



HOTEL  
VIER JAHRESZEITEN  
STARNBERG

---

★★★★<sup>S</sup>  
First Class

---

# Surprising Moments

MEET  
CULINARY  
ENJOY  
ELEGANT

Be inspired!

LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN



## Herzlich Willkommen

A WARM WELCOME

Das dürfen Sie bei uns gerne wörtlich nehmen! Denn wir lieben es, Ihre Gastgeber zu sein. Unser junges Team kümmert sich mit viel Engagement darum, dass Sie sich bei uns vom ersten Moment an rundum wohlfühlen. Unsere schöne Lage vor den Toren Münchens und nur fünf Gehminuten vom Starnberger See entfernt bietet dafür beste Voraussetzungen. Als Vier Sterne Superior Hotel legen wir besonderen Wert auf ein stilvolles Ambiente. Und als passionierte Gastronomen macht es uns Spaß, Sie jedes Mal aufs Neue mit unserer Küche zu begeistern! Modern eingerichtet, hochwertig ausgestattet und kulinarisch auf höchstem Niveau – damit Sie Ihren Aufenthalt bei uns mit allen Sinnen genießen können.

*From us, you should take that literally! Because we love being your host. Our young team applies a lot of commitment to making sure that you feel good all-round with us right from the outset. Our beautiful location just at the gates of Munich and just a five minute walk from Lake Starnberg offers you the perfect surroundings for it. As a four star superior hotel, we place particular value on a peaceful environment. And as passionate restaurateur, we love to win you over time and again in different ways with our cooking! With modern furnishings, high quality fittings and cuisine at the highest level – so that you can enjoy your stay with us with all your senses.*





HOTEL  
VIER JAHRESZEITEN

Ola

HOTEL VIER JAHRESZEITEN



# WIR SIND GERNE GUTE GASTGEBER. AUS LEIDENSCHAFT.

*IN LOVE WITH HOSPITALITY.*

Das spüren Sie als Gast sofort und sind wahrscheinlich überrascht, wenn Sie mehr über Dr. Detlef Graessner und seine Tochter Cornelia Graessner-Neiss erfahren. Denn eigentlich sind sie Geschäftsführer der PHARMATECHNIK, eines deutschlandweit tätigen Unternehmens für Apotheken-Software. 2006 wurden sie aus Eigenbedarf zu Hoteliers. Seither leiten sie das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg als inhabergeführten Familienbetrieb.

Die Geschichte dahinter ist schnell erzählt: „Die Idee für ein eigenes Hotel entstand durch unseren tatsächlichen Bedarf“, verrät Inhaber Dr. Detlef Graessner. Bei rund 700 Seminaren im Jahr für Apotheker, Ärzte und Zahnärzte mussten die Teilnehmer jahrelang auf Gästehäuser und Hotels im Landkreis verteilt werden. „Der Wunsch vieler Gäste war es jedoch, in einem modernen Hotel zu übernachten, erstklassig zu tagen und genussvoll zu speisen. Und plötzlich hatten wir eine spannende Aufgabe.“

Sie wurde gemeinsam mit Profis aus Hotellerie und Gastronomie gelöst; ein erfahrener Architekt begleitete die Familie dabei. „Es hat einfach Spaß gemacht, darüber nachzudenken, wie unsere Gäste sich wohlfühlen“, erinnert Cornelia Graessner-Neiss sich an die Planungen. Mit großer Liebe zum Detail stand vor allem die Ausstattung der Zimmer im Fokus. Da Vater und Tochter unterschiedliche Vorstellungen hatten, gibt es heute zwei verschiedene Einrichtungslinien im Haus: Die beiden von Cornelia Graessner-Neiss gestalteten Etagen zeigen modernes Design in Rottönen mit dunklem Myrtenholz, während ihr Vater mit einer Classic-Linie in Blau und hellem Waldbirnenholz einen gelungenen Kontrast setzt. Die großzügigen Suiten im 5. Stock wurden gemeinsam gestaltet.

