



RESTAURANT

HERZLICH
WILLKOMMEN IM
RESTAURANT OLIV'S

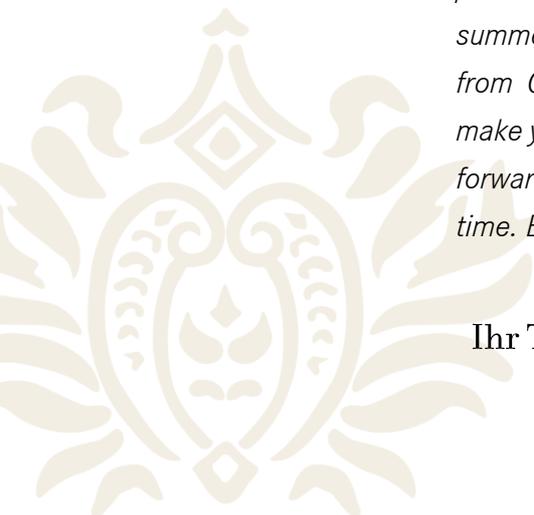
Welcome to Restaurant Oliv's

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

SAMSTAG

SONNTAG



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

MONTAG

APERITIF EMPFEHLUNG

Aperitif recommentation

Uncle Tom

Rote Beete Old Tom Gin | St. Germain | Zitrone | Apfel

Uncel Tom | *beetroot old Tom Gin | St.Grmain | lemon | apple*

11,50

WEINEMPFEHLUNG

Wine recommentation

2017 Gronda IGT

Vermentino, Malvasia, Trebbiano

Azienda Agricola Calafata

0,75 L 49,00



VORSPEISE

Starter

Antipasti

Parmesan | Rucolapesto | Blattsalat | Balsamicodressing
Antipasti | *parmesan | argula pesto | leaf lettuce | balsamic dressing*

11,50

Roastbeef

Remouladensauce | Kartoffelchip | Blattsalat | Balsamicodressing
Roastbeef | *sauce remoulade | potato chip | leaf lettuce | balsamic dressing*

13,50

SUPPE

Soup

Cremsuppe

Tomate | Croutons
Cream soup | *tomato | croutons*

9,50

SORBET

Tagessorbet | *Daily Sorbet*

2,50

HAUPTGANG

Main course

Lammhüfte

Rosmarinjus | Ratatouille | Kartoffelgnocchi
Lamb hip | *rosemary jus | Ratatouille | Potato gnocchi*

23,50

Filet vom Waller

Pommery-Senfschaum | Schmorgurke | Kartoffelmousseline
Filet of sheatfish | *Pommery mustard foam | braised cucumber | potato mousseline*

21,50

Kartoffel-Feta-Strudel

Gemüse | Rieslingschaum
Potato feta strudel | *vegetable | Riesling foam*

17,50



DESSERT

Dessert

Quittentarte

Orangenfilet | Joghurteis

Quince tarte | *orange fillets* | *yoghurt ice cream*

12,00

KÄSE

Cheese

Käseplatte

Rohmilchkäse | Feigensenf

Cheeseboard | *raw milk cheese* | *fig mustard*

12,00

2-Gänge Menü *2-course menu* 27,00

3-Gänge Menü *3-course menu* 34,00

4-Gänge Menü *4-course menu* 39,00

Alle Gerichte sind als Menü miteinander kombinierbar.

Bei Fragen steht Ihnen das Servicepersonal gerne zur Verfügung.

All dishes can be combined as a menu. If you have any questions, the service staff is at your disposal.



