpass – une route de commerce très fréquentée – et depuis 112 ans au STERN, sur le plateau ensoleillé de Mieming.

Ce n'est que grâce à la passion, au dévouement et au plaisir d'être hôteliers que nous sommes parvenus à écrire plus de 500 ans d'histoire aubergiste. Mais il n'y a pas que la famille en elle-même qui y a contribué : les employés, amis et hôtes qui remplissent la maison de vie et soutiennent notre devise « Je veille sur toi. Tu veilles sur moi ».

Gmiatlig

Fein g'richtet

Als guter Gastgeber wünscht man sich, dass sich die Gäste von Beginn an wohlfühlen. Darum legt man viel Wert darauf, dass alles dafür fein g'richtet ist.

Die architektonische Ausführung ist oft angelehnt an historische Elemente, so ähneln die Schränke in ihrer Form den alten Bauernkästen und die Sunnebankeln auf der Terrasse der alten Bank vorm Bauernhaus. Gleichzeitig wurden viele Sachen einfach belassen, um den Lauf der Zeit und der Stile präsent zu halten. Geht doch einmal durch die verschiedenen Stuben im Erdgeschoß und begeben Sie sich auf eine Zeitreise des Hauses – vom 19. Jahrhundert bis heute.

Die Lärche ist das regionale Heiligtum und für die Larchwiesen ist unsere Region bekannt. Darum haben wir auch die Natur ins Haus geholt und die Offenheit der

Den Stern lernt man durch die Details und die Menschen erst richtig kennen.

Wir haben uns bemüht, so viel Regionalität, Modernität und Komfort wie möglich in die historischen Mauern des Sterns einzubringen und trotzdem die Geschichte des Hauses zu bewahren.

Plateaulandschaft, sowie die wärmende Wirkung des Lärchenholzes bestimmend im Stern eingesetzt – von der Sonnenterrasse über die Lärchenbar und in fast allen Zimmern bis oben zur Panoramasauna sowie der Dachterrasse.

Die besondere Stern-Atmosphäre ist aber viel mehr. Es sind die kleinen Details, welche es zu Entdecken gilt und die Menschen, die sich darin bewegen. Das macht den STERN aus. Schon beim Eintritt ist man von vielen kleinen Elementen des Landhauses, einer Blumenflut oder einem Kerzenmeer eingefangen und entdeckt mit Freude zahlreiche kleine Details wie die geschnitzten Kunstwerke unseres Uronkels Karl. Man sieht die hausgemachten Köstlichkeiten im Ladele, bemerkt kreative Elemente wie das Schlüsselbrett oder Hingucker wie den alten Backofen von Oma Adele am Buffet. In den Zimmern entdeckt man immer wieder die Logo-Blätter in allen Variationen, ein Hirsch hüpfet aus der Dusche oder die Sterne glimmern noch a bissel nach. Immer entdeckt man kreative nachhaltige Ideen oder «muss» in den Tiroler Sprachschatz eintauchen.

Die Lärche



Sie ist der Hausbaum von Obsteig und bestimmend im Landschaftsbild. Die einzigartigen Larchwiesen sind landschaftlich geschützt und bieten einen besonderen Lebensraum für Flora und Fauna, aber auch für alle Besucher.

Everything ready and perfect

A good host hopes his guests will feel at home from the moment they walk through the door. We've done our very best to remain true to the history of our hotel while introducing modern comfort and

regional highlights. For example, you can see a lot of regional larch wood integrated into our cosy rooms and apartments as well as elements which remind you of our long history. The small details, which can be found throughout the hotel, are what gives it a really cosy and homey atmosphere.

Joliment aménagé

Comme tout bon aubergiste qui se respecte, on aimerait que les hôtes se sentent bien dès leur arrivée. Aussi, nous nous sommes efforcés d'intégrer autant de régionalité, de modernité et de confort que possible dans les murs historiques du Stern,

tout en préservant l'histoire de la maison. C'est ainsi que l'on trouve dans les chambres et appartements tout confort notre bois local par excellence – le mélèze –, et des éléments qui reflètent notre histoire. Ce qui rend l'ensemble encore plus douillet, ce sont les petits détails que l'on découvre dans toute la maison.



Wohnvarianten – von klein bis ganz, ganz groß

Alle Zimmer sind liebevoll mit Naturbildern, Kuscheldecke, Ursprungs-Wasser und Alpenlarch-Kosmetikartikeln sowie mit Fön, Safe, Telefon, TV und kostenlosem WIFI eingerichtet.

Sunnige STERN-Zeit

ab Euro 72,- (Erw/Tag) mit
Genießerpension

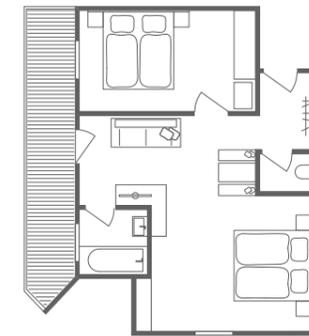
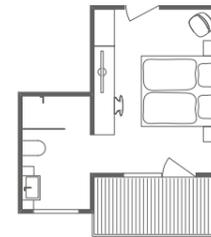
Familienzimmer L

Komfortzimmer S – s'Kluane

Moderne Lärchenzimmer mit Doppelbett, Dusche, meist
separatem WC, Holzdielenboden, Kühlschrank, Wasserkocher
und großem Balkon, ca. 20 m² (ab April alle NEU!)

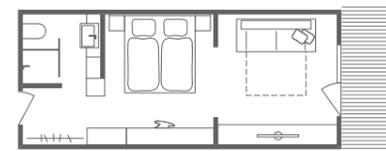
Ferienappartement XL – s'ganz Große

Moderne Lärchenappartement (im Hotel oder Nebenhaus)
mit 2 (Schlaf-)Zimmern, teilw. Wohncke, Dusche, Badewanne,
WC, Kühlschrank, Wasserkocher und Balkon ODER zwei
Komfortzimmer S «upcycled» mit Verbindungstür
(mit 2 Bädern, Balkon, ...), ca. 45 m²



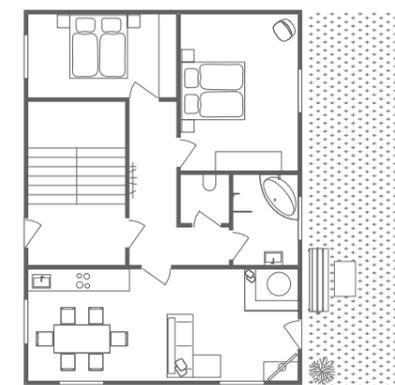
Familienzimmer L – s'Große

Moderne Lärchenzimmer mit Doppelbett und Doppelbettcouch
(oder Wohncke), offenes Bad mit Dusche und WC, Kühlschrank,
Wasserkocher und Balkon, ca. 25 m² ODER Variante mit
separatem WC und eigenem Balkon, ca. 23 m²



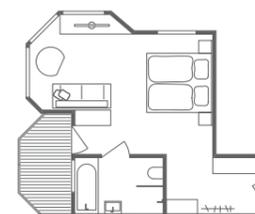
Ferienappartement XXL – s'ganz ganz Große

Geräumiges Ferienappartement (im Hotel oder
Nebenhaus) mit 2 Schlafzimmern, großem Wohnzimmer mit
Doppelbettcouch und Kachelofen, Küche mit Sitzecke, Dusche,
meist Badewanne, WC und Balkon ODER Erkerkombination
im Hotel im modernen Stil – Streuobst-Erkerzimmer und
Lärchenzimmer mit gemeinsamen Eingangsbereich, ca. 80 m²



Streuobst-Erkerzimmer L+ – s'Größere

Geräumiges Komfortzimmer aus heimischen Obstbäumen, mit
hellem Erker, Doppelbett, Dusche, Badewanne, WC, Wohncke im
Erker, Holzdielenboden, Kühlschrank, Wasserkocher und eigenem
Balkon, ca. 30 m²



EN: www.hotelstern.at/en/rooms-prices

FR: www.hotelstern.at/fr/chambres-et-prix

Familien Genuss

ab Euro 78,- (Erw/Tag) mit
Genießerpension

Komfortzimmer S

Erkerzimmer L+

Eardig

Gelebte Verantwortung

Gäste zu bewirten ist eine soziale Verantwortung, wie es auch eine Verantwortung ist, auf die Familie zu achten, auf die Menschen in seiner Umgebung oder auch sonst auf die Gesellschaft. Gerade in der heutigen Zeit, in der es uns materiell noch nie besser ging, ist es zunehmend wichtig, dass wir soziale Verantwortung und Zivilcourage zeigen und über unseren eigenen, egozentrischen Horizont blicken.