Mittlerweile beherbergt das Haus mit dem Aubergine das einzige Sternerestaurant der Region und ist zur Top-Adresse für kulinarische Genießer geworden. „Meetings und Seminare sind dadurch nicht nur Business-Arrangements, sondern immer mehr zu besonderen Events geworden“, freut sich Cornelia Graessner-Neiss jeden Tag aufs Neue. Das Erfolgsrezept? Warmherzigkeit, Mut zu neuen Ideen und gelebte Gastfreundschaft!

***As a guest, you can feel it immediately and are probably surprised when you learn more about Dr. Detlef Graessner and his daughter Cornelia Graessner-Neiss. Because they are actually the managing directors of PHARMATECHNIK, a pharmacy software company which is active across Germany. In 2006, they became hoteliers for their own needs. Ever since, they have run Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg as an owner-managed family operation.***

*The story behind it can be recounted quickly: “The idea for our own hotel came from our actual requirements,” says the owner Dr. Detlef Graessner. At around 700 seminars a year for pharmacists, doctors and dentists, the participants had to be dispersed to guest houses and hotels in the region all year long. “But many guests wanted to stay overnight in a modern hotel, use first class meeting space, and dine pleasurably. And suddenly we had an exciting challenge.”*

*The challenge was mastered together with professionals in the hotel and restaurant business; an experienced architect supported the family in this. “It was simply fun thinking about how our guests would feel at ease,” Cornelia Graessner-Neiss remembers the planning. With great attention to detail the focus was particularly on the furnishing of the rooms. Since father and daughter had different ideas, there are two different interior design styles in the establishment: the two floors designed by Cornelia Graessner-Neiss demonstrate modern design with red tones with dark myrtle wood, while her father creates a perfect contrast with a classic design in blue and light pear wood. The luxurious suites on the 5th floor were designed together.*

*By now, the establishment is home to the only Michelin star restaurant in the region. The Aubergine and has become a top destination for culinary connoisseurs. “As a result, meetings and seminars are more than just business arrangements, they have increasingly become special events,” Cornelia Graessner-Neiss looks forward to new challenges every day. The recipe for success? Warm-heartedness, the courage to pursue new ideas and actively practiced hospitality!*











*Aubergine*  
RESTAURANT

*Überraschend persönliche  
Sterneküche*

SURPRISING STAR CUISINE

Im Gourmetrestaurant Aubergine überraschen Sie Küchenchef Maximilian Moser und sein Team nicht nur mit besten Zutaten, die in atemberaubende Geschmacksexplosionen für alle Sinne verwandelt werden, sondern begrüßt Sie auch in einer entspannten Atmosphäre. Ganz bewusst haben wir uns hier für eine Kombination aus kreativer Sterneküche auf höchstem Niveau und einem unaufdringlich-edlen Ambiente entschieden. Alle vier bis sechs Wochen entstehen übrigens neue aufregende Menüs, die für Sie mit viel Liebe zum Detail inszeniert werden.

*In the Gourmetrestaurant Aubergine, head chef Maximilian Moser and his team not only surprise you with the best ingredients, transformed into breathtaking taste sensations for all the senses, but also welcome you in a relaxed atmosphere. We have deliberately opted for a combination of creative Michelin star cooking at the highest level and a restrained and elegant ambiance here. There are exciting new menus every four to six weeks which are produced for you with great attention to detail.*

**ÖFFNUNGSZEITEN**

Dienstag bis Samstag 18:30–23:00 Uhr  
Phone: +49 (0)8151/4470-290  
aubergine@vier-jahreszeiten-starnberg.de

**OPENING HOURS**

From Tuesday to Saturday 6:30 p.m.–11:00 p.m.  
Phone: +49 8151 4470 290  
aubergine@vier-jahreszeiten-starnberg.de



Gault  
& Millau



Gusto

# WIR KOCHEN, WORAUF WIR LUST HABEN.

*WE COOK WHAT MAKES US HAPPY.*

Das klingt eigentlich ganz einfach. Aber aus dem Mund eines Sternekochs? „Es stimmt tatsächlich“, verrät Maximilian Moser. „Das führt immer zum besten Ergebnis.“

Ein paar Details sind allerdings entscheidend: So steht bei Moser und seinem Team stets ein hervorragendes Produkt im Mittelpunkt, meist Fisch oder Fleisch. Dazu kommt dann etwas, das der Küchenchef als „kreative Begleitung“ bezeichnet – in Wahrheit ein Füllhorn optischer und geschmacklicher Reize. Beim gemeinsamen Tasting mit Küche, Sommeliers und Service werden Menüfolge und passende Weine in ein Gesamtkunstwerk verwandelt. Als „moderne, weltoffene Küche“ bezeichnet Moser seine Kreationen bescheiden. Verführung für alle Sinne trifft es wohl auch.

