



RESTAURANT

HERZLICH
WILLKOMMEN IM
RESTAURANT OLIV'S

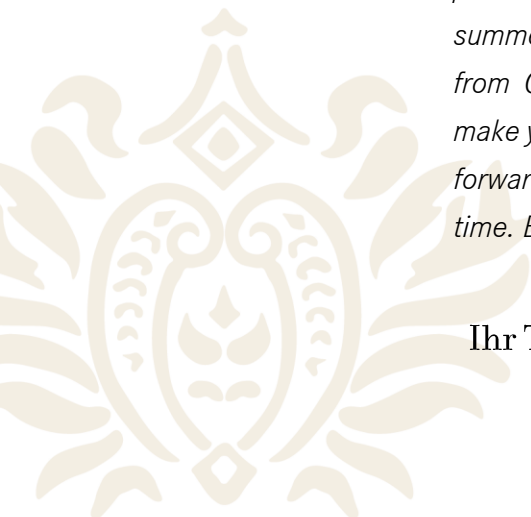
Welcome to Restaurant Oliv's

Im Restaurant Oliv's erwarten Sie an 365 Tagen im Jahr kreative Kompositionen, die Ihrem Gaumen Freude bereiten. Für unsere à la carte Gerichte und Menüauswahl verwenden wir stets erstklassige Zutaten, sowie regionale und saisonale Produkte. Wir bieten Ihnen unseren „Vier Jahreszeiten Brunch“ immer sonntags von Oktober bis Mai an, sowie unsere abwechslungsreichen Buffetkreationen für genussvolle Akzente. Wir freuen uns heute Ihr Gastgeber zu sein und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit und guten Appetit.

You can expect to find creative 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 à la carte dishes and menu selection. In the summer months, the "Four seasons brunch" every Sunday from October to May, and our varied buffet creations will make your flavour experience all the more delectable. 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