Verantwortung zu übernehmen ist keine Einbahnstraße - egal, ob man sich für die Gäste, für die Familie, für die Mitmenschen, für die Gesellschaft oder für die Natur engagiert. Verantwortung hat immer eine zweite Seite, eine Seite, die etwas zurückgibt.

Das erleben wir im Stern täglich: die sich entfaltenden Bäume und Pflanzen, die glücklichen Bienen, die gut ausgebildeten Lehrlinge, die jugendlichen Stammgäste, die ihr Praktikum bei uns machen, den Spaß, den wir im Team miteinander haben, die partnerschaftlichen Lieferanten oder die wohlwollende Bevölkerung. Und vor allem unsere Gäste und Freunde, die sich im Stern so richtig wohlfühlen.

Gastgeber zu sein bringt eine Verantwortung mit sich: man überlegt sich, wie man Gästen eine Freude bereiten kann, was Ihnen wichtig ist, wie man sie überraschen kann.

Es gibt keine schönere Belohnung für unsere Arbeit als die Zufriedenheit und das Glücklich Sein unserer Gäste und es gibt kein schöneres Lob, als ein ehrliches «Auf Wiedersehen».

Eine besondere Freud' ist das tägliche Miteinander, wenn auch unsere Gäste die Verantwortung leben: damit meinen wir nicht nur, dass sie grün anreisen, das eardige Menü essen und Sterne für das Klimaschutz sammeln, sondern auch, dass sie die Verantwortung als Gast übernehmen.

Wir erleben immer wieder, dass beim spontan aufziehenden Gewitter mitgeholfen wird, die Pölster ins Trockene zu bringen, dass die Gläser abgeräumt werden, dass respektvoll und auf Augenhöhe mit allen Mitarbeitern umgegangen wird. Einfach gesagt, dass unsere Gäste jedem Einzelnen Wertschätzung entgegenbringen.

Nicht umsonst hat unsere Urgroßmutter Franziska den Spruch «Froher Gast – niemals Last» bereits 1946 in der Vertäfelung der Hirschstube verewigen lassen.

Being actively responsible

There's a certain responsibility involved in being a host: you need to think carefully – how can we please our guests, what's important to them, how can we surprise them... but we also have a social responsibility as well as a responsibility to nature.

With many projects and offers using our motto "I look after you. You look after me", we fully accept and embrace these responsibilities together with our staff and guests, and we are one of the most sustainable hotels in Europe.

PS. Have fun planting seeds and watching the wild mallow grow.

Responsables au quotidien

Être hôtelier implique une responsabilité incontestable : on réfléchit à la façon dont on pourrait faire plaisir à ses hôtes, à ce qui est important pour eux, comment les surprendre... C'est aussi une responsabilité vis à vis de la société et de la nature.

Avec de nombreux projets et offres en accord avec notre devise « Je veille sur toi. Tu veilles sur moi », nous vivons avec les membres de notre équipe et nos vacanciers et sommes l'un des hôtels les plus éco-responsables d'Europe.

PS : nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à semer les graines de mauve sauvage.

I schaug auf Di. Du schaugsch auf mi.

1. Einziges klimaneutrales Hotel Österreichs
2. 7,59 kg CO₂ pro Nächtigung (Klimaklasse A+++)
3. Wärme und Energie zu 95% aus heimischen Ressourcen
4. 10x mehr Grüne Anreisen innerhalb von 2 Jahren – dafür gibt's auch 5% Rabatt
5. Mobilität vor Ort (Mountainbike, eBike, eAuto, kostenlose Öffis)
6. Regionale Klimaschutzprojekte im Landschaftsschutzgebiet Larchwiesen und Streuobstwiesen
7. Projekte zur Förderung der Artenvielfalt und der Bienen
8. Regionale Lebensmittel in allen Bereichen und saisonale Gerichte
9. Ausgezeichneter Lehrbetrieb
10. Top-Arbeitsplatz mit vielen Impulsen bei Arbeitszeit, Weiterbildung, Flexibilität, Entlohnung und Arbeitsklima



Gästebuch

Wir freuen uns immer riesig über die Einträge unserer Gäste. In jedem Zimmer kann man im «Bücherl» für die nächsten Besucher Tipps hinterlassen, im Gästebuch in der Stub'n findet man Einträge seit den 30er Jahren und online kann man zahlreiche Empfehlungen auf den Hotelbewertungsseiten und auf Facebook lesen.

Aus Elfis Kräutergartenl

Viel Wissen haben wir uns durch unsere Vorfahren angeeignet, viele Erfahrungen haben wir selbst gemacht und gleichzeitig entdecken wir immer wieder etwas Neues. Gemeinsam mit Elfi, der guten Seele im Stern, möchten wir Euch mitnehmen auf eine Reise durch unsere Naturlandschaft, unsere Kräuterwelt sowie die kulinarischen Traditionen unserer Region.

Mundräubern

Sobald die Natur uns wieder mit Kräutern, Blumen, Beeren, Früchten, Pilzen und anderen Köstlichkeiten verwöhnt, lädt Elfi zur wöchentlichen Mundraubtour ein. Dabei wird gerätscht, gesucht, gesammelt, geerntet und dann verkocht.

Mit dabei sein

in unserer Landwirtschaft, bei den Tieren, bei der Feldarbeit oder beim Bäume pflanzen. Über das ganze Jahr verteilt haben wir viele, viele Möglichkeiten, um in die alten Traditionen, Bräuche und landwirtschaftlichen Arbeiten einzutauchen.

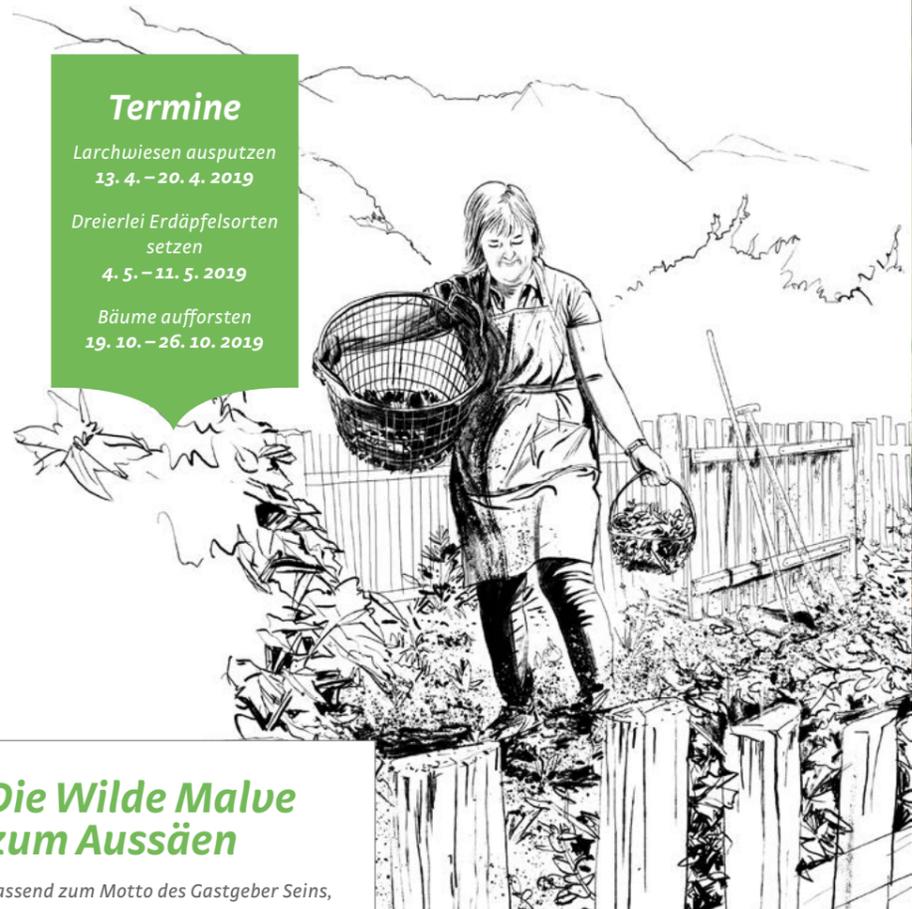
Die Natur bietet von Haus aus viele Möglichkeiten. Begleitet mit dem richtigen Händchen und dem nötigen Wissen ergeben sich gleich noch mal mehr Varianten.

Termine

Larchwiesen ausputzen
13. 4. – 20. 4. 2019

Dreierlei Erdäpfelsorten
setzen
4. 5. – 11. 5. 2019

Bäume aufforsten
19. 10. – 26. 10. 2019



Die Wilde Malve zum Aussäen

Passend zum Motto des Gastgeber Seins, haben wir dieses Jahr die Samen der wilden Malve dem Magazin beigefügt. Die Malve ist ein farbenfroher, freundlicher, immerwährender Begleiter mit vielen guten Tugenden. Viel Spaß beim Säen, Heranziehen und Genießen!