Eine angenehme Atmosphäre im Restaurant und ein persönlicher und sympathischer Service gehören ebenfalls dazu. Um den Gast bei der Verwendung des Bestecks nicht in Verlegenheit zu bringen, wird im Aubergine immer passend zum jeweiligen Gang eingedeckt.

Manchmal sind es eben Kleinigkeiten, die den großen Unterschied machen.

*Really, it sounds very simple. But from the mouth of a Michelin star chef? “It’s really true,” says Maximilian Moser. “That always leads to the best results.”*

*However, a few details are crucial: the focus for Moser and his team is therefore always on outstanding products, generally fish or meat. Added to this is something that the head chef calls “creative accompaniment” – in truth a cornucopia of optical and flavourful charms. In a joint tasting with the kitchen staff, sommeliers and service team, the menu order and matching wines are transformed into a complete work of art. Moser modestly calls his creations “modern, cosmopolitan cuisine”. Of course, there is also temptation for all the senses.*

*A pleasant atmosphere in the restaurant, as well as personal and congenial service is also part of it. In order to avoid putting the guest on the spot with what cutlery to use, the right cutlery for the course being served is always provided.*

*Sometimes it’s the little things that make the difference.*







Teamwork





*Oliv's*  
RESTAURANT

## *Bodenständig gut*

DOWN TO EARTH. GOOD.

Erstklassige Zutaten, regionale und saisonale Produkte, dazu ein Küchenteam, das klassische Gerichte liebt – so funktioniert gute Küche an 365 Tagen im Jahr. Im Restaurant Oliv's servieren wir Ihnen zum Beispiel im Frühjahr frische Starnberger Seerenke, verwöhnen Sie im Herbst mit erlesenen Wildspezialitäten aus der Region oder überraschen Sie an Weihnachten mit einem festlichen Menü. Unser stilvolles Ambiente sorgt dabei für ein ganz besonderes Flair, das Sie rundum genießen werden. Besonders beliebt sind unsere kulinarischen Highlights und der sonntägliche „Vier Jahreszeiten Brunch“.

*Take top quality ingredients, regional and seasonal products, and add a kitchen team who love classic recipes – that's how a good kitchen works 365 days a year. At Restaurant Oliv's we serve you fresh Lake Starnberg whitefish in the spring, spoil you with exquisite game specialities from the region in the autumn or surprise you at Christmas with a festive menu, for example. Our stylish ambience creates a very special flair that you will fully enjoy. Our culinary highlights and the Sunday "Four Seasons Brunch" are particular favourites.*

#### **ÖFFNUNGSZEITEN**

Montag bis Sonntag

12:00–14:00 Uhr und 18:30–23:00 Uhr

Phone: +49 (0)8151/4470-293

restaurant@vier-jahreszeiten-starnberg.de

#### **OPENING HOURS**

Monday to Sunday

12:00 p.m.–2:00 p.m. and 6:30 p.m.–11:00 p.m.

Phone: +49 8151 4470 293

restaurant@vier-jahreszeiten-starnberg.de









*Hemingway*  
B A R

*Perfekt gemixt*

PERFECTLY MIXED

Ein offener Kamin, gemütliche Ledersessel, gedämpftes Licht und ein Barkeeper, der nach allen Regeln der Kunst himmlische Drinks schüttelt oder rührt: Das ist echte Barkultur für Ihren gemütlichen Tagesausklang! Wenn Sie mit einem Cocktail oder einem Glas Rotwein am Kamin entspannen und unsere beliebten Clubsandwiches entdeckt haben, wissen Sie, warum unsere Bar nach Ernest Hemingway benannt ist. Denn er hätte sich hier sicherlich gerne zurückgezogen und die stilvolle Ruhe genossen. Die Hemingway Bar besitzt die größte Rumsammlung im süddeutschen Raum – neben gut sortierten Klassikern. Mittwoch bis Samstag hören Sie hier ab 21:00 Uhr stimmungsvolle Livemusik, jeden ersten Donnerstag im Monat tritt eine Band auf.