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



DINNER BUFFET

VORSPEISE / *Starter*

Antipasti mit gehobeltem Parmesan | Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Antipasti with grated Parmesan | Smoked salmon with horseradish cream

Roastbeef mit Remouladensauce | Putenterrine mit Trockenobst und Sauce Cumberland
Roastbeef with remoulade sauce | Turkey terrine with dried fruit and Sauce Cumberland

Russischer Rote Beete Salat | Blattsalate mit zweierlei Dressing
Russian beetroot salad | Leaf lettuce with two kinds of dressing

SUPPE / *Soup*

Tomatencremesuppe mit Croutons
Tomato cream soup with croutons

HAUPTGANG / *Main Course*

Putengeschnetzelt in Waldpilzrahm | Rosa gebratene Lammhüfte in Rosmarinjus
Turkey sliced in woodland mushroom cream | Pink roasted lamb hip in rosemary jus

Pochierter Waller mit Pommery-Senfschaum
Poached catfish with Pommery mustard foam

Kartoffel-Fetastrudel in Paprikarahmsauce
Potato feta strudel in paprika cream sauce

BEILAGE / *Side*

Geschmortes Zucchini Gemüse | Vichy Karotten
Stewed zucchini vegetables | Vichy carrots

Cremige Perlgraupen | Serviettenknödel
Creamy pearl barley | bread dumplings

DESSERT / *Dessert*

Quittentarte | Himbeer Panna Cotta
Quince tarte | Raspberry panna cotta

Aprikosen-Rosmarin-Salat | Crêpes mit Karamelsauce und
Orangenfilets
Apricot rosemary salad | Crêpes with caramel sauce and orange fillets

Buffet / *Buffet* 34,00

DIENSTAG

APERITIF EMPFEHLUNG

Aperitif recommentation

La La Land Lemonade

Lavendel Lillet | Verjus | Honig | Rote Traube | Prosecco

La La Land Lemonade | lavender Lillet | verjuice | honey | red grape | Prosecco

11,50

WEINEMPFEHLUNG

Wine recommentation

2017 Chantail Rosé

Syrah, Carignan, Grenache | Château Planeres, St-Jean-Lasseille

0,75 L 32,00



VORSPEISE

Starter

Brotsalat

Fetakäse | grüner Spargel
Bread salad | *feta cheese* | *green asparagus*

11,50

Entenbrust

Waldorfsalat | Feldsalat | Sherry Vinaigrette
Duck breast | *Waldorf salad* | *field salad* | *sherry vinaigrette*

13,50

SUPPE

Soup

Cremesuppe

Karotte | Ingwer | Shrimp
Creamsoup | *carrot* | *ginger* | *shrimp*

9,50

SORBET

Tagessorbet | *Daily Sorbet*

2,50

HAUPTGANG

Main course

Maispoulardenbrust

Sherryrahm | Paprikaletscho | Polenta
Corn chicken breast | *sherry cream* | *bell pepper letscho* | *polenta*

23,50

Filet vom Zander

Rieslingschaum | Champagnerkraut | Risoleékartoffel
Pike-perch fillet | *Riesling foam* | *champagne cabbage* | *risoleé potato*

21,50

Lauchquiche

Sauerrahm | Paprikaletscho
Leek quiche | *sour cream* | *bell pepper*

17,50



DESSERT

Dessert

Ofenfrische Buchtel

Vanillesauce | Heidelbeersorbet

Freshly baked Buchtel | *vanilla sauce* | *blueberry sorbet*

12,00

KÄSE

Cheese

Käseplatte

Rohmilchkäse | Feigensenf

Cheeseboard | *raw milk cheese* | *fig mustard*

12,00

2-Gänge Menü *2-course menu* 27,00

3-Gänge Menü *3-course menu* 34,00

4-Gänge Menü *4-course menu* 39,00

Alle Gerichte sind als Menü miteinander kombinierbar.
Bei Fragen steht Ihnen das Servicepersonal gerne zur Verfügung.

All dishes can be combined as a menu. If you have any questions, the service staff is at your disposal.



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



DINNER BUFFET

VORSPEISE / *Starter*

Gurkenmousse mit Gingelee | Variation von der geräucherten Makrele
Cucumber mousse with gin jelly | Variation of the smoked mackerel

Geräucherte Entenbrust an Waldorfsalat | Kalbspastete mit Sauce Cumberland
Smoked duck breast with Waldorf Salad | Veal pate with Sauce Cumberland

Thunfisch-Bruschetta mit gehackten Oliven | Blattsalate mit zweierlei Dressing
Tuna bruschetta with chopped olives | Leaf lettuce with two kinds of dressing

SUPPE / *Soup*

Cremesuppe von Karotte und Ingwer mit marinierten Shrimps
Cream of carrot and ginger with marinated shrimp