Elfi

Sie hat immer ein freundliches Wort und einen guten Tipp bereit, zaubert aus den frischen Lebensmitteln der Natur immer neue Schmankerln und gestaltet liebevolle Details im ganzen Haus. Sie ist einfach die Seele und Gastgeberin im Stern.



Rezepte zum Verwöhnen

Menü der Jahreszeiten für 4 Personen

Verwöhnen ist eng mit Kulinarik verbunden: seine Gäste mit einem schönen Abendessen zu überraschen oder bei einem Glaserl Wein gemütlich zusammensitzen.

Gemäß dem Sprichwort, dass die Liebe durch den Magen geht, schmeckt jeder Gast sofort, mit wie viel Liebe das Essen zubereitet wurde. Das ist sicherlich die wichtigste Zutat – neben guten Lebensmitteln und a bisserl Geschick für's Kochen.

Wir haben versucht, hier ein Menü der Jahreszeiten mit saisonalen Produkten zusammenzustellen und haben darauf geachtet, dass immer eine kleine Zugabe dabei ist, die das Gericht zu etwas ganz Besonderem macht.

Spoil yourself with our recipes

Spoiling yourself has a lot to do with enjoying fine cuisine and that's why we've put together a seasonal menu for you to try out at home. There's always something in there that makes a dish extra special: creamy wild garlic soup with figs wrapped in Tyrolean bacon, poached char with asparagus tagliatelle and hollandaise sauce, venison ragout with red cabbage strudel and pumpkin-spätzle, as well as chestnut parfait with baked apple and cinnamon espuma.

We serve seasonal specialties daily so come and immerse yourself in wonderful Austrian cuisine!

Recettes qui flattent le palais

Le fait de vouloir choyer ses hôtes est étroitement lié à la gastronomie. C'est pourquoi nous avons concocté un menu de saison à refaire à la maison. Il y a toujours un petit « truc » en plus qui fait d'un plat quelque chose de particulier : crème d'ail des ours avec figues dans son manteau de lard fumé, ombre poché avec tagliatelle aux asperges et sauce hollandaise, ragoût de cerf avec Strudel au chou rouge et spaetzle à la citrouille ainsi qu'un parfait aux châtaignes avec mousse de pommes au four à la cannelle.

Depuis 1509, dans notre auberge tyrolienne, on savoure chaque jour des spécialités de saison empruntées à la cuisine autrichienne.



Wein Empfehlung

Grüner Veltliner – der Klassiker unter den österreichischen Weißweinen (z.B. Weingut Waldschütz, Grüner Veltliner Rosengartl DOC)

Bärlauchcremesuppe Feige im Speckmantel

Zutaten

100 g frischen Bärlauch
1 Stk. Zwiebel
40 ml Weißwein
150 ml Gemüsefond
200 ml Schlagobers
Salz, Pfeffer, Muskat

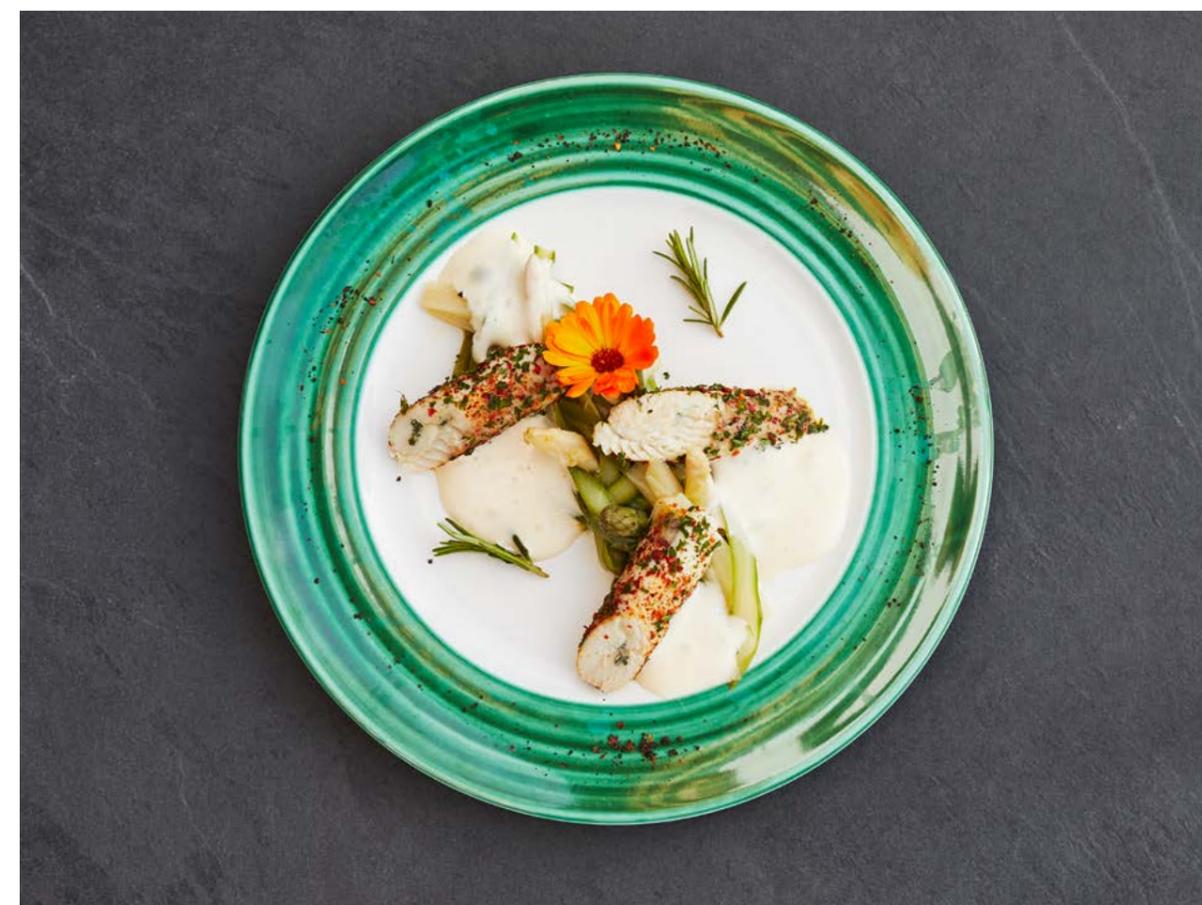
Zubereitung

Frischen Bärlauch entstielen und waschen. Kurz mit heißem Wasser überbrühen, in kaltem Wasser abschrecken und fein hacken.

Zwiebel fein schneiden und in Butter anschwitzen. Den fein gehackten Bärlauch zugeben, mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und aufkochen. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren, den Obers einrühren und mit Salz, Pfeffer sowie geriebenem Muskat abschmecken.

Verwöhn-Tipp

Ein schön angerichtetes Essen kann man durch kleine nette Ideen nochmals aufpeppen: 4 Feigen mit Bauchspeck einwickeln, in der Pfanne scharf auf allen Seiten abbraten, mit der Suppe servieren und genießen.



Pochiertes Saiblingsfilet Spargeltagliatelle | Sauce Hollandaise

Zutaten (als Vorspeise)

480 g Saiblingsfilet
100 ml Weißwein
Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Zitrone, Salz, Pfeffer
8 Stk. Spargel (weiß und grün)
Dill
2 Stk. Eier
250 g Butter zum Klären
Etw. Weißwein

Zubereitung

Für den Pochiersud einen Topf mit Wasser aufstellen. Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Zitrone, Salz und Wein zugeben und ca. 5 Min. leicht köcheln lassen.

Für die Sauce Hollandaise, Butter bei geringer Hitze schmelzen und 10 Min. leicht köcheln lassen, sodass sich die Molke absetzt und verkocht. Eigelb mit Weißwein verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Über heißen Dampf ca. 3 Min. mit einem Schneebesen zu einer cremigen, luftigen Masse schlagen. Anschließend die flüssige Butter langsam unter ständigem Rühren einrühren und mit ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken. Beim Anrichten mit frischem Dill bestreuen.

Weiß- und grüne Spargel schälen und mit dem Schäler Tagliatelle-ähnliche Streifen vom Spargel schneiden. Die Spargelstreifen kurz im heißen Wasser kochen, abseihen, kurz in Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wein Empfehlung

Sauvignon blanc (z.B. Erste Kellerei Kaltern, Sauvignon blanc «Stern»)

Saibling kurz abspülen und trocken tupfen. Den Pochiersud auf ca. 70°C erwärmen und den Saibling 5 Min. darin ziehen lassen.

