



## HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT OLIV'S

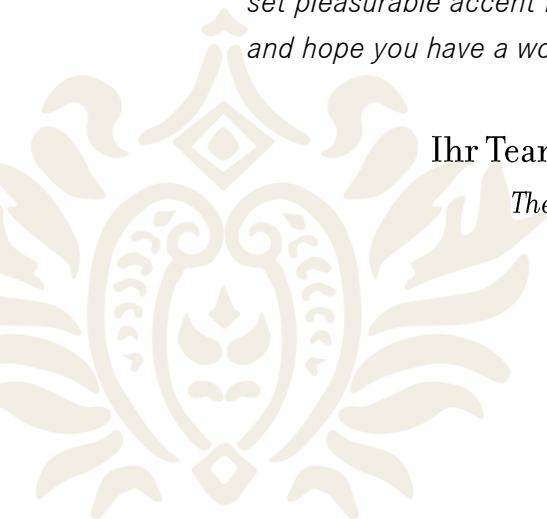
*Welcome to Restaurant Oliv's*

Im Restaurant Oliv's erwarten Sie an 365 Tagen im Jahr geschmackvolle Kompositionen, die Ihrem Gaumen Freude bereiten. Für unsere Gerichte und Menüauswahl verwenden wir stets erstklassige Zutaten, sowie regionale und saisonale Produkte. Unsere Highlights wie das Food-Festival und das Azubi-Gourmet-Menü, der „Sunday's Best“ an jedem ersten Sonntag im Monat und den Feiertagen sowie unsere abwechslungsreichen täglichen Menü- und Buffetkreation setzen genussvolle Akzente für Ihr Geschmackserlebnis. Wir freuen uns, heute Ihr Gastgeber zu sein und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit und guten Appetit.

*You can expect to find delicious compositions that are sure to pamper your palate, 365 days a year at Restaurant Oliv's. We always use first-class ingredients and regional and seasonal products in our dishes and menu selection. Our highlights like Food-Festival or Apprentice Gourmet Menu, „Sunday's Best“ on the first Sunday of every month und public holiday as well as our varied daily menu and buffet creations set pleasurable accent for your taste experience. We look forward to seeing you here and hope you have a wonderful time. Bon appétit!*

**Ihr Team vom Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg**

*The team of the Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg*



## **BUFFET ODER 3-GÄNGE-MENÜ TÄGLICH WECHSELND**

**MITTAGSBUFFET ODER 3-GÄNGE-MENÜ: EUR 34,-**

**ABENDBUFFET ODER 3-GÄNGE-MENÜ: EUR 45,-**

An dieser Stelle finden Sie in der Speisekarte ein täglich wechselndes 3-Gänge-Menü oder ein reichhaltiges Buffet.

**Selbstverständlich bieten wir Ihnen neben den Buffets die Möglichkeit an, Gerichte vom Buffet als 3-Gänge-Menü zu bestellen. Wählen Sie in diesem Fall gern Ihre Favoriten und lassen uns wissen, was wir Ihnen servieren dürfen.**

**Ebenfalls ist es möglich, einzelne Gänge zu bestellen.**

**Auf den weiteren Seiten finden Sie unsere saisonalen Highlights sowie unsere Klassiker-Karte – wir freuen uns, Sie kulinarisch ganz nach Ihrem Geschmack zu verwöhnen!**

## SPARGELWOCHE

### *Asparagus week*

Spargelcrèmesuppe | Kräutercroûtons

*Asparagus cream soup | herb croûtons*

9,50

Schrobenhausener Stangenspargel  
Sauce Hollandaise | neue Kartoffeln

*Regional asparagus | Hollandaise | young potatoes*

26,50

Zusätzlich zu Ihrem Spargel können Sie gerne folgendes bestellen:

*In addition to your asparagus, you can order:*

Gegrillte Goldforelle

*Grilled golden trout*

12,00

Gebackenes Wiener Schnitzel

*Pan fried veal Wiener Schnitzel*

12,50

Medium gebratenes Rinderfilet

*Medium roasted beef fillet*

18,50

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

*WINE RECOMMENDATION*

2021

Riesling Gelblack

*Schloss Johannisberg*

*Rheingau, Deutschland*

0,375 L 19,00

## VIER JAHRESZEITEN KLASSIKER

### **In Butterschmalz gebratenes Wiener Schnitzel**

Lyoner Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Beilagensalat in Balsamico Dressing  
**Wiener Schnitzel** | *Lyoner fried potatoes | cranberries | leaf lettuce with balsamic dressing*