HAUPTGANG / *Main Course*

Maispoularde in Sherryrahm | Rinderhüftsteaks mit Madeirajus
Corn-fed chicken in Sherry cream | Beef haunch steaks with Madeirajus

Gegrilltes Zanderfilet in Rieslingschaum | Lauchquiche mit Sauerrahm
Grilled pike-perch fillet in Riesling foam | Leek quiche with sour cream

BEILAGE / *Side*

Buntes Marktgemüse | Cremiges Champagnerkraut
Market vegetables | Creamy champagne cabbage

Polentaschnitte | Risoleékartoffeln
Polenta slices | Risoleé potatoes

DESSERT / *Dessert*

Saisonaler Streuselkuchen | Lassi vom Granatapfel
Seasonal crumb cake | Pomegranate lassi

Schwarzwälder Kirsch im Glas | Buchteln mit Vanillesauce
Black Forest Cherry in glass | Buchteln with vanilla sauce

Buffet / *Buffet* 34,00

MITTWOCH

APERITIF EMPFEHLUNG

Aperitif recommendation

El Ganador

Pflaumen Pisco | Limette | Bitters | Walnusscrumble | Eiweiß
El Ganador | *plums pisco* | *lime* | *bitters* | *walnut crumble* | *egg white*

11,50

WEINEMPFEHLUNG

Wine recommendation

2017

Weissburgunder

Dreissigacker, Bechtheim, Rheinhessen

0,75 L 38,00



VORSPEISE

Starter

Italienischer Zwiebelkuchen

Parmaschinken | Blattsalat | Balsamicodressing
Italian onion cake | *Parma ham* | *lettuce* | *balsamic dressing*

13,50

Burrata

Kirschtomate | Rucola | Balsamicodressing
Burrata | *cherry tomato* | *rocket* | *balsamic dressing*

11,50

SUPPE

Soup

Weißer Tomatenschaumsuppe

Balsamicumnocke
White tomato foam soup | *balsamic camb*

9,50

SORBET

Tagessorbet | *Daily Sorbet*

2,50

HAUPTGANG

Main course

Kalbstaftelspitz

Sherryrahm | Muskatkürbis | Risonipasta
Boiled Veal | *sherry cream* | *musquee* | *Risoni pasta*

23,50

Filet von der Meerbarbe

Rieslingschaum | Artischocken-Tomaten-Oliven Ragout | Gnocchi
Filet of mullet | *Riesling foam* | *artichoke-tomato-olive ragout* | *Gnocchi*

21,50

Gnocchi

Artischocken-Tomaten-Olivenragout | Basilikumschaum
Gnocchi | *artichoke-tomato-olive ragout* | *basil foam*

17,50



DESSERT

Dessert

Kaffee Panna Cotta

Karamel | Pistazieneis

Coffee Panna Cotta | *caramel* | *pistachio ice cream*

12,00

KÄSE

Cheese

Käseplatte

Rohmilchkäse | Feigensenf

Cheeseboard | *raw milk cheese* | *fig mustard*

12,00

2-Gänge Menü	<i>2-course menu</i>	27,00
3-Gänge Menü	<i>3-course menu</i>	34,00
4-Gänge Menü	<i>4-course menu</i>	39,00

Alle Gerichte sind als Menü miteinander kombinierbar.
Bei Fragen steht Ihnen das Servicepersonal gerne zur Verfügung.

All dishes can be combined as a menu. If you have any questions, the service staff is at your disposal.



DINNER BUFFET

VORSPEISE / *Starter*

Tomatenbruschetta | Salat Nizza
Tomato bruschetta | Salad Nizza

Italienischer Zwiebelkuchen | Parmaschinken an Melonenschiffchen
Italian onion cake | Parma ham on melon boat

Brotsalat mit Artischocken und Oliven | Blattsalate mit zweierlei Dressing
Bread salad with artichoke | Leaf lettuce with two kinds of dressing

SUPPE / *Soup*

Minestrone mit Wurzelgemüse und Fadennudeln
Minestrone and root vegetable with noodles