*An open fire, comfortable leather chairs, dimmed light and a barkeeper that shakes or stirs divine drinks according to all the rules of the art: this is real bar culture for the perfect end to your day! If you have ever relaxed by the fireplace with a cocktail or a glass of red wine and discovered our popular club sandwiches, you will know why our bar is named after Ernest Hemingway. He would certainly have withdrawn into this little niche and enjoyed the stylish peace. The Hemingway bar has the largest selection of rum in Southern Germany – aside from a good assortment of classics. From Wednesday to Saturday you can enjoy atmospheric live music from 9:00 p.m., and there is a band on the first Thursday of every month.*

**ÖFFNUNGSZEITEN**

Montag bis Sonntag 9:00-1:00 Uhr  
Phone: +49 (0)8151/4470-295

hemingwaybar@vier-jahreszeiten-starnberg.de

**OPENING HOURS**

Monday to Sunday 9:00 a.m.-1:00 a.m.  
Phone: +49 8151 4470 295

hemingwaybar@vier-jahreszeiten-starnberg.de





KEIN GENUSS IST  
VORÜBERGEHEND  
DENN DER EINDRUCK  
DEN ER ZURÜCKLÄSST  
IST BLEIBEND.

NO PLEASURE IS  
TEMPORARY BECAUSE  
THE IMPRESSION IT  
LEAVES IS PERMANENT.

*Johann Wolfgang von Goethe*





*Gut einschlafen,  
entspannt aufwachen*

SLEEP WELL, WAKE UP RELAXED

Selbstverständlich! Bei uns wohnen Sie auf First-Class Niveau. Die 126 Superior Zimmer und Suiten sind stilvoll eingerichtet und überraschen mit vielen liebevollen Details. So sind eine Kaffeemaschine und die gut bestückte Minibar zum Beispiel Inklusivleistungen, die von unserem aufmerksamen Personal regelmäßig aufgefüllt werden. Sie können Ihren ersten Kaffee am Morgen also schon im Pyjama genießen und abends bei einem erfrischenden Drink in Ruhe entspannen. Denn wir möchten, dass Sie sich wohlfühlen, gut schlafen – und wiederkommen.

*Of course! With us, you will be staying at first class level. The 126 superior rooms and suites are stylishly furnished and surprise with many elaborate details. The coffee machine and the well-stocked minibar, for example, are therefore included services and are regularly replenished by our attentive staff. You can enjoy your first morning coffee simply and easily in your pyjamas, and relax with a refreshing drink in the evening. Because we want you to feel good, sleep well – and come back.*





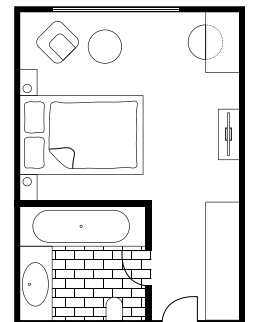


# SUPERIOR ZIMMER

## *SUPERIOR ROOMS*

Ausgewählte, aufeinander abgestimmte Materialien verleihen allen 117 Superior Zimmern einen stilvollen Charme. In den Zimmern dominieren helle Farben, edle Stoffe und warme Holztöne. Die großzügig geschnittenen Superior Zimmer (28 m<sup>2</sup>) sind als Einzel- oder Doppelzimmer sowie Dreibettzimmer nutzbar und verfügen über eine individuell regulierbare Klimaanlage, eine gemütliche Sitzgelegenheit, einen großzügigen Arbeitsplatz, bequeme Kingsize- oder Twin-Betten, sowie einen modernen 42 Zoll TV-Flachbildschirm.