**27,50 €**

### **Linguine**

gebratenen Garnelen | Kirschtomaten | Rucola | Riesling Sauce  
**Linguine** | *grilled prawns | cherry tomatoes | arugula | white wine sauce*

**26,50 €**

### **Caesar Salad**

Romanaherzen | Kirschtomaten | Croutons | Parmesan | Ceasardressing  
**Caesar Salad** | *romaine lettuce | cherry tomatoes | croutons | parmesan | ceasar dressing*

**13,50 €**

### **Caesar Chicken**

Romanaherzen | Kirschtomaten | Croutons | Parmesan | Ceasardressing  
**Caesar Chicken** | *grilled chicken | romaine lettuce | cherry tomatoes | parmesan | ceasar dressing*

**16,50 €**

### **Caesar Garnele**

Romanaherzen | Kirschtomaten | Croutons | Parmesan | Ceasardressing  
**Caesar Prawn** | *grilled prawns | romaine lettuce | cherry tomatoes | parmesan | ceasar dressing*

**19,50 €**

### **Lauwarmer Schokoladenkuchen**

Gewürzkirschen | Vanilleeis  
**Lukewarm chocolate cake** | *spiced cherries | vanilla ice cream*

**12,50 €**

### **Käseauswahl vom „Tölzer Kasladen“**

Trauben | Walnüsse | Brotauswahl  
**Cheese selections from „Tölzer Kasladen“** | *grapes | walnuts | range of bread*

**16,50 €**

— DER WEIN —  
ERFREUT DES MENSCHEN HERZ  
UND DIE FREUDIGKEIT IST DIE  
MUTTER ALLER TUGENDEN.

*Wine rejoices the heart of man and joy  
is the mother of all virtues.*

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

Der Freude wegen nehmen Sie sich Muße und Zeit den richtigen Tropfen für Ihren Anlass zu finden. Für Sie, liebe Gäste halten wir stets eine große Auswahl an Weinen bereit. Mit Sorgfalt und Hingabe haben wir die Weine für Sie ausgesucht.

*For the sake of indulgence, allow yourself some time to enjoy the process of selecting the right wine for your occasion. For you, our guests, we always have a large selection of wines, which we've chosen with meticulous care and dedication.*

## APERITIF

### *Aperitif*

#### *Schaumwein Sparkling Wine*

Perrier-Jouët Grand Brut, Champagner	0,1 L	18,00
	0,375 L	55,00
	0,75 L	109,00
Perrier-Jouët Blason Rose, Champagner	0,1 L	19,00
	0,75 L	129,00
Tagesschaumwein nach Empfehlung	0,1 L	10,50

#### *Alkohlfrei - alcoholfree*

Champagner Bratbirne, Geiger	0,1 L	11,50
Van Nahmen Secco	0,20 L	8,80

#### *Sherry Sherry*

Emilio Lustau, Fino very dry	0,05 L	6,00
Emilio Lustau, Amontillado medium dry	0,05 L	7,00

#### *Portwein Port wine*

Niepoort, White dry	0,05 L	7,00
Niepoort, Ruby	0,05 L	8,00

#### *Wermut Vermouth*

Martini bianco oder Rosso	0,05 L	6,00
---------------------------	--------	------

#### *Cocktails*

Tagesscocktail nach Empfehlung	17,50
Porto Tonic (Niepoort White dry, Fever Tree Tonic)	11,90
Aperol Sour (Aperol   Zitrone   Mandelsirup   Eiweiß)	12,50
Cosmopolitan (Absolut Vodka   Cointreau   Cranberry   Limette)	10,50
Bergamotten Spritz (Bergamottenlikör   Pfirsichlikör Fever Tree Mediterranean Tonic   Prosecco)	12,50