HAUPTGANG / *Main Course*

Gefüllte Puteninvoltini mit Basilikumschaum | Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz in Sherryrahm
Stuffed turkey involtini with basil | Sous Vide cooked veal in sherry cream sauce

Gegrilltes Meerbarbenfilet mit Rieslingschaum | Gemüselasagne
Grilled goatfish fillet in Riesling foam | Vegetable lasagne

BEILAGE / *Side*

Fruchtiges Ratatouille | Rahmkohlrabi
Ratatouille | Creamed kohlrabi

Fettuccine | Kartoffelgnocchi
Fettuccine | Potato noodles

DESSERT / *Dessert*

Zitronentarte | Irish Chocolate
Leomon tarte | Irish chocolate

Crème Caramel mit eingelegten Feigen | Scheiterhaufen mit Schokoladensauce
Crème caramel with marinated figs | Scheiterhaufen with chocolate sauce

Buffet / *Buffet* 34,00

DONNERSTAG

APERITIF EMPFEHLUNG

Aperitif recommentation

Match-A Porto

Matcha Portwein | Verjus | Orange | Rosmarin

Match-A porto | verjus | orange | rosemary

9,50

WEINEMPFEHLUNG

Wine recommentation

2011

Blaifränkisch

Weingut Stefan Vetter, Gambach, Franken

0,75 L 49,00



VORSPEISE

Starter

Carpaccio vom Pulpo

Chorizzo | Tomate | Olive

Pulpo carpaccio | *Chorizzo | tomato | olive*

13,50

Humus

Süßkartoffel | Joghurt

Humus | *sweet potato | yoghurt*

11,50

SUPPE

Soup

Consommé

Rind | Trüffelnocke

Consommé | *beef | truffle cam*

9,50

SORBET

Tagessorbet | *Daily Sorbet*

2,50

HAUPTGANG

Main course

Gulasch vom Wild

Preiselbeer | Speck-Rosenkohl | Kernöl

Goulash of wild | *cowberry | bacon sprouts | seed oil*

23,50

Garnele

Limettenschaum | Kürbisrisotto | Kernöl

Prawn | *lime foam | pumpkin risotto | seed oil*

21,50

Kürbisrisotto

Kernöl

Pumpkin risotto | *seed oil*

17,50



DESSERT

Dessert

Mandelpudding

Amaretto | Kaffee

Almond pudding | *Amaretto* | *coffee*

12,00

KÄSE

Cheese

Käseplatte

Rohmilchkäse | Feigensenf

Cheeseboard | *raw milk cheese* | *fig mustard*

12,00

2-Gänge Menü	<i>2-course menu</i>	27,00
3-Gänge Menü	<i>3-course menu</i>	34,00
4-Gänge Menü	<i>4-course menu</i>	39,00

Alle Gerichte sind als Menü miteinander kombinierbar.
Bei Fragen steht Ihnen das Servicepersonal gerne zur Verfügung.

All dishes can be combined as a menu. If you have any questions, the service staff is at your disposal.



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



DINNER BUFFET

VORSPEISE / *Starter*

Gurkenkaltschale mit marinierten Shrimps | Pikanter Meeresfrüchtesalat
Cold cucumber soup with marinated shrimps | Spicy cray fish salad

Bruschetta von der Avocado | Mit Kürbiskernöl mariniertes Schweinefilet
Bruschetta of avocado | With pumpkin seed oil marinated pork fillet

Putenterrine | Blattsalate mit zweierlei Dressing
Turkey terrine | Leaflettuce with two kinds of dressing

SUPPE / *Soup*

Rinderconsomme mit Flädle und Gemüsejulienne
Beefconsomme with pancake stripes and vegetable julienne

HAUPTGANG / *Main Course*

Gulasch vom Wild mit Preiselbeer Creme Fraiche | Gebratene Entenbrust in
Hollunderjus
Goulash of wild with cowberry cream fraiche | Fried duck breast in elder gravy

Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch mit Paprikasauce
Grilled sea bass fillet in bell pepper sauce

Kartoffel-Obazdastrudel in Schnittlauchschaum
Potato Obazda strudel in chives foam