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

**JE NACH AUSLASTUNG DES
RESTAURANTS BEHALTEN WIR UNS
VOR, BUSINESS LUNCH ODER
MITTAGSBUFFET ZU SERVIEREN.**



MONTAG

APERITIF EMPFEHLUNG

Aperitif recommentation

Von Nahmen Secco

Apfel | Quitte

Von Nahmen Secco | apple | quince

0,2 L

7,50

WEINEMPFEHLUNG

Wine recommentation

2018 Grauburgunder

Weingut Münzberg | Pfalz

0,1 L

5,60



BUSINESS LUNCH

Cremesuppe

Blumenkohl | Mandel

Cream soup | *cauliflower* | *almond*

9,50

Filetspitzen „Stroganoff“

Mandelbrokkoli | Kartoffel-Zitronen-Stampf

Filet tips "Stroganoff" | *almond broccoli* | *potato-lemon-mash*

15,50

oder / or

Doradenfilet

Paprikaschaum | Zucchini | Fettuccine

Gilthead filet | *bell pepper foam* | *zucchini* | *fettuccine*

15,50

oder / or

Fettuccine

Zucchini-Tomatenragout | Kräuterrahmsauce

Fettuccine | *zucchini tomato ragout* | *herb cream sauce*

13,50

Haselnussschnitte

Passionsfruchtcreme | Schokoladeneis

Hazelnut cake slices | *passionfruit cream* | *chocolate ice cream*

9,50

2-Gänge Menü *2-course menu* 19,50

3-Gänge Menü *3-course menu* 24,50



KLASSIKER

Classics

Caesar Salad

Parmesan | Croûton

Parmesan | Croûton

11,50

oder / *or*

Hähnchenbrust

Chicken breast

14,50

oder / *or*

Garnele

Shrimp

18,50

Wiener Schnitzel

Butterschmalz | Preiselbeer | Kartoffel-Gurken-Salat

Wiener Schnitzel | *butter lard | cranberry | potato cucumber salad*

19,50

Rib Eye Steak vom bayrischen Rind

Kräuterbutter | Kartoffelecken | Beilagensalat

Rib Eye Steak from Bavarian beef | *herb butter | potato wedges | side salad*

29,50

Linguine

Garnele | Kirschtomate | Rucola

Linguine | *shrimp | Cherry tomato | rocket*

23,50

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Gewürzkirsche | Vanilleeis

Lukewarm chocolate cake | *spice cherry | vanilla ice cream*

10,50



BUFFET

Vorspeise / Starter

Korsischer Schafskäse mit Kirschtomaten und Oliven | Zanderterrine mit Tomatengelee
Corsican sheep's cheese with cherry tomatoes and olives | Pikeperch terrine with tomato jelly

Mini Fleischpflanzerl auf Kartoffel- Gurkensalat | Schweinefilet mit Früchten
Mini meatplant on potato cucumber salad | Pork fillet with fruits

Tomate Mozzarella mit frischem Rucola | Blattsalate mit zweierlei Dressing
Tomato mozzarella with fresh rocket | Leaf lettuce with two kinds of dressing

Suppe / Soup

Blumenkohlcremesuppe mit gehobelten Mandeln
Cauliflower cream soup with almond crisps

Hauptgang / Main Course

Medium gebratene Filetspitzen „Stroganoff“ | Zitronenhähnchen mit Tomatensugo
Medium roasted fillet tips "Stroganoff" | Lemon chicken with tomato sugo

Gegrilltes Doradenfilet in Paprikarahmsauce
Grilled gilthead filet in pepper cream sauce

Penne mit Käsesauce dazu Rucola und Pinienkerne
Penne with cheese sauce, rocket and pine nuts

Beilage / Side

Buntes Marktgemüse | Cremiges Pfefferrahmkraut
Market Vegetables | Creamy pepper cream cabbage

Salzkartoffeln | Spätzle
Salt potatoes | Swabian noodles

Dessert / Dessert

Beeren Smoothie | Haselnuss Schnitte
Berry smoothie | Hazelnut cuts

Schokoladenmousse im Glas | Kirschstrudel mit Vanillesauce
Chocolate mousse in glass | Cherry strudel with vanilla sauce

Buffet / Buffet 24,50

Montag
Monday



DIENSTAG

APERITIF EMPFEHLUNG

Aperitif recommentation

Van Nahmen Secco

Rote Johannisbeer | Himbeere | Apfel

Van Nahmen Secco | *cassis* | *raspberry* | *apple*

0,2 L 7,50

WEINEMPFEHLUNG

Wine recommentation

2017 Pinot Freyheit

Pinot Noir

Weingut Gernot Heinrich, Gols, Burgenland

0,1 L 7,00



BUSINESS LUNCH

Frischkäseterrine

Maroni | Trockenfrüchte | Blattsalat | Joghurtdressing
Cream cheese terrine | *chestnut* | *fry fruit* | *leaf lettuce* | *yoghurt dressing*
9,50

Schweinefilet

Tandorijus | Pak Choi | Basmatireis
Pork tenderloin | *tandorijus* | *pak choi* | *basmati rice*
15,50

oder / or

Filet vom Papagaienfisch

Limettenschaum | Wokgemüse | Mii Nudel
Filet of parrotfish | *lime foam* | *wok vegetable* | *Mii noodle*
15,50