*Selected, coordinated materials give all 117 Superior Rooms a stylish charm. Light colours, elegant fabrics, and warm wood set the tone in all the rooms. The spaciouly designed Superior Rooms (28 sqm) can be used as single, double or three-bed rooms. Each has individually controlled air-conditioning, a comfortable sitting area, an ample desk, comfortable king-size or twin beds, and a modern 42" flat-screen TV.*





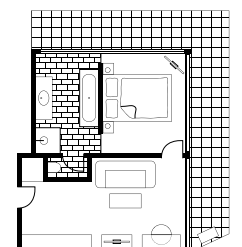
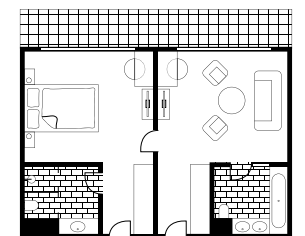
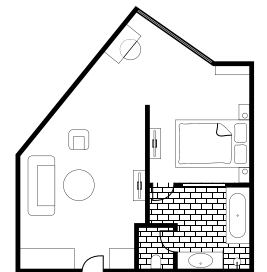


# SUITEN

## SUITES

Unsere großzügig geschnittenen Suiten (52 bis 62 qm) wurden mit feinsten Sorgfalt und Liebe zum Detail eingerichtet. Der separate Wohn- und Schlafbereich bietet Privatsphäre und ein schönes Raumgefühl. Alle Deluxe Suiten sind mit einem Balkon ausgestattet.

*Our spaciouly designed suits (52 to 62 sqm) were carefully and lovingly furnished to the finest detail. The separate living and sleeping spaces offer a private sphere and a nice sense of space. All Deluxe Suites have a balcony.*







**WORK WITH  
PLEASURE  
WE TAKE  
CARE OF YOUR  
LIFE BALANCE**





# Meetings mit Spitzengastronomie

MEET CULINARY

Meet Culinary - das bedeutet für uns Genuss statt Verpflegung! Ganz gleich, ob Sie bei uns Business-Events, Meetings oder Incentives veranstalten oder etwas zu feiern haben: Wir begleiten Sie auf höchstem kulinarischen Niveau. So bieten wir in Kaffeepausen gerne Live-Cooking mit Brain- und Superfood für gesunde Energie an und kreieren für Ihre Teilnehmer individuelle Lunchpakete oder kulinarische Präsentate. Dazu stellen wir Ihnen individuelle Rahmenprogramme zusammen, die vom bayerischen Abend über Kochkurse mit unserem Sternekoch Maximilian Moser bis hin zu Stand-up-Paddling am Starnberger See reichen. Was auch immer Sie sich vorstellen: Wir machen daraus ein einzigartiges und erfolgreiches Erlebnis für Sie und Ihr Team.

*Meet culinary - for us this means pleasure, not catering. Whether you're arranging business events, meetings or incentives or have something to celebrate: we can accompany you to the highest culinary level. In the coffee breaks we are happy to offer you live cooking with brain and superfood for healthy energy and create individual lunch packs or culinary gifts for your participants. In addition, we can put together an individual framework programme for you, from a Bavarian evening to cooking courses with our acclaimed star cook Maximilian Moser right up to stand-up-paddling on Lake Starnberg. Whatever you can think of: we can make it into a unique and successful experience for you and your team.*





## MEETING AT ITS BEST

Mit einer Veranstaltungsfläche von 400 qm für bis zu 256 Personen und einer sehr persönlichen, kompetenten Betreuung bieten wir Ihnen von Anfang an beste Voraussetzungen. Ihre individuellen Wünsche und größtmöglicher Komfort stehen für uns dabei stets im Mittelpunkt – darauf können Sie sich verlassen. Konzentrieren Sie sich in aller Ruhe auf Ihr Business, wir kümmern uns um den Rest! Unsere Räume sind ebenerdig und säulenfrei, haben viel Tageslicht und einen Zugang zu einem großzügigen Terrassenbereich. Für exklusive Meetings können wir Ihnen vier Suiten im 5. Stock mit Blick über Starnberg zur Verfügung stellen. Moderne Technik, individuell regulierbare Klimaanlage, kostenfreies WLAN Highspeed Internet im gesamten Haus sind für uns als kodexkonformes Certified Conference, Business und Green Hotel® Standard.