Verwöhn-Tipp

Heize das Backrohr auf und wärme die Teller vor! Es imponiert nicht nur den Gästen, sondern hält die Speisen länger warm.

Oberländer Hirschragout

Rotkrautstrudel | Kürbisspätzle

Zutaten Hirschragout

- 500 g Hirschschulter
- 100 g Pilze (zB Pfifferling, Champignons)
- 50 ml Rotwein
- 100 ml Gemüsefond
- 20 g Zartbitterschokolade
- 20 g Preiselbeeren
- 5 g Tomatenmark
- 1 Stk. Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren
- Pfefferkörner, Muskat, Knoblauch
- Öl

Zutaten Rotkrautstrudel

- 250 g Rotkraut frisch
- 200 g Strudelteig
- 20 ml Rotwein
- ½ Zimtstange, 2 Nelken, Muskat, Salz, Pfeffer, Orangenzesten
- 1 EL Preiselbeeren

Zutaten Kürbisspätzle

- 100 g Kürbis (Hokkaido)
- 4 Stk. Eier
- 200 g griffiges Mehl (Weizen, Dinkel, ...)
- Salz, Pfeffer, Petersilie
- Geklärte Butter

Zubereitung

Hirschfleisch von Häuten und Sehnen befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Pilze und Hirschfleisch kräftig rundum anbraten, salzen, pfeffern und Tomatenmark zugeben. Mit Rotwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und Wacholderbeeren, Pfefferkörner und geriebenen Muskat dazugeben. Zugedeckt ca. 1,5 Stunden köcheln lassen und mit Zartbitterschokolade und Preiselbeeren abschmecken. Rotkraut in feine Streifen schneiden, in



Wein Empfehlung & Verwöhn-Tipp

Ein Blauburgunder im großen Holz (Barrique-Fass) gereift, bekommt zum tyrischen Geschmack nach roten Beeren, Aromen nach Schokolade oder Vanille dazu. Dadurch harmonisiert er perfekt zum Wildragout und bilden im Geschmack eine Einheit. Weingut Höppler, Pinot Noir

Öl anbraten und ca. 10 Min. lang mit Zimtstange, Nelken und geriebenem Muskat weich köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Orangenzesten, Preiselbeeren abschmecken und auskühlen lassen.

Strudelteig auf bemehlter Fläche ausrollen und das Rotkraut am unteren Drittel (5 cm Rand auf allen Seiten frei lassen) verteilen.

Die Enden einschlagen und den Strudel einrollen, auf ein Backblech legen und mit Butter bestreichen. Ca. 20 Min. bei 180°C goldgelb backen.

Kürbis waschen, entkernen, kochen und mixen. Kürbispüree mit Eiern vermischen, Mehl dazugeben und mit Salz und Muskat würzen. Teig sollte sich ziemlich ziehen, damit er

nicht tropft, aber noch durch das Spätzlesieb gerieben werden kann.

Teig durch das Spätzlesieb in kochendes Salzwasser drücken, kurz aufkochen lassen und mit kaltem Wasser abschrecken. Zum Anrichten mit geklärter Butter (siehe Sauce Hollandaise) in der Pfanne durch schwenken.

Der kulinarische STERN

Familien-Wirtshaus seit 1509

Das Wirtshaus ist ein beliebter Treffpunkt für Einheimische, Durchreisende, Hungerige und Durstige. Die Karte wechselt nach Saisonen und so finden regionale Produkte und österreichische Gerichte ihren Weg auf den Teller. Gemütlich sitzt man im Kastaniengarten («s'feinschte Summerplatzl am Plateau») oder auf der Sonnenterrasse sowie in den gemütlichen Stuben. (Saisonkarte siehe S. 29).

Genießerpension

Liebevoll, regional und hausgemacht ... das ist die Devise in unserer Küche. Täglich werden unsere Gäste mit besonders schmackhaften und kreativen Menüs aus der modernen Tiroler Küche verwöhnt. Ob das «Bsundrige» am morgendlichen Frühstücksbuffet, das «eardige Menü» am Abend oder das kulinarische Erlebnis bei Kerzenlicht.



Kastanienparfait

Bratapfel-Zimt-Espuma

Zutaten

- 100 g Kastanienpüree
- 3 Stk. Eier
- 150 g Schlagobers
- 2 Stk. Äpfel
- 70 g Zucker
- 10 g Zimt
- 40 ml Rotwein
- Orangenzesten, Honig
- 1 Blatt Gelatine oder
- 3 EL Maizena (Maisstärke)

Verwöhn-Tipp

Mit Sahnespendern (iSi-Flaschen) bringt man nicht nur Pep aufs Teller, ein Schaum ist auch geschmacklich ein besonderes Erlebnis.

Zubereitung

Eier mit Zucker über Wasserdampf bis 70°C aufschlagen und danach wieder kalt schlagen. Masse mit Kastanienpüree vermischen,



Wein Empfehlung

Trockenbeeren-Auslese

Sahne darunter heben und in eine Kastenform füllen. Über Nacht in den Tiefkühler stellen.

Zum Kastanienparfait empfehlen wir ein Bratapfel-Zimt-Espuma:

Äpfel entkernen und mit den restlichen Zutaten 5 min köcheln lassen. Orangenzesten herausnehmen und fein mixen. Mit eingeweichter Gelatine oder 3 EL Maizena (mit Wasser

angerührt) abbinden und in einen Sahnespender füllen. Einen leichten Schaum erhält man, wenn man nur eine Kapsel verwendet.

Gspassig

Wir sind große Familie!

Wir, die Wirtsfamilie, haben drei Kinder, die es lieben, sich im Stern zu bewegen.

Bei Moritz, Maya und Olivia heißt es rauf und runter, toben im Spielzimmer, sich in den Gängen verstecken, den Ziegen hinterher laufen, bis zur Dämmerung Fußball spielen, im Wald unterwegs sein, auf Felsen kraxeln, die Steige auf die Almen raufgehen, die Ponys füttern, die Skipisten runter düsen, die eigene Rodelstrecke testen, im Schnee toben oder einfach nur mit den neu gewonnenen Freunden spielen. Genau das sollten die Kinder auch im Stern erleben.



Ein Haus von und für Generationen

Die schönsten Erfahrungen haben wir beim Zusammenspiel der Generationen: die Kleinen genießen die Freiheit, die Eltern sind aktiv in den Bergen und die Großeltern genießen die Tradition und Kulinarik.



Erlebniswochen

Almschlafen auf 2.000 m mit Zeltlager und Lagerfeuer

29. Juni bis 13. Juli

Trailfahr-Camp für Youngsters

17. bis 24. August (gegen Gebühr)

Seifenkisten bauen und Rennen fahren

24. August bis 7. September

Baumhaus planen und bauen

12. bis 19. Oktober



18

Spielplatz

Baumhäuser und Vogelflug, Matschckecke und Schaukeln, Große Wiese und Spielzimmer



Larchplatzl

Wald-Erlebnistage, Bogenschießen, Heuschnarchen – die Nacht im Heubett



Streichelzoo

Ponys, Ziegen und Hasen, Leih-a-Pony, füttern und ausmisten mit Opa Toni



Wandern, Radln, Klettern, ...

Bilderbuch-Steige, Stempelkarten & Geocaching, Klettern am Felsen und in der Halle





Skifahr-Lern-Garantie!

In einer Woche lernen die Kinder Skifahren, sonst nächster Kurs gratis!



Wie weit ist das Skigebiet entfernt?

1 km vom Hotel und einfach mit Auto, Skibus oder Hotelshuttle, aber auch zu Fuß erreichbar.

Wie viel kostet die Skiausrüstung?

5 Tage Alpin-Set (Ski, Schuhe, Stöcke) Euro 66,- für Kinder und Euro 135,- für Erwachsene – minus 10% Stern-Rabatt in der Skischule Schaber.

Wann findet der Skikurs statt?

Montag bis Freitag immer von 10 bis 12 Uhr; Montags werden die Gruppen eingeteilt und am Freitag gibt es ein Rennen mit Medaillenverleihung.

... übersichtliches Skigebiet mit Schneegarantie und ideal für Kinder und Anfänger.

Wie kann ich mich für den Skikurs anmelden?

Die Anmeldung könnt Ihr bei Eurer Anreise machen. Die Skischule Schaber hat täglich von 9 bis 17 Uhr geöffnet für Anmeldung der Skikurse und Privatstunden, wie auch für den Skiverleih. Die Snowschool ist telefonisch erreichbar.

Skischule Schaber,
www.skischule-schaber.at,
+43 5264 8148

Snowschool,
www.snowschool-mieming.at,
+43 699 17307876

Oft gfragt* im Familien-Winter!

Welche Möglichkeiten haben fortgeschrittene Skifahrer?