oder / or

Mii Nudel

Wokgemüse | Limettenschaum
Mii noodle | *wok vegetable* | *lime foam*
13,50

Zitronengras Panna Cotta

Rumananas | Shisoeis
Lemongrass panna cotta | *rum pineapple* | *shisoeis*
9,50

2-Gänge Menü *2-course menu* 19,50

3-Gänge Menü *3-course menu* 24,50



KLASSIKER

Classics

Caesar Salad

Parmesan | Croûton

Parmesan | Croûton

11,50

oder / *or*

Hähnchenbrust

Chicken breast

14,50

oder / *or*

Garnele

Shrimp

18,50

Wiener Schnitzel

Butterschmalz | Preiselbeer | Kartoffel-Gurken-Salat

Wiener Schnitzel | *butter lard | cranberry | potato cucumber salad*

19,50

Rib Eye Steak vom bayrischen Rind

Kräuterbutter | Kartoffelecken | Beilagensalat

Rib Eye Steak from Bavarian beef | *herb butter | potato wedges | side salad*

29,50

Linguine

Garnele | Kirschtomate | Rucola

Linguine | *shrimp | Cherry tomato | rocket*

23,50

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Gewürzkirsche | Vanilleeis

Lukewarm chocolate cake | *spice cherry | vanilla ice cream*

10,50



BUFFET

Vorspeise / Starter

Frischkäseterrine mit Maroni und Trockenfrüchten
Fresh cream cheese terrine with chestnut and dried fruits

Avocado-Mango Salat mit Thunfisch | Putenbrust in Cocos-Chili-
Marinade
Avocado and mango salad with tuna | Turkey breast in coconut chili marinade

Marinierte Lammhüfte mit Schafskäse
Marinated lamb hip with sheep cheese

Tabouleh | Blattsalate mit zweierlei Dressing
Tabbouleh | Leaf lettuce with two kinds of dressing

Suppe / Soup

Tom Kha Gai mit Wurzelgemüse
Tom Kha Gai with root vegetables

Hauptgang / Main Course

Rosa gebratenes Schweinefilet in Tandorijus | Fruchtiges Putencurry
Medium roasted pork tenderloin in tandoori gravy | Fruity curry of turkey

Gegrilltes Filet vom Papagaisfisch in Limettenschaum
Grilled Filet of parrotfish in lime foam

Asiatische Kartoffelpfanne mit Okraschoten
Asian potato pan with okra

Beilage / Side

Buntes Wokgemüse | Glasierter Pak Choi
Wok vegetables | Glazed pak choi

Basmatireis | Mii Nudeln
Basmati rice | Mii noodles

Dessert / Dessert

Rüblikuchen mit Zitronenguss | Zitronengras Panna Cotta
Carrot cake with lemon pouring | Lemongrass Panna Cotta

Mango-Kokosmousse | Milchreis mit Zucker und Zimt
Mango coconut mousse | Rice pudding with sugar and cinnamon