*With an event space of 400 sqm to accommodate up to 256 people and a very personal, competent team, from the start we offer you the best conditions. Your individual desires and utmost comfort are our focus – you can rely on that. Feel free to concentrate on your business, we'll take care of the rest! Our spaces are at ground level and free from supporting columns, have a lot of day light and access to our spacious terraced area. For exclusive meetings, we can offer you four suites on the 5th floor with a view over Lake Starnberg. Modern technology, individually regulated air-conditioning, free WiFi highspeed internet access in the entire building are for us Certified Conference, Business and Green Hotel® standards.*





## Eine perfekte Lage

PERFECT LOCATION

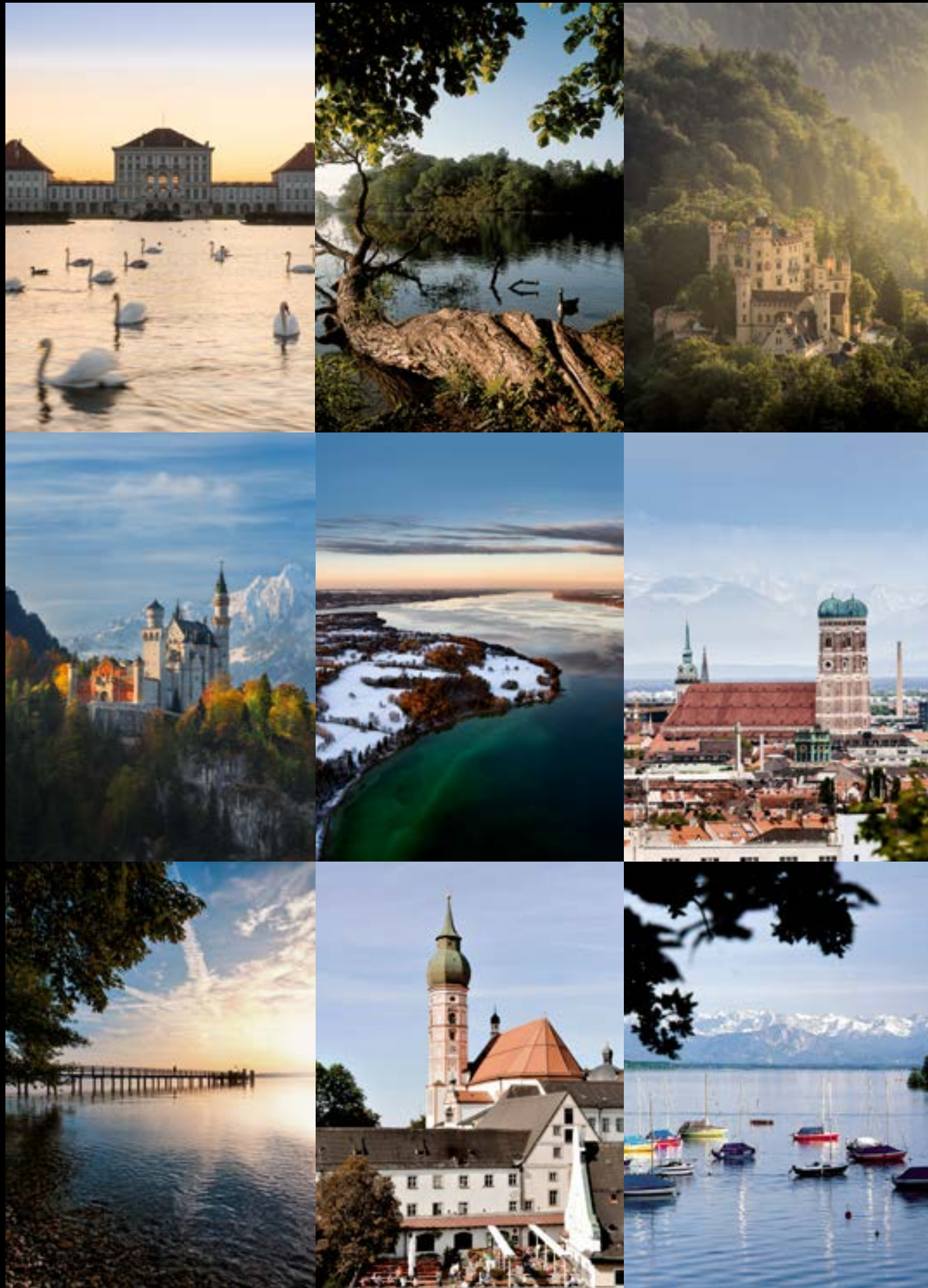
Zwischen München und den Alpen mitten im Starnberger Fünf-Seen-Land haben Sie jeden Tag aufs Neue die Wahl zwischen den Bergen, idyllischen Seenlandschaften oder pulsierendem Großstadtleben. Beginnen Sie den Tag doch einfach mit einem ausgedehnten Spaziergang am See. In nur 5 Gehminuten gelangen Sie von unserem Hotel zum Ufer. Gerne empfehlen wir Ihnen die schönsten Sehenswürdigkeiten der Region und der nur 25 Minuten entfernten Metropole München. Dort lässt es sich auch wunderbar shoppen – um sich abends bei uns vom Trubel der Großstadt im Aubergine, im Oliv's oder der Hemingway Bar genussvoll zu erholen.