BEILAGE / *Side*

Speck Rosenkohl | Apfelblaukraut
Bacon Brussel sprouts | Apple red cabbage

Cremiger Eblyweizen | Kräuterspätzle
Creamed Ebly wheat | Swabian herb noodles

DESSERT / *Dessert*

Vanille Panna Cotta | Cassis Schnitte
Vanilla Panna Cotta | Cassis pie

Topfenmousse mit Obstsalat | Millirahmstrudel mit Nougatsauce
Curd mousse with fruit salad | Mili cream strudel with nougat sauce

Buffet / *Buffet* 34,00

FREITAG

APERITIF EMPFEHLUNG

Aperitif recommentation

Sweet Wine O'Mine

Süßwein | Verjus | Aprikose | Pflaume

Sweet wine o'mine | sweet wine | apricot | plum

9,50

WEINEMPFEHLUNG

Wine recommentation

2017

Pinot Bianco Cora

Weingut Schreckbichl, Girlan-Eppan, Südtirol

0,75 L 39,00



VORSPEISE

Starter

Lachs

Dill-Sauerrahm | Lauchzwiebel | Kräutersalat | Sherry Vinaigrette

Salmon | *dill sour cream* | *spring onion* | *herb salad* | *sherry vinaigrette*

13,50

Kürbissalat

Fetakäse | Blattsalat | Walnuss Vinaigrette

Pumpkin salad | *Feta cheese* | *leaf lettuce* | *walnut vinaigrette*

11,50

SUPPE

Soup

Cremsuppe

Scheurebe | Crouton

Cream soup | *Scheurebe* | *crouton*

9,50

SORBET

Tagessorbet | *Daily Sorbet*

2,50

HAUPTGANG

Main course

Ochsenbacke

Barolojus | Pilz | Kartoffel-Sellerie

Oc check | *Barolo jus* | *mushroom* | *potato celery*

23,50

Dorschfilet

Kerbelschaum | Paprika Risotto | Kresse

Cod fish fillet | *chervil foam* | *pepper risotto* | *cress*

21,50

Tiroler Schlutzgrapfen

Braune Butter | Blattspinat | Bergkäse

Tyrolean Schlutzgrapfen | *brown butter* | *leaf spinach* | *mountain cheese*

17,50



DESSERT

Dessert

Cheesecake

Kornflakesschaum | Mandarinen sorbet
Cheesecake | *cornflake foam* | *tangerine sorbet*

12,00

KÄSE

Cheese

Käseplatte

Rohmilchkäse | Feigensenf
Cheeseboard | *raw milk cheese* | *fig mustard*

12,00

2-Gänge Menü	<i>2-course menu</i>	27,00
3-Gänge Menü	<i>3-course menu</i>	34,00
4-Gänge Menü	<i>4-course menu</i>	39,00

Alle Gerichte sind als Menü miteinander kombinierbar.
Bei Fragen steht Ihnen das Servicepersonal gerne zur Verfügung.

All dishes can be combined as a menu. If you have any questions, the service staff is at your disposal.



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



DINNER BUFFET

VORSPEISE / *Starter*

Tomate Mozzarella im Glas | Lachstatar mit Dill-Senfsauce
Tomato mozzarella in the glass | Salmon tatar with dill mustard sauce

Schinkenvariation an gebratenen Pilzen | Mariniertes Schweinebraten
Ham variation on fried mushrooms | Marinated pork

Kartoffelterrinen mit Trüffelmayonnaise | Blattsalate mit zweierlei
Dressing
Potato terrine with truffle mayonnaise | Leaf lettuce with two different dressing

SUPPE / *Soup*

Scheurebencremesuppe mit Croutons
Cream soup of Scheurebe with croutons

HAUPTGANG / *Main Course*

Geschmorte Ochsenbacke mit Barolojus | Gefüllte Perlhuhnbrust in
Tomatensauce
Braised ox cheek in Barolo sauce | Stuffed corn-fed chicken in tomato sauce

Gegrilltes Dorschfilet mit Kerbelschaum | Spinatknödel in Waldpilzrahm
*Grilled cod fish fillet with chervil foam | Spinach dumpling in mushroom cream
sauce*