## WEISSWEIN

### *White wine*

#### *Deutschland Germany*

##### *Pfalz*

DR. WEHRHEIM, BIRKWEILER

2022	Riesling Rotstück	0,1 L	6,00
		0,2 L	11,00
		0,75 L	36,00

2022	Grauburgunder	0,1 L	6,00
		0,2 L	11,00
		0,75 L	36,00

##### *Franken*

SCHMITTS KINDER, RANDERSACKER

2022	Silvaner	0,1 L	6,00
		0,2 L	11,00
		0,75 L	36,00

##### *Mosel*

MARKUS MOLITOR

2020	Riesling Alte Reben	0,75L	59,00
------	---------------------	-------	-------

##### *Rheinhessen*

BATTENFELD-SPANIER, HOHEN-SÜLZEN

2022	Weissburgunder VDP	0,1 L	8,50
		0,2 L	16,00
		0,75 L	56,00

#### *Österreich- Austria*

##### *Steiermark*

TEMENT, EHRENHAUSEN

2022	Ried Grassnitzberg Riff, Sauvignon Blanc AOC	0,1 L	13,50
		0,2 L	26,00
		0,75 L	89,00

##### *Wachau*

WEINGUT LEHENSTEINER, WEISSENKIRCHEN

2020	Grüner Veltliner, Smaragd, Ried Achleiten	0,75 L	79,00
------	---	--------	-------

## *Italien- Italy*

### *Südtirol*

LAGEDER, MAGREID

2022	Chardonnay	0,1 L	6,50
		0,2 L	12,00
		0,75 L	40,00

### *Friaul*

LIVIO FELLUGA, FRIULI COLLI ORIENTALI

2022	Pinot Grigio DOC	0,75 L	69,00
------	------------------	--------	-------

## *Frankreich- France*

### *Loire*

DOMAINE ALAIN GUENEAU

2021	Sancerre La Guiberte	0,75 L	79,00
------	----------------------	--------	-------

## *Spanien- Spain*

### *Utiel-Requena*

RAMITO BLANCO, BODEGAS RAÍCES IBERÉRICAS

2022	Verdejo, Sauvignon Blanc	0,75 L	32,00
------	--------------------------	--------	-------

## ROSÉWEIN

### *Rosé wine*

## *Österreich - Austria*

### *Burgenland*

STREHN, DEUTSCHKREUTZ

2022	Blaufränkisch rose	0,1 L	6,00
		0,2 L	11,00
		0,75 L	36,00

## *Frankreich – France*

### *Provence*

MAISON SAINT AIX, COTEAUY D' AIX EN PROVENCE

2022	Grenache, Syrah, Cinsault	0,75 L	58,00
------	---------------------------	--------	-------



## ROTWEIN

### *Red wine*

#### *Deutschland- Germany*

##### *Pfalz*

DR. WEHRHEIM, BIRKWEILER

2022	St. Laurent	0,1 L	6,50
		0,2 L	12,00
		0,75 L	40,00

#### *Österreich- Austria*

##### *Neusiedlersee*

GERNOT HEINRICH,

2018	Blaufränkisch	0,1 L	7,50
		0,2 L	14,00
		0,75 L	45,00

#### *Italien- Italy*

##### *Südtirol*

PETER SÖLVA & SÖHNE, KALTERN

2021	Il Secondo Rosso	0,1 L	8,50
	CUVÉE AUS: Lagrein, Cabernet Sauvignon, Merlot	0,2 L	16,00
		0,75 L	56,00

##### *Toscana*

ARGIANO, MONTALCINO

2021	Rosso di Montalcino DOC, Sangiovese	0,75 L	60,00
------	-------------------------------------	--------	-------

#### *Frankreich- France*

##### *Bordeaux*

CHATEAU GRAND MÉDOC, HAUT-MÉDOC

2018	Bourgeois Rouge	0,1 L	7,50
	CUVÉE AUS: Cabernet Sauvignon, Merlot	0,2 L	14,00
		0,75 L	45,00

##### *Südliche Rhone*

DOMAINE DU ROUCAS DE ST PIERRE

2019	Gigondas, Syrah, Grenache	0,75 L	80,00
------	---------------------------	--------	-------

## *Spanien- Spain*

Ribera del Duero

TINTO PESQUERA,

2020	Crianza, Tempranillo	0,75 L	78,00
------	----------------------	--------	-------

## *Portugal*

Alentejo

HERDADE DO MONTE DA RIBEIRA, MARMELAR

2020	Pousio Tinto Reserva	0,1 L	7,50
------	----------------------	-------	------

	CUVÉE AUS: Syrah, Alicante Bouchet, Touriga Nacional	0,2 L	14,00
--	--	-------	-------