Buffet / Buffet 24,50

Dienstag
Tuesday

MITTWOCH

APERITIFEMPFEHLUNG

Alkohlfreier Hugo

Holunderblüte | Ginger Ale | Limette | Minze

Non-alcoholic hugh | *elderflower* | *Ginger Ale* | *lime* | *mint*

7,00

WEINEMPFEHLUNG

2018

Gelber Muskateller Kittenberg

Weingut Schneeberger, Südsteiermark

0,1 L - 6,00



APERITIFEMPFEHLUNG

Alkohlfreier Hugo

Holunderblüte | Ginger Ale | Limette | Minze

Non-alcoholic hugh | *elderflower* | *Ginger Ale* | *lime* | *mint*

7,00

WEINEMPFEHLUNG

2018

Gelber Muskateller Kittenberg

Weingut Schneeberger, Südsteiermark

0,1 L

6,00



BUSINESS LUNCH

Cremesuppe

Kürbis | karamalisierte Kerne | Öl

Creme soup | *pumpkin | caramelized seeds | oil*

9,50

Cordon Bleu von der Pute

Zitronenecke | Lyoner Bratkartoffel | Beilagensalat

Cordon Bleu of turkey | *lemon slice | Lyon fried potato | side salad*

15,50

oder / or

Lachsforelle

Spiansschaum | Wurzelgemüse | Perlgraupenrisotto

Filet of salmon trout | *spinach foam | root vegetable | pearl barley risotto*

15,50

oder / or

Allgäuer Käsespätzle

Röstziebel | Beilagensalat

Allgäu cheese spaetzle | *roasted onion | side salad*

13,50

Tiramisu Schnitte

Portweinkirsche | Walnusseis

Slice of tiramisu | *port wine cherry | walnut ice cream*

9,50

2-Gänge Menü *2-course menu* 19,50

3-Gänge Menü *3-course menu* 24,50



KLASSIKER

Classics

Caesar Salad

Parmesan | Croûton

Parmesan | Croûton

11,50

oder / *or*

Hähnchenbrust

Chicken breast

14,50

oder / *or*

Garnele

Shrimp

18,50

Wiener Schnitzel

Butterschmalz | Preiselbeer | Kartoffel-Gurken-Salat

Wiener Schnitzel | *butter lard | cranberry | potato cucumber salad*

19,50

Rib Eye Steak vom bayrischen Rind

Kräuterbutter | Kartoffelecken | Beilagensalat

Rib Eye Steak from Bavarian beef | *herb butter | potato wedges | side salad*

29,50

Linguine

Garnele | Kirschtomate | Rucola

Linguine | *shrimp | Cherry tomato | rocket*

23,50

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Gewürzkirsche | Vanilleeis

Lukewarm chocolate cake | *spice cherry | vanilla ice cream*

10,50



BUFFET

Vorspeise / Starter

Kartoffeltortilla mit Ayvarcreme | Räucherfischmousse mit Safrangelee
Potato tortilla with Ayva cream | Smoked fish mousse with saffron gelee

Marinierte Hähnchenbrust mit Ananaschutney
Marinated chicken breast with pineapple chutney

Rindfleischsalat „Tex Mex“
Beef salad "Tex Mex"

Marinierter Weichkäse | Blattsalate mit zweierlei Dressing
Marinated soft cheese | Leaflettuce with two kinds of dressing

Suppe / Soup

Cremesuppe von dem Kürbis mit karamellisierten Kernen und Öl
Cream soup of pumpkin with caramelized seeds and oil

Hauptgang / Main Course

Schweinenackensteak in Schalottenjus
Pork neck steak in shallot gravy

Gebackenes Cordon Bleu von der Pute mit Zitronenecken
Baked Cordon Bleu of turkey with lemon slices

Gegrilltes Filet con der Lachsforelle in Spinatschaum
Grilled fillet of salmon trout in spinach foam

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Traditional Swabian cheese noodles with fried onions

Beilage / Side

Buntes Marktgemüse | Speckbohnen
Market vegetables | Bacon beans

Pilaw Reis | Kartoffelgratin
Pilaw rice | Potato gratin

Dessert / Dessert

Tiramisu Schmitte | Saisonales Parfait
Tiramisu pie | Seasonal parfait

Birnen Crumble | Marillenknödel mit Nougatsauce
Pear crumble | Apricot dumplings with nougat sauce