BEILAGE / *Side*

Buntes Marktgemüse | Bohnenragout
Seasonal vegetables | Bean ragout

Gemüsereis | Kartoffel-Speckgratin
Vegetable rice | Potato bacon gratin

DESSERT / *Dessert*

Kaffeemousse mit Zwetschgenragout | Cheesecake
Coffee mousse with plum ragout | Cheesecake

Apfelcumble im Glas | Powidltascherl
Apple crumble in the glass | Powidlbag

Buffet / Buffet 34,00



SAMSTAG

APERITIF EMPFEHLUNG

Aperitif recommentation

Old Cuban

Havana Especial | Limette | Minze | Champagner | Contreau | Bitters
Old Cuban | *Havana Especial* | *lime* | *mint* | *champagne* | *Contreau* | *bitters*

15,00

WEINEMPFEHLUNG

Wine recommentation

2014

Pouilly Fuissé

Closerie ds Alisiers, Chenove, Burgund

0,75 L 52,00



VORSPEISE

Starter

Wachholderschinken

Brioche | Zwiebelpüree | Ei

Juniper ham | *brioche* | *onion puree* | *egg*

13,50

Ziegenkäse

Feige | Blattsalat | Limetten-Honig-Dressing

Goat cheese | *fig* | *leaf lettuce* | *lime-honey-dressing*

11,50

SUPPE

Soup

Cremesuppe

Kürbis | Kerne | Öl

Cream soup | *pumpkin* | *seeds* | *oil*

9,50

SORBET

Tagessorbet | *Daily Sorbet*

2,50

HAUPTGANG

Main course

Schweinefilet

Speck | Portweinjus | Saubohnen Cassoulet | Kartoffelkrapfen

Pork fillet | *bacon* | *port wine sauce* | *broad beans cassoulet* | *potato doughnuts*

23,50

Lachssteak

Basilikumschaum | Tomaten-Lauchsauté | Fettuccine

Salmon steak | *basil foam* | *tomato leek sauté* | *Fettuccine*

21,50

Pesto Ravioli

Kässesauce | Kirschtomate

Pesto Ravioli | *cheese sauce* | *cherry tomato*

17,50



DESSERT

Dessert

Pistazienmousse

Schokolade | Mohn

Pistachio mousse | *chocolate* | *poppy*

12,00

KÄSE

Cheese

Käseplatte

Rohmilchkäse | Feigensenf

Cheeseboard | *raw milk cheese* | *fig mustard*

12,00

2-Gänge Menü	<i>2-course menu</i>	27,00
3-Gänge Menü	<i>3-course menu</i>	34,00
4-Gänge Menü	<i>4-course menu</i>	39,00

Alle Gerichte sind als Menü miteinander kombinierbar.
Bei Fragen steht Ihnen das Servicepersonal gerne zur Verfügung.

All dishes can be combined as a menu. If you have any questions, the service staff is at your disposal.



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*

Glasnudelsalat mit gebratenem Tofu | Makrelen-Lachsvariation mit Senf-Dillsauce
Glass noodle salad with fried Tofu | Mackerel salmon variation with mustard dill sauce

Geräucherte Entenbrust an Balsamicolinsen | Mariniertes Kalbstafelspitz mit
Kirschtomaten
Smoked chicken breast on balsamic lenses | Marinated boiled veal in cherry tomato

Antipasti | Blattsalate mit zweierlei Dressing
Antipasti | Leaf lettuce with two different dressing

SUPPE / *Soup*

Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kernen und Öl
Pumpkin cream soup with caramelized seeds and oil

HAUPTGANG / *Main Course*

Schweinefilet im Speckmantel mit Pommery-Senfrahmsauce | Puteninvoltini auf
Tomatensugo
Picatta of Turkey with Tomato sugo | Baked Viennese Schnitzel with cranberries

Gegrilltes Lachssteak mit Basilikumschaum | Pesto Ravioli in Käsesauce
Poached filet of codfish with lime foam | fried potato patty with feta, tomato and olives