*Between Munich and the alps, in the middle of the Starnberg Five-Lake-Region, each day you have the choice between the mountains, idyllic lake landscapes or the pulsating city life. Start each day simply with a longer walk by the lake! In only 5 minutes from our hotel you will reach the waterfront. We are happy to recommend the most beautiful sights in the region and in the Munich metropolis only 25 minutes away. You can also do some great shopping there – and can recover from the bustle of the city in the evening with us in Aubergine, Oliv's or the Hemingway Bar.*









# SCHLÖSSER BERGE SEEN

CASTLES, MOUNTAINS, LAKES

Lieben Sie Postkartenidylle, Märchen und Orte mit Tradition und Geschichte? Wir führen Sie gerne dorthin. Wandeln Sie auf den Spuren des bayerischen Märchenkönigs Ludwig II. und entdecken Sie seine romantischen Schlösser Neuschwanstein oder Linderhof. Tauchen Sie ein in die Welt der unvergessenen österreichischen Kaiserin Sissi, die aus dieser Gegend stammte und die Roseninsel im Starnberger See so liebte. Oder besuchen Sie das weltberühmte Kloster Andechs, das über dem Ammersee thront und für seine Brauerei bekannt ist. Auch die Mozart-Stadt Salzburg gleich hinter der deutsch-österreichischen Grenze ist von uns aus nicht weit entfernt und eine gute Idee für einen Tagesausflug. Besonders beeindruckend ist natürlich das Alpenpanorama, das Sie von der Zugspitze in den bayerischen Alpen erleben können. Fragen Sie uns doch einfach nach Insider-Tipps: Wir versorgen Sie mit Wander- und Radkarten vom Tourismusverband Starnberger Fünf-Seen-Land und helfen Ihnen gerne bei der Planung.

*Do you enjoy postcard scenery, fairy tales and places with tradition and history? We're happy to take you there. Stroll along on the footsteps of the Bavarian fairy-tale king Ludwig II and discover his romantic castles Neuschwanstein or Linderhof. Dive into the world of the unforgotten Austrian Empress Sissi, who came from this region and loved the Rose Island in Lake Starnberg. Or visit the world-famous Andechs Abbey which sits over Lake Ammer and is known for its brewery. Mozart's city of Salzburg just beyond the German-Austrian border isn't far from us and a good idea for a day trip. The panoramic views of the alps are also particularly impressive, of course, and you can experience them from the Zugspitze in the Bavarian alps. Just ask us for insider tips: we'll provide you with walking and cycling maps from the Starnberg Five-Lake-Region tourism association and help you to plan your trip.*



# MEHR INFOS

*MORE INFORMATION*



**HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG**  
Münchner Straße 17 · 82319 Starnberg/Munich  
Phone: +49 (0)8151/4470-0  
frontoffice@vier-jahreszeiten-starnberg.de

**GDS CODES** · Amadeus YX MUC29M,  
Apollo/Galileo YX 12424,  
Pegasus RO 53749, Sabre YX 76181,  
Worldspan YX MUCVJ



**AUBERGINE-STARNBERG.DE**  
**VIER-JAHRESZEITEN-STARNBERG.DE**