Buffet / Buffet 24,50

Mittwoch
Wednesday



DONNERSTAG

APERITIFEMPFEHLUNG

San Pellegrino Sanbitter | Maracuja Nektar

San Pellegrino Sanbitter | *Passion fruit nectar*

0,3 L

7,50

WEINEMPFEHLUNG

2018

Rosenrot Federstahl rosé

Spätburgunder, Schwarzriesling
Weingut Stahl, Auernhofen, Franken

0,1 L

4,50



BUSINESS LUNCH

Carpaccio vom Brezelknödel

Pilz | Blattsalat | Sherry Vinaigrette

Carpaccio of pretzel dumpling | mushroom | leaf lettuce | sherry vinaigrette

9,50

Schweinebraten

Dunkelbier-Kümmeljus | Bayrisch Kraut | Kartoffelknödel

Roast Pork | dark beer caraway sauce | Bavarian cabbage | potato dumpling

15,50

oder / or

Saiblingsfilet

Dillschaum | Blattspinat | Kartoffeln

Filet of char | dill foam | leaf spinach | potato

15,50

oder / or

Spinatknödel

Blattspinat | brauner Butter

Spinat dumpling | leaf spinach | brown butter

13,50

Karamilisieter Kaiserschmarrn

Apfelragout | Vanilleeis

Caramelized Kaiserschmarrn | appel ragout | vanilla ice cream

9,50

2-Gänge Menü 2-course menu 19,50

3-Gänge Menü 3-course menu 24,50



KLASSIKER

Classics

Caesar Salad

Parmesan | Croûton

Parmesan | Croûton

11,50

oder / *or*

Hähnchenbrust

Chicken breast

14,50

oder / *or*

Garnele

Shrimp

18,50

Wiener Schnitzel

Butterschmalz | Preiselbeer | Kartoffel-Gurken-Salat

Wiener Schnitzel | *butter lard | cranberry | potato cucumber salad*

19,50

Rib Eye Steak vom bayrischen Rind

Kräuterbutter | Kartoffelecken | Beilagensalat

Rib Eye Steak from Bavarian beef | *herb butter | potato wedges | side salad*

29,50

Linguine

Garnele | Kirschtomate | Rucola

Linguine | *shrimp | Cherry tomato | rocket*

23,50

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Gewürzkirsche | Vanilleeis

Lukewarm chocolate cake | *spice cherry | vanilla ice cream*

10,50



BUFFET

Vorspeise / Starter

Obazda mit Schalotten und Radi | Forellenfilets mit Sahne Meerrettich
Obazda with shallots and radish | Trout fillet with horseradish cream

Carpaccio von Brezenknödel | Rindertafelspitz in Schnittlauchvinaigrette
Marinated carpaccio of Brezen dumplings | Boiled beef in chives vinaigrette

Wurstsalat | Blattsalate mit zweierlei Dressing
Sausage salad | Leaf lettuce with two kinds of dressing

Suppe / Soup

Cremesuppe von der Kartoffel und dem Lauch dazu Speckkrusteln
Creamsoup of potato and leek with bacon crisps

Hauptgang / Main Course

Ofenfrische Schweinebraten in Dunkelbierjus | Backhendl mit
Preiselbeere
Roasted pork in dark beer gravy | Baked chicken with mountain cranberry

Tiroler Schlutzkrapfen auf cremigem Blattspinat
Tirolean Ravioli on creamed leaf spinach

Gegrilltes Saiblingsfilet in Dillschaum
Grilled char fillet in dill sauce

Beilage / Side

Buntes Marktgemüse | Bayerisch Kraut
Market vegetables | Bavairan cabbage

Abgeschmolzene Kartoffelknödel | Petersilienkartoffel
Potato dumplings | Parsley potato

Dessert / Dessert

Aprikosen-Schmandtarte | Kaiserschmarrn mit Apfelragout
Apricot curd tarte | Kaiserschmarrn with apple ragout

Bayerisch Crème mit Himbeermark | Buttermilch-Beerensmoothie
Bavarian crème with raspberry | Butter milk berry smoothie

