



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

VORSPEISEN

Starters

Carpaccio vom Rind

Rotes Zwiebelconfit | Parmesan | Rucolasalat | Balsamicodressing
Beef carpaccio | *red onion confit* | *Parmesan* | *rocket salad* | *balsamic dressing*

15,50

Gratinierter Ziegenkäse

Honig | Kräuter | Blattsalat | Limetten-Joghurtdressing
Gratinated goat cheese | *honey* | *herbs* | *leaf lettuce* | *lime yoghurt dressing*

13,50

Sommerlicher Blattsalat

Sherry-Vinaigrette | gebratene Riesengarnele
Leaf salad | *Sherry vinaigrette* | *roasted prawns*

14,50

Saisonaler Beilagensalat

Balsamicodressing | geröstete Kerne
Seasonal side salad | *balsamic dressing* | *roasted seeds*

5,50

SUPPEN

Soups

Rinderconsommé

Crêperoulade | Gemüsestreifen
Beef consommé | *crêperoulade* | *vegetable strips*

7,50

Weißer Tomatenschaumsuppe

Basilikum - Quarkknoche
White tomato foam soup | basil curd cam

8,00

INTERMEZZO

Sorbet

2,50

HAUPTGANG

Main course

Fleisch | meat

200g Filet vom bayerischen Rind

Kräuterkruste | Schalottenjus | Speckbohne | Kartoffelkrapfen

200g Bavarian beef fillet | herb crust | shallot jus | bacon beans | potato crullers

32,50

Wiener Schnitzel

Butterschmalz | Preiselbeer | Kartoffel-Gurken-Salat

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

19,50

Maispouardenbrust

Sherryrahmsauce | gebratene Pilze | cremige Polenta

Corn poularde breast | Sherry cream sauce | roasted mushrooms | creamed polenta

21,50

Fisch | fish

Linguine

gebratene Garnelen | Kirschtomate | Rucola | Rieslingsauce

Linguine | fried shrimps | cherry tomato | rocket salad | Riesling sauce

23,50

Starnberger Seerenke

Dillschaum | Blattspinat | cremiges Risotto

Starnberger whitefish | dill foam | leaf spinach | creamed risotto

21,50

Vegetarisch | Vegetarian

Waldpilzrisotto

Spinatschaum | Kirschtomate | marinierte Kresse

Mushroom risotto | spinach foam | cherry tomatoe | marinated cress

17,50

DESSERT

Dessert

Geeistes Raffaellörtchen

zweierlei Mango

Frappé Raffaello tartlet | *two kinds of mango*

9,50

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Gewürzkirsche | Vanilleeis

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

10,50

Käseauswahl vom „Tölzer Kasladen“

Cheese selection from „Tölzer Kasladen“

11,00