		0,75 L	49,00
--	--	--------	-------

## *Armenien- Armenia*

Vayots Dzor

KARASI, ZORAH

2017	Areni Noir	0,75 L	79,00
------	------------	--------	-------

## WASSER

### *Water*

Gerolsteiner Still	0,25 L	3,50
Gerolsteiner Medium	0,25 L	3,50
Gerolsteiner Sprudel	0,25 L	3,50
Gerolsteiner Still	0,75 L	8,90
Gerolsteiner Medium	0,75 L	8,90
Gerolsteiner Sprudel	0,75 L	8,90
Lei(s)tungswasser	1,0 L	5,50
Holunderblütenschorle	0,50 L	3,90
Soda mit frischen Zitronensaft	0,50 L	3,90

## SOFTDRINKS

### *Soft drinks*

Coca Cola <sup>1,4,6</sup>	0,20 L	3,90
Coca Cola Zero <sup>1,4,6,8</sup>	0,20 L	3,90
Eizbach Orange <sup>1,3,4,5</sup>	0,33 L	3,90
Eizbach Zitrone <sup>1,3,4,5</sup>	0,33 L	3,90
Eizbach Cola Mix <sup>1,3,4,6</sup>	0,33 L	3,90
Fever Tree wählen Sie Ihre Sorte	0,20 L	4,90

Indian Tonic Water<sup>1,4,7</sup>

Mediterranean Tonic Water<sup>1,4,7</sup>

Elderflower Tonic Water<sup>1,4,7</sup>

Ginger Beer<sup>3,4</sup>

Ginger Ale<sup>1,4</sup>

Sicilian Bitter Lemon<sup>4,7,3</sup>

#### *Zusatzstoffe Additives*

1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Säuerungsmittel, 5 – Stabilisatoren, 6 – koffeinhaltig, 7 – chininhaltig, 8 – mit Süßungsmittel

## SÄFTE VON CHIEMSEER

### *Juices from Chiemseer*

Naturtrüber Streuapfelsaft <i>Apple juice</i>	0,20 L	3,90
Orangensaft <i>Orange juice</i>	0,20 L	3,90
Schwarzer Johannisbeernektar <i>Blackcurrant nectar</i>	0,20 L	3,90
Maracujanektar <i>Passion fruit nectar</i>	0,20 L	3,90

## SÄFTE VON SCHLÖR

### *Juices from Schlör*

Ananassaft <i>Pineapple juice</i>	0,20 L	3,90
Tomatensaft <i>Tomato juice</i>	0,20 L	3,90
Sauerkirschnektar <i>Cherry nectar</i>	0,20 L	3,90

## SÄFTE

### *Juices*

Granini Cranberry	0,20 L	3,90
Saftschorle <i>Juice spritzer</i>	0,20 L	3,70
	0,40 L	6,90

## BIERE VOM FASS

### *Draft beer*

Starnberger, Helles	0,50 L	5,20
	0,30 L	3,60
Starnberger Weißbier	0,50 L	5,20
	0,30 L	3,60
Radler	0,50 L	5,20
	0,30 L	3,60

## BIERE AUS DER FLASCHE

### *Beers from the bottle*

Starnberger Spezial Kellerbier	0,33 L	3,90
König Ludwig dunkles Weißbier	0,50 L	5,20
Warsteiner Premium Pils	0,33 L	3,60

## ALKOHOLFREIE BIERE

### *Non-alcoholic beers*

Warsteiner Pils	0,33 L	3,90
König Ludwig Weißbier	0,50 L	5,20

## HEISSGETRÄNKE

### *Hot beverages*

Cafe Crème	3,50
Cappuccino	4,00
Espresso	3,50
Espresso Macchiato	3,60
Espresso doppio	4,60
Espresso doppio Macchiato	4,70
Latte Macchiato	4,90
Kännchen heiße Schokolade <i>Pot of hot chocolate</i>	4,90
Große Tasse Tee <i>Big cup of tea</i>	4,90



## HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG

Seit 2006 bieten wir Ihnen in unserem privat geführten Vier Sterne Superior Hotel den passenden Rahmen für erstklassige Tagungen bis 256 Personen, private Feiern in stillvollem Ambiente sowie die richtige Location für einzigartige Events. Verbunden durch ausgezeichnete Kulinarik bilden das Gourmetrestaurant Aubergine, das Restaurant Oliv's sowie die Hemingway Bar einen stimmigen Dreiklang, der Ihren Aufenthalt zu etwas ganz Besonderem werden lässt. Wählen Sie für Ihre Übernachtung aus 122 stilvoll eingerichteten Zimmern und Suiten mit zahlreichen Annehmlichkeiten. Bei Interesse zu unseren vielfältigen Angeboten – zögern Sie bitte nicht uns zu kontaktieren, oder vereinbaren Sie an der Rezeption einen Termin – wir organisieren gerne eine persönliche Hausführung für Sie.

### GOURMETRESTAURANT AUBERGINE

Das Gourmetrestaurant Aubergine, ausgezeichnet mit einem Michelin Stern, erwartet Sie jeden Mittwoch bis Samstag. Erleben Sie kreative Kochkunst, schnörkellos und klar inszeniert, gepaart mit exzellentem Service in entspannter Atmosphäre. Im Zentrum der außergewöhnlichen Food-Kreationen steht jeweils ein Hauptprodukt, welches durch korrespondierende Aromen, Texturen und Farben zum Glänzen gebracht wird. Alle vier bis sechs Wochen inszenieren Maximilian Moser und sein Team einzigartige Menü-Kompositionen – hier bleibt kein noch so ausgefallener Wunsch unerfüllt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

### HEMINGWAY BAR

Schwere Ledersessel, strahlende Kronleuchter und eine ausgezeichnet sortierte Spirituosen Auswahl mit echten Raritäten – die Hemingway Bar im englischen Stil besticht durch die größte Rumsammlung Süddeutschlands. Vormittags für ungezwungene Business- und Lunchtermine und abends zum Aperitif erwartet Sie die Hemingway Bar täglich von 14:00 bis 00:00 Uhr. Testen Sie unsere beliebten Rumflights und entdecken Sie Ihren persönlichen Favoriten.



Alle Highlights und kulinarischen Events finden Sie in unserem Kulinarischen Kalender.  
Werden Sie unser Fan auf Facebook und profitieren Sie zusätzlich von saisonalen Angeboten.





## WELCOME TO HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG

At our privately owned four-star superior hotel, we've offered you just the right setting to host first-class conferences for up to 256 people, stylish private parties and extraordinary events since 2006.

Gourmetrestaurant Aubergine, Restaurant Oliv's and Hemingway Bar all offer exceptional cuisine, forming a harmonious triad that's sure to make your stay truly special.

Choose from 122 stylishly decorated rooms and suites with a whole host of amenities for your overnight stay. If you're interested in our extensive range of services, please do not hesitate to contact us or arrange an appointment at the reception desk. We'll be happy to organise a personal tour for you.

## GOURMETRESTAURANT AUBERGINE

Gourmetrestaurant Aubergine, awarded one Michelin star, is open from Wednesday to Saturday. Experience the creative cuisine, showcased in a straightforward way, in combination with excellent service in a relaxing atmosphere. There's always a primary product at the centre of the extraordinary food creations, made to shine with the corresponding flavours, textures and colours. Every four to six weeks, Maximilian Moser and his team present unique menu compositions, leaving no wishes unfulfilled. We look forward to your visit.

## HEMINGWAY BAR

Heavy leather armchairs, radiant chandeliers and an impressive selection of spirits including real rarities – the English-style Hemingway Bar boasts the largest variety of rum in southern Germany. The bar is open every day from 2 p.m. until midnight – for casual business appointments, lunch dates and an aperitif in the evening. Try out our popular rum flights and discover your personal favourites.



You can find all the highlights and culinary events in our culinary calendar.

Become our fan on Facebook and benefit from seasonal offers.