Buffet / Buffet 24,50

Donnerstag
Thursday



FREITAG

APERITIFEMPFEHLUNG

Frisch gepresster Orangensaft

Orange juice, freshly squeezed

7,50

WEINEMPFEHLUNG

2016

Merlot

Wineyard Org da Rac, Swartland

0,1 L 6,00



BUSINESS LUNCH

Cremesuppe

Pilz | Kräuternocke

Cream soup | *mushroom | herb camb*

9,50

Roastbeef

Röstzwiebeljus | Speckbohnen | Kartoffelgratin

Roasted beef | *roasted onion sauce | bacon beans | potato gratin*

15,50

oder / or

Edelfisch

Safranschaum | Kirschtomate | Fregola Sarda

Gourmet fish | *saffron foam | cherry tomato | Fregola Sarda*

15,50

oder / or

Rote Beete Ravioli

Pilz | Rieslingschaum

Beetroot ravioli | *mushroom | Riesling foam*

13,50

Schokoladenbrownie

Beerenragout | Karamel Espuma

Chocolate brownie | *berry ragout | caramel espuma*

9,50

2-Gänge Menü *2-course menu* 19,50

3-Gänge Menü *3-course menu* 24,50



KLASSIKER

Classics

Caesar Salad

Parmesan | Croûton

Parmesan | Croûton

11,50

oder / *or*

Hähnchenbrust

Chicken breast

14,50

oder / *or*

Garnele

Shrimp

18,50

Wiener Schnitzel

Butterschmalz | Preiselbeer | Kartoffel-Gurken-Salat

Wiener Schnitzel | *butter lard | cranberry | potato cucumber salad*

19,50

Rib Eye Steak vom bayrischen Rind

Kräuterbutter | Kartoffelecken | Beilagensalat

Rib Eye Steak from Bavarian beef | *herb butter | potato wedges | side salad*

29,50

Linguine

Garnele | Kirschtomate | Rucola

Linguine | *shrimp | Cherry tomato | rocket*

23,50

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Gewürzkirsche | Vanilleeis

Lukewarm chocolate cake | *spice cherry | vanilla ice cream*

10,50



BUFFET

Vorspeise / Starter

Kichererbsensalat mit getrockneter Tomate | Räucherfischvariation mit Senf- Dill Sauce

Chickpea salad with dried tomato | Smoked fish variation with mustard dill sauce

Spanferkelsülze frischem Meerrettich | Gemischter Paprikasalat mit Chorizzo

Suckling pig aspic fresh horseradish | Mixed bell pepper salad with Chorizzo

Gazpacho Andaluz | Blattsalate mit zweierlei Dressing

Gazpacho Andaluz | Leaflettuce with two different dressing

Suppe / Soup

Pilzcremesuppe mit Kräuternocken

Mushroom cream soup with herb camb

Hauptgang / Main Course

Mediterrane Hähnchenbrust in Basilikumschaum

Mediterranean chicken breast in basil foam

Rosa gebratenes Roastbeef mit Röstzwiebeljus

Medium fried roast beef with roasted onion sauce

Edelfische mit Safranschaum | Rote Beete Ravioli in Meerrettichschaum

Fine fish with saffron foam | Beetroot ravioli in horseradish foam

Beilage / Side

Karotten- Kohlrabi Gemüse | Cremiges Wirsinggemüse

Carrot kohlrabi vegetables | Creamed savoy

Papardelle | Serviettenknödel

Papardelle | Bread dumpling

Dessert / Dessert

Schokoladenbrownie | Lavendel Panna Cotta

Chocolate Brownie | Lavender Panna Cotta

Mango Lassi | Apfelstrudel mit Vanillesauce

Mango lassi | Apple strudel with vanilla sauce

Buffet / Buffet 24,50

Freitag

Friday



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 ausgezeichneten Kulinarik bilden das Gourmetrestaurant Aubergine, das à-la-carte 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 124 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 Dienstag 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 9:00 bis 1:00 Uhr. Testen Sie unsere beliebten Rumflights und entdecken Sie Ihren persönlichen Favoriten, jeden Mittwoch bis Samstag spielt ab 21:00 Uhr Piano Live-Musik.



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're offering you just the right setting to host first-class conferences for up to 256 people, stylish private parties and extraordinary events since 2006.

Gourmet restaurant Aubergine, à-la-carte 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 124 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

Gourmet restaurant Aubergine, awarded one Michelin star, is open from Tuesday 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 9:00 a.m. to 1:00 a.m. – for casual business appointments in the morning, lunch dates and an aperitif in the evening. Try out our popular rum flights and discover your personal favourites, accompanied by piano-live-music Wednesday to Saturday from 9:00 p.m.



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

Become our fan on Facebook and benefit from seasonal offers.