



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
@ccda_pn_aagm | red onion confit | parmesan | rocket salad | balsamic dressing

15,50

Gratinierter Ziegenkäse

Honig | Kräuter | Blattsalat | Limetten-