Das Hotelshuttle fährt 3-mal täglich von Dienstag bis Donnerstag ins nahe gelegene Skigebiet Hochoetz: bis zu 2.000 hm, mit 12 Liften und 30 km Pisten. Fortgeschrittene Kinder können an den Kursen in Hochoetz auch teilnehmen. Diese Skipässe sind aber nicht inklusiv.

Gleichzeitig gibt es zahlreiche attraktive Skigebiete in der Umgebung. Besonders empfehlenswert ist das Skitourengehen! Einsteigertouren werden wöchentlich angeboten.

Warum bietet sich ein Familien-Winter in Obsteig an?

Obsteig hat kein großes Skigebiet, dafür ist es sonniger, nicht überlaufen, preiswerter, natürlicher und persönlicher ... und bietet viele andere schöne Wintermöglichkeiten beim Winterwandern, Rodeln, Langlaufen, Schneeschuhwandern und Skitouren gehen.

* Tirolerisch für Frequently Asked Questions

Gratis-Skipass

im Familienskigebiet Grünberg für alle STERN-Gäste

Müssen Eltern die Kinder selbst vom Skikurs abholen?

Es besteht die Möglichkeit, dass die Kinder mit dem Hotelshuttle zurück gefahren werden und im Stern Mittag

essen. Danach geht's weiter zum Nachmittagsprogramm. So ergibt sich für die Eltern die Möglichkeit, sich von 10 bis 16 Uhr freispielen zu können. Zum Kurs werden die Kinder von den Eltern gefahren.

Wie groß ist das Skigebiet?

Der Grünberg ist ein kleines, übersichtliches Skigebiet mit Schneegarantie und ideal für Kinder und Anfänger. Vom Förderband bis zum Schlepplift und von flachen bis roten Pisten, ist für Anfänger und leicht Fortgeschrittene alles bereit.

Warum findet der Skikurs nur vormittags statt?

Der Lerneffekt für die Kinder ist gleich groß wie bei ganztägigen Kursen. Und der Winter bietet viele andere schöne Möglichkeiten wie Rodeln, Eislaufen, Schneemann bauen, und vieles mehr, die am Nachmittag im Sternchen Club gemacht werden können.

Urlaub wie am Bauernhof für Babys und Kleinkinder!

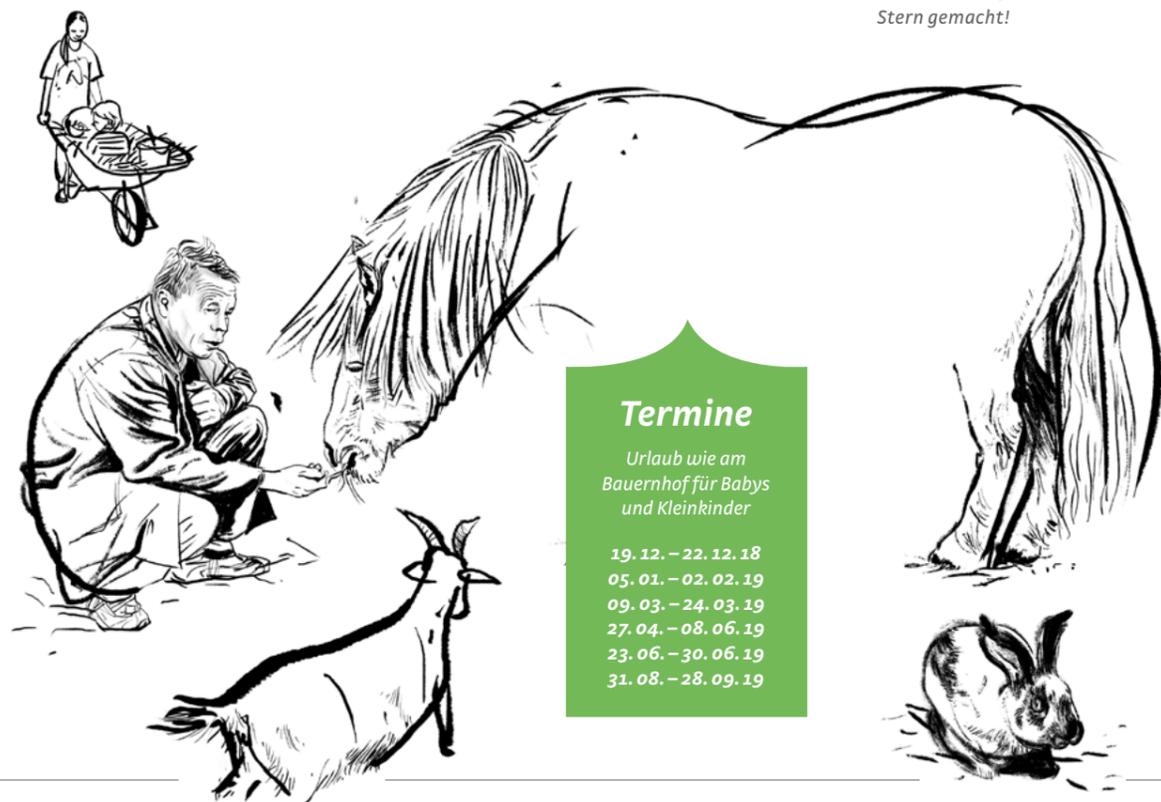
Außerhalb der Ferien bieten wir ein speziell abgestimmtes Kinderprogramm für Kinder von 6 Monaten bis 6 Jahren, einen Rundum-Service für die Eltern mit flexiblen Essenszeiten und frisch zubereiteten Pürees und der gesamten Kleinkinderausstattung (Kraxe, Radanhänger, Babyphone, Rodel, ...).

Neben der großen Wiese, Streichelzoo, Spielplatz und Spielzimmer ist das Füttern mit Opa Toni der absolute Höhepunkt.

Opa Toni

Er wartet jeden Abend auf die Kinder um gemeinsam mit ihnen die Ziegen auszulassen, die Tiere zu füttern, die Ställe auszumisten und sich um alle zu kümmern. Die Kinder haben ihn zur wichtigsten Person im Stern gemacht!

22



Termine

Urlaub wie am Bauernhof für Babys und Kleinkinder

19. 12. – 22. 12. 18
05. 01. – 02. 02. 19
09. 03. – 24. 03. 19
27. 04. – 08. 06. 19
23. 06. – 30. 06. 19
31. 08. – 28. 09. 19

Just like a farm holiday for families

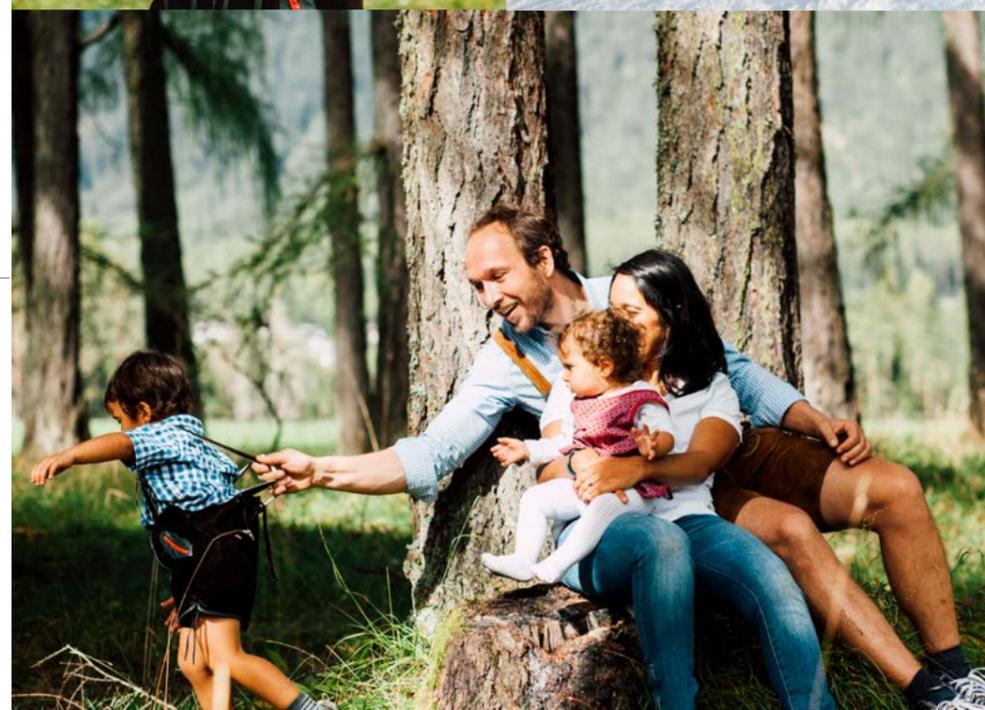
Holidays in the Alps means enjoying nature – no matter if it is cold outside in winter or hot enough to go swimming in summer. The family skiing area Gruenberg together with the ski school guarantee that you can ski at the end of the course provide the perfect conditions to

learn skiing during your holidays. And in summer you can experience real farm life while enjoying all the comforts of staying at a hotel: Petting zoo, pony riding, spending a night in a hay barn, sleepover at an alpine hut, building a tree house, a big field to play and run around, forest playground as well as woods, creeks and alpine huts to discover.

Vacances familiales comme à la ferme

Passer ses vacances dans les Alpes, cela veut dire profiter de la nature – peu importe que ce soit en hiver par des températures négatives ou par une météo propice à la baignade en été. En hiver, le domaine skiable familial du mont Grünberg et la « Garantie-d'apprendre-à-skier » de l'école de ski sont les conditions

idéales pour partir à la conquête des sports d'hiver. Et en été, on a l'impression d'être à la ferme – avec en plus le confort d'un hôtel : zoo de petits animaux à caresser, équitation à dos de poney, nuit dans le foin, nuit sur l'alpage, construction de cabanes, grande prairie pour courir, aire de jeux en forêt mais aussi la découverte de forêts, ruisseaux et alpages ...



Bsundrige Bergerlebnisse

Als Gastgeber ist man bestrebt, seinen Gästen etwas ganz Besonderes zu bieten, wofür das Plateau die besten Voraussetzungen bietet: Es wurde bewusst darauf verzichtet, die Natur künstlich zu inszenieren.

Unsere Naturlandschaft bietet unglaubliche Ein- und Ausblicke zu jeder Jahreszeit, wie z.B. die bunten Blumenwiesen und frischen Larchwiesen im Frühling, die Almen, Bergseen und Berggipfel im Sommer, das schöne Licht, die Farbenpracht und die goldenen Lärchenwälder im Herbst oder die in sanftem Weiß gehüllte Landschaft, die klare Luft und der tiefblaue Himmel im Winter.

So ist das abendliche Bestaunen des Bergglühens auf der Dachterrasse, eine Wanderung am Alpsteig auf den Marienberg, das Spazieren durch die Larchwiesen, die Ruhe im frisch verschneiten Wald oder das Beobachten eines Sommergewitters bereits ein eindrucksvolles Naturerlebnis. Wer trotzdem Lust auf mehr Bsundriges hat, findet hier 4 einzigartige Bergerlebnis-Wochen: Skitouren auf Seite 24, Wandern auf Seite 25.

Termine

Skitourengehen für Einsteiger

20. 01. – 26. 01. 19
17. 02. – 23. 02. 19



Skitourengehen für Einsteiger

Das Skitourengehen ist das schönste Wintererlebnis in den Bergen: sportlicher Aufstieg, unglaubliche Ausblicke und spannende Abfahrten. Einsteiger erfahren eine Einführung in die Technik und werden in dieser Woche Stück für Stück an die steigenden Schwierigkeitsgrade herangeführt.

Ab Euro 820,- pro Person für 6 Tage

Petra



Sie ist Bergmensch durch und durch. Mit Begeisterung, Lockerheit, Schmach und unglaublich viel Erfahrung erlebt man mit Petra die schönsten Bergmomente und taucht so richtig in den Alpinismus ein.

Wandern durch und über den Larchwiesen

Die geschützten Larchwiesen sind ein besonderes Naturerlebnis am Mieminger Plateau. In dieser erlebnisreichen Woche wird man von Experten in die verschiedensten Bereiche eingeführt: Wandern in und über den Larchwiesen mit der Bergführerin, Larchsteig-Führung mit dem Biobauer, Larchschnaps ansetzen mit dem Brennmeister und Watten mit den Einheimischen.

Ab Euro 800,- pro Person für 6 Tage



Termine

Wandern durch und über den Larchwiesen

09. 06. – 15. 06. 19
07. 07. – 13. 07. 19
08. 09. – 14. 09. 19



Termine

MTB Trailfahren für Einsteiger

02. 06. – 08. 06. 19
23. 06. – 29. 06. 19
22. 09. – 28. 09. 19

MTB Trailfahren für Einsteiger

Mit den Mountainbikes auf schmalen Pfaden bergab fahren, erlebt gerade einen unglaublichen Boom und bietet ein geniales Bergerlebnis.

In dieser Woche sollen Einsteiger intensiv geschult, die Technik gefestigt und Tricks mitgegeben werden, damit man in Zukunft selbstständig die Single-Tracks dieser Welt befahren kann.

Ab Euro 800,- pro Person für 6 Tage

Lady-BIKE-like

Biken, Trail fahren, 2-Tages-Tour mit Hüttenübernachtung und morgendliche Yoga-Einheiten ... diese Spezialreise für aktive Frauen, die so richtig ins Trail fahren einsteigen wollen.

Petra und Tanja – unsere begeisterten Bergmensch, Guides und Powerfrauen – begleiten diese entspannt-sportliche Woche.

Ab Euro 1.090,- pro Person für 6 Tage

Termine

Lady-BIKE-like

19. 05. – 25. 05. 19
30. 06. – 06. 07. 19
15. 09. – 21. 09. 19

Special mountain experiences and recharging your batteries

We want to offer our guests very special moments and the sunny plateau is a great place to do that: wonderful vast natural landscapes with protected larch meadows, alpine pastures, mountain lakes and breathtaking peaks offer lots of activities such as hiking, skiing, cycling and tobogganing. We also have special programs in chosen weeks with trail riding, ski touring and hiking.

But also relaxing and unwinding can't be forgotten: recharge your batteries in our panoramic sauna, our roof terrace or on one of many viewing points in the surrounding mountains.

Fascinantes découvertes en montagne & Silence !

En tant qu'hôtelier, on a à cœur de proposer à ses hôtes des événements qui sortent de l'ordinaire et sur le Plateau de Mieming, ce n'est pas le choix qui manque : de vastes paysages de nature parsemés de prairies de mélèzes, alpages, lacs de montagne et sommets alpins offrent de nombreuses activités à allier à la randonnée, au ski, au vélo ou à la luge.

Certaines semaines, nous proposons des programmes spéciaux comme par exemple des circuits de trail, des randonnées à skis ou randonnées pédestres.

Mais « Silence ! » est également au programme : dans le sauna panoramique, sur le toit-terrasse ou sur un joli point de vue en montagne.



Familien-Landhotel STERN, Obsteig am Mieminger Sonnenplateau, www.hotelstern.at

A
Ruah
isch!



Lange Wochenenden

Ostern

Fr – Mo
19. bis 22. April

1. Mai

Sa – Mi
27. April bis 1. Mai

Mi – So
1. bis 5. Mai

Christi Himmelfahrt

Do – So
30. Mai bis 2. Juni

Pfingsten

Fr – Mo
7. bis 10. Juni

Fronleichnam

Do – So
20. bis 23. Juni

3. Oktober

Do – So
3. bis 6. Okt

Allerheiligen

Do – So
31. Okt bis 3. Nov

Das STERN Jahr 2019

Brauchtum und Tradition, Natur und Landwirtschaft, regionale Produkte und saisonale Schmankerln, sowie besondere Erlebnisse in der Natur für Familien mit Kindern ... genau dafür steht der STERN. Seit 112 Jahren in Obsteig und seit 510 Jahren gesamt ... und hoffentlich noch mal so lange!

Gschmackig

19. Dezember bis 03. Feber
Rostbraten-Wochen im
Wirtshaus

04. Feber bis 24. März
Alte Tiroler Küche im Wirtshaus

06. März
Fischbuffet am Aschermittwoch

12. bis 26. April
Osterlamm-Wochen

27. April bis 19. Mai
Spargel-Wochen im Wirtshaus

20. Mai bis 30. Juni
Bergkräuter-Zeit im Wirtshaus

01. Juli bis 04. August
Tiroler Almsommer im Wirtshaus

05. August bis 01. September
Schwammerl-Zeit im Wirtshaus

02. bis 29. September
Alles Kürbis im Wirtshaus

30. September bis 03.
November
Wildbret-Wochen im Wirtshaus

Eardig

13. bis 20. April
Larchwiesen ausputzen

20. bis 27. April
Junge Larch-Bäume setzen

4. bis 11. Mai
Dreierlei Erdäpfelsorten setzen

Immer
Garthn und Mundräubern

je nach Wetter
Heu-Ernten

07. bis 14. September
Dreierlei Erdäpfelsorten
klauben

19. bis 26. Oktober
Bäume aufforsten

ca. 26. Oktober bis
3. November

Wenn die Larch brennen –
Goldener Herbst

Huamelig

22. bis 29. Dezember
Tiroler Bergweihnacht
mit Adventabend,
Weihnachtsbaum, Gala-Dinner
und Omas Keksen

21., 25. und 31. Dezember,
sowie 06. Jänner
Räuchern in den Rauhnächten

29. Dezember bis 05. Jänner
Tiroler Bergsilvester mit
Maroni braten, Gala-Dinner
und Festabend, sowie großem
Feuerwerk am Neujahrstag

20. Mai
Fronleichnam-Prozession

29. Juni am Abend
Bergfeuer machen zu Herz-Jesu

30. Juni
Herz-Jesu-Prozession

08. September
Maria-Namen-Prozession und
Larchwiesenfest

14. bis 28. September
Hurraaa! Die Gams!!! –
Das Herbstprogramm für
STERN-Freunde!

Gspassig

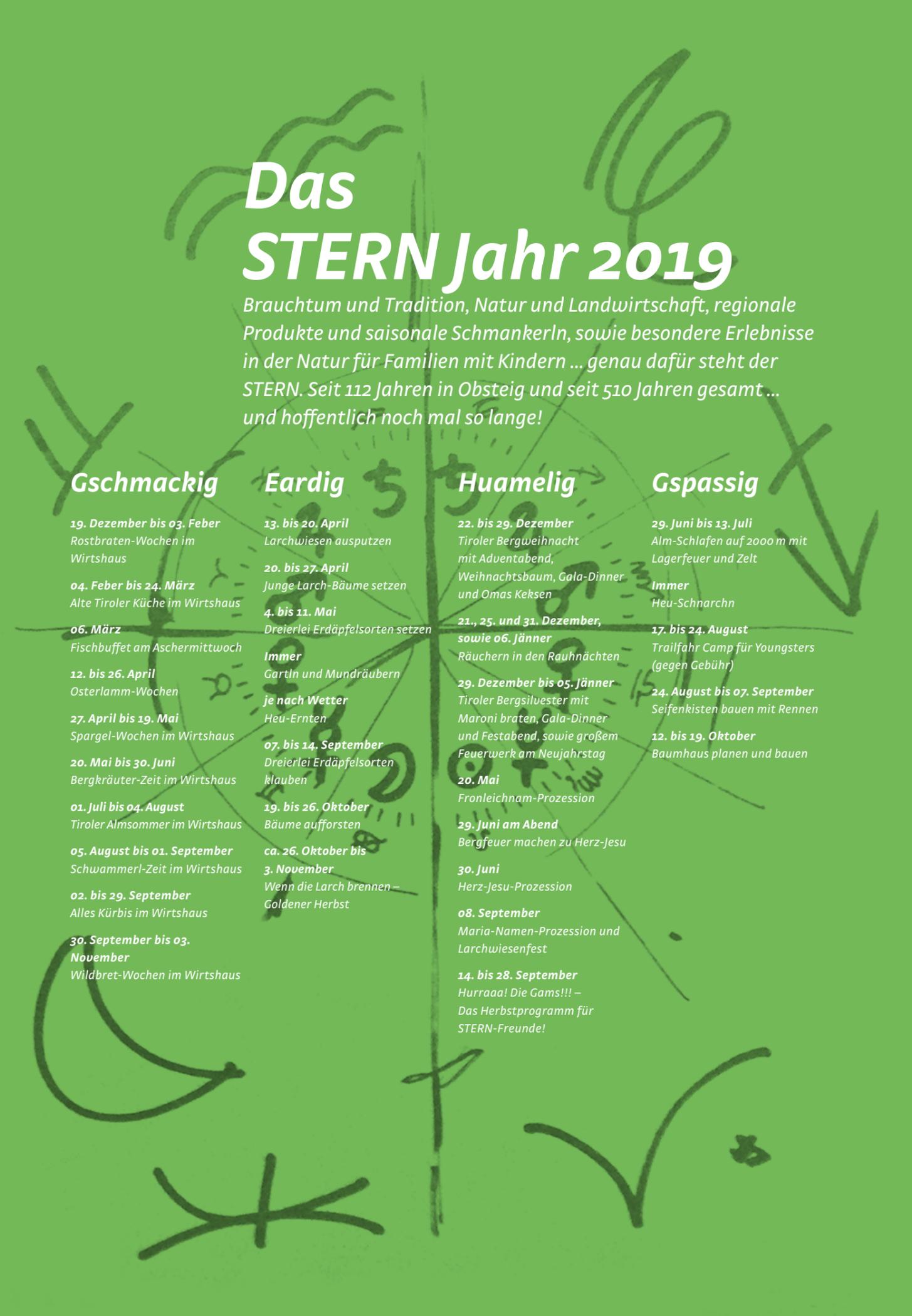
29. Juni bis 13. Juli
Alm-Schlafen auf 2000 m mit
Lagerfeuer und Zelt

Immer
Heu-Schnarchn

17. bis 24. August
Trailfahrrad Camp für Youngsters
(gegen Gebühr)

24. August bis 07. September
Seifenkisten bauen mit Rennen

12. bis 19. Oktober
Baumhaus planen und bauen



STERN-Leistungen über das gesamte Jahr

Gschmackig*

* tirolerisch für köstlich und schmackhaft

Gschmackiges Frühstücksbuffet mit regionalen Bauernprodukten

Emil – Die Flasche & Wasserbar mit Ursprungswasser

Tägliche Wanderjause (So) oder Nachmittagsjause (Wi)

4-gängiges Abendwahlenü mit Salatbuffet – dabei legen wir viel Wert auf hochwertige, naturnahe (auch biologische) Lebensmittel aus der Region und hausgemachte Spezialitäten; vegetarische Gerichte und allergienkonforme Küche sind selbstverständlich

Schmankerln aus der Region: Kulinarischer Erlebnisabend, Tiroler Bauernbuffet, Grillabend, Gerichte aus der Hausmannskost, Musik-Abende u.u.m.

Tiroler Wirtshaus seit 1509 – mit historischen Stuben, Sonnenterrasse und schattigen Kastaniengarten

Fein dunken*

* tirolerisch für es sich gut gehn lassen

Panoramasauna & Ruhebereich «Unter de Sterndl'n» mit imposanter Bergkulisse

Holzsauna, Ruheliegen und Lesecke

Massagen & Shiatsu im Haus

Welcome-Card mit einzigartigen Leistungen und Ermäßigungen

Innsbruck-Fahrt mit Stadtführung (inkl. Busfahrt)

Regionales Freibad und Badese (50% = halber Preis)

Erlebnis-Hallenbad mit Rutschen, Sport-, Familien- und Außenbecken – 15 Min. entfernt (50% = halber Preis)

Kostenlose Bergfahrten mit Seilbahnen & Liften (Mutterer Alm, Kühtai, Rangger Köpfl) im (So)

Lärchenbar mit offenem Kamin

Dachterrasse «Der schönste Blick von Obsteig»

Eardig*

* tirolerisch für eng mit der Natur verbunden

Berg-Aktivprogramm mit geführten Wanderungen, Golf-/Kletter-Schnupperkurs (So) bzw. Langlaufen, Schneeschuh- und Winterwandern, sowie Laternenwanderung mit Glühweinstopp (Wi)

Mundraub-Touren und Kräuterwanderungen mit Elfi und anschließendem Verkochen (So)

Dabei sein im STERN-Jahr 2019 im Frühling & Herbst: Bäume aufforsten, Ausputzen der Larchwiesen, Erdäpfel setzen, ... (siehe Seite 29)

Sonnenaufgangs-(Schneeschuh-) **Wanderung** mit Transfer, Alm-Frühstück und kompletter Ausrüstung ... um Euro 25/35,- pro Erw. (inkl. Bergführer)

Klettersteig-Tour mit Petra: mit Transfer, Sicherheitstechnik und kompletter Ausrüstung ... um Euro 40,- pro Erw. (inkl. Bergführer, So)

Mountainbike-Trail-Tour mit Petra: um Euro 35,- pro Erw. (inkl. Bergführer, So)

Skitouren für Einsteiger mit Lawinenkunde, Einstiegs-Skitour und kompletter Ausrüstung um Euro 50,- pro Erw. (inkl. Bergführer, Wi)

Kostenloser **Regionsbus bis nach Innsbruck**

Kostenloser **Skibus vom Hotel nach Hochötz** (bis auf 2.200 m) für Skiprofis, Familien und Fortgeschrittenen-Kurse (in nur 20 Min. an 3 Tagen/Woche, Wi)

Kostenloser **Skibus der Region nach Seefeld** zum Bummeln, Winterwandern, Langlaufen und Skifahren (Wi)

Kostenloser Mountainbike-Verleih für Kinder und Erwachsene

eAuto und eMountainbike Verleih (gegen Gebühr)

Kostenlose Schnell-Ladestation

Kostenlose Abholung vom Bahnhof Telfs oder Ötztal

Gspassig*

* tirolerisch für a feine Zeit mit der Familie haben

Natur-Kinderprogramm (Mo-Fr) im Sternchen-Club (3-12 Jahre) mit abwechslungsreichem Programm für die Kinder und gemeinsamen Familienerlebnissen beim Ponywandern, Picknicken oder Rodeln

Baby- und Kleinkinderbetreuung in der Zeit vom 19. bis 22. Dezember, 5. Jänner bis 2. Feber und 9. bis 24. März 2019 bzw. 27. April bis 8. Juni, 23. bis 30. Juni und 31. August bis 28. September 2019

Kinder-Mittagessen

Natur-Entdeckungsreise mit Naturpädagogen (So)

Heu-Schnarchn mit der Familie im Heustadl in den Lärchenwiesen (So)

Sternchen Wochen mit Almschlafen, Baumhaus und Seifenkisten bauen (siehe Seite 29)

Skipass im Erlebnis-Kinderland Grünberg (Wi)

5 Tage Kinderskikurs (Mo-Fr, à 2h) mit Hotelshuttle, Mittagessen im Hotel und Skirennen mit Medaillen zum Abschluss

Fortgeschrittenen-Kurse 2 Tage Grünberg/ 3 Tage in Hochoetz (inkl. Transfer, ohne Skipass), jeweils um Euro 105,- pro Kind (statt 130,-) bei Skischule Schaber in Obsteig und Skischule Mali in Hochoetz (Wi)

Shuttleservice vom Skikurs

Streichelzoo, Ponyreiten und Erlebnisspielplatz mit **Baumhäusern**

Indoor-Kinderspielwiese mit vielen Spielen und Aktivitäten

Hochseil-Waldspielplatz mit Flying Fox, Pendelschaukel und Bogenschießen (So)

(So) steht für Sommer
(Wi) steht für Winter

Familien-Preise

Aufpreis im Zimmer der Eltern mit Halbpension, Kinderland-Skipass, Ski-Shuttle, Kinderbetreuung und Familienleistungen: Bis 2 Jahre kostenlos, bis 11 Jahre Euro 22,-, bis 18 Jahre Euro 39,- und darüber Euro 56,- (alles pro Tag).

Bei Singles mit Kindern im Komfortzimmer S mit Einzelzimmerzuschlag – Aufpreis für L Euro 40,-/Tag.

STERN-Rabatte

Rabatte müssen bei der Reservierung angegeben und bestätigt werden. Rabatte sind nicht addierbar: der Höchste zählt und zur Anerkennung erhaltet Ihr einen Prozentpunkt für einen anderen Rabatt dazu.

Je länger desto günstiger – Wochenurlauber sind immer wieder im Vorteil (siehe*). Bei einem 14-tägigen Aufenthalt erhaltet Ihr einen Rabatt von 5% vom Zimmerpreis.

Treue wird belohnt – Stammgäste erhalten pro Aufenthalt (ab 3 Tagen) 1% Rabatt vom Zimmerpreis.

Der Stammgästepreis kann laufend wachsen – bis 15%!

Grüne Anreise – bei Anreise mit der Bahn erhaltet Ihr 5% Rabatt vom Zimmerpreis, kostenlose Abholung vom Bahnhof (Telfs/ Ötztal) und das Mobilitätspaket vor Ort.

Alle Preise pro Person und Tag im Doppelzimmer inklusive aller Leistungen und Steuern, exklusive Kurtaxe (Euro 2,-), Euro 10,- bis 27,- Zuschlag für Einzelbelegung (pro Tag).

Alle Preise beinhalten Frühstück, Nachmittags-/Wanderjause und Kindermittagessen, sowie Abendessen. Bei Buchung mit nur Frühstück vergüten wir Euro 20,-/Erw. bzw. 10,-/Kind. Bei Buchung mit Vollpension zusätzlich Euro 16,-/Erw. bzw. 10,-/Kind.

Es gelten die österr. Hotelvertragsbedingungen (siehe AGB): Stornokosten 0% bis 2 Monate vor Anreise, 40% bis 1 Monat vor Anreise, 70% bis 1 Woche vor Anreise, 90% danach. BANK: Raiffeisenbank Telfs-Mieming, IBAN: AT06 3633 6000 0262 0284, BIC: RZTIAT2336. BEZAHLUNG: Bar, Maestro, V-Pay, Visa, Mastercard oder Überweisung. ANREISE: an jedem Tag möglich.

STERN-Genuss mit Genießerpension und allen Leistungen von Gschmackig bis Gspassig – pro Erwachsenen und Tag im Doppelzimmer

Winter

Wohnvarianten	S	L	L+	XL	XXL
19. 12. – 22. 12. 18	Euro 75,- *	Euro 81,- *	Euro 89,- *	Euro 100,- *	Euro 114,- *
12. 01. – 19. 01. 19	statt Euro 84,-	statt Euro 98,-	statt Euro 107,50	statt Euro 125,-	statt Euro 143,-
09. 03. – 24. 03. 19*	bei 7 Tagen	bei 7 Tagen	bei 7 Tagen	bei 7 Tagen	bei 7 Tagen
06. 01. – 12. 01. 19	Euro 84,-	Euro 98,-	Euro 107,50	Euro 125,-	Euro 143,-
19. 01. – 02. 02. 19					
22. 12. – 29. 12. 18	Euro 92,-	Euro 110,-	Euro 119,-	Euro 136,50	Euro 155,-
02. 02. – 09. 03. 19					
29. 12. – 06. 01. 19	Euro 123,-	Euro 139,-	Euro 152,-	Euro 175,-	Euro 194,-

Sommer

Wohnvarianten	S	L	L+	XL	XXL
27. 04. – 01. 06. 19	Euro 72,- *	Euro 78,- *	Euro 85,- *	Euro 99,- *	Euro 112,- *
26. 10. – 03. 11. 19 *	statt Euro 80,-	statt Euro 86,-	statt Euro 93,-	statt Euro 110,-	statt Euro 123,-
12. 04. – 27. 04. 19					
01. 06. – 29. 06. 19	Euro 80,-	Euro 86,-	Euro 93,-	Euro 110,-	Euro 123,-
07. 09. – 26. 10. 19					
29. 06. – 06. 07. 19	Euro 86,-	Euro 95,-	Euro 106,-	Euro 123,-	Euro 139,-
24. 08. – 07. 09. 19					
06. 07. – 24. 08. 19	Euro 96,-	Euro 109,-	Euro 119,-	Euro 139,-	Euro 156,-

EN: www.hotelstern.at/en/rooms-prices

FR: www.hotelstern.at/fr/chambres-et-prix

10 Gastgeber-Tipps, die Du im STERN unbedingt machen musst!

1.

«Bsundriges Bergerlebnis» bei Skitouren-Woche für Einsteiger oder MTB-Trail- oder Wander-Woche.

2.

Alm-Schlafen – die Nacht auf der Alm im Zelt mit Lagerfeuer (NUR vom 29. Juni bis 13. Juli 2019).

3.

Einen Abend zu Zweit beim Sonnenuntergang auf der Dachterrasse oder in der Panoramasauna.

4.

Omas Apfelstrudel und Topfenstrudel probieren.

5.

Mit Opa Toni die Ponys und Ziegen füttern und pflegen.

6.

Mundraubtour mit Elfi und anschließendes Verkochen.



7.

Mit dem eMountainbike ganz locker auf die Alm radeln – auch mit Kinderanhänger.

8.

Eine Nacht im Heubett inmitten der Larchenwiesen verbringen.

9.

Hausgemachte Schmankerln genießen – vom Kaiserschmarrn über Limonade & Minzaperitif bis zur Marmelade & Brot.

10.

Grün Anreisen und/oder Probefahrt mit dem eAuto machen.

PS: Fast alle Sachen helfen Euren persönlichen CO₂-Fußabdruck zu verbessern – seht es selbst beim Klima Check out.

Familien-Landhotel STERN

Familie Föger, Unterstrass 253, A-6416 Obsteig am Mieminger Sonnenplateau
T. +43 (0)5264 8101, info@hotelstern.at

AUSGEZEICHNET! 1509: Tiroler Wirtshaus! 1907: Familie Föger im STERN!
2008: Der perfekte Wanderurlaub mit ALM-Schlafen – 1. Platz der Österreich Werbung!
2010: Österreichisches Umweltzeichen! 2012: TRIGOS Tirol für nachhaltiges Wirtschaften & einziges klimaneutrales Hotel Österreichs!
2014: Öko-Spitzenreiter «Platin» von Tripadvisor & kostenlose Elektro-Schnellladestationen

www.hotelstern.at

facebook.com/hotelstern, youtube.com/sternobsteig
Hotelbewertungen auf holidaycheck.de und tripadvisor.com