BEILAGE / *Side*

Buntes Marktgemüse | Cremiges Wirsinggemüse
Seasonal vegetables | Creamed savoy

Fettuccine | Kartoffel-Linsenragout
Fettuccine | Potato lense ragout

DESSERT / *Dessert*

Zwergorangen-Granatapfelsalat | Nougatmousse
Small orange pomegranate salad | Nougat mousse

Glühweinkuchen | Topfenstrudel mit Zwetschgenröster
Mulled wine cake | Curd strudel with roasted plums

Buffet / *Buffet* 34,00



SONNTAG

APERITIF EMPFEHLUNG

Aperitif recommentation

French 75

Beefeater 24 | Limette | Bitters | Contreau | Champagner

French 75 | *Beefeater 24 | lime | bitters | contreau | champagne*

15,00

WEINEMPFEHLUNG

Wine recommentation

2014 Weissburgunder

Weingut Schäfer- Fröhlich, Bockenu, Nahe

0,75 L 46,00



VORSPEISE

Starter

Garnele

Zimt Bulgur | Rosine | Apfel | Blattsalat
Shrimp | *cinnamon Bulgur | raisin | apple | leaf lettuce*

13,50

Brotsalat

Artischocke | Tomate | Olive
Bread salad | *artishocke | tomato | olive*

11,50

SUPPE

Soup

Cremesuppe

Maroni | Cognac
Cream soup | *chestnut | caocgnac*

9,50

SORBET

Tagessorbet | *Daily Sorbet*

2,50

HAUPTGANG

Main course

Wiener Schnitzel

Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeer
Vienna Schnitzel | *potato cucumber salad | cowberry*

23,50

Kabeljau

Pommery-Senfschaum | Kartoffel-Rote Beete-Ragout
Cod | *Pommery mustard foam | potato root bet ragout*

21,50

Raddichio Risotto

Parmesan | Kresse
Raddichio risotto | *Parmesan cheese | cress*

17,50



DESSERT

Dessert

Apfelkücherl

Nougat | Orange

Fried buttered apple rings | *nougat* | *orange*

12,00

KÄSE

Cheese

Käseplatte

Rohmilchkäse | Feigensenf

Cheeseboard | *raw milk cheese* | *fig mustard*

12,00

2-Gänge Menü *2-course menu* 27,00

3-Gänge Menü *3-course menu* 34,00

4-Gänge Menü *4-course menu* 39,00

Alle Gerichte sind als Menü miteinander kombinierbar.
Bei Fragen steht Ihnen das Servicepersonal gerne zur Verfügung.

All dishes can be combined as a menu.

If you have any questions, the service staff is at your disposal.



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



DINNER BUFFET

VORSPEISE / *Starter*

Mit Kernöl mariniertes Weichkäse | Shrimps Cocktail im Glas
With seed oil marinated soft cheese | Shrimp cocktail in the glass

Geflügelgallantine mit Quitten Chutney | Parmaschinkenmousse mit Portweingelee
Chicken galantine with quince chutney | Parma ham mousse with port wine gelee

Terrine von Tomate und Blumenkohl mit Pistou | Blattsalate mit zweierlei Dressing
Terrine of tomato and cauliflower with Pistou | Leaf lettuce with two different dressing

SUPPE / *Soup*

Maronencremesuppe mit Cognacsahne
Chestnut cream soup with cognac cream

HAUPTGANG / *Main Course*

Picatta von der Pute auf Tomatensugo | Gebackenes Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren
Picatta of turkey in tomato sauce | Vienna Schnitzel with cowberries

Pochiertes Filet vom Kabeljau in Pommery Senfschaum | Gnocchi gratiniert mit Feta und Olive
Poached cod fish fillet in Pommery mustard foam | Gnocchi gratinated with Feta and olives

BEILAGE / *Side*

Buntes Marktgemüse | Geschmortes Paprikagemüse
Seasonal vegetables | Braised bell pepper

Petersilienkartoffel | Gemischter Wildreis
Parsley potato | Mixed wild rice

DESSERT / *Dessert*

Weißbier Tiramisu | Birnenkuchen
Wheat beer Tiramisu | Pear cake

Weißes Schokoladenmousse | Apfelkücherl mit Vanillesauce
White chocolate mousse | Apple cake with vanilla sauce

Buffet / *Buffet* 34,00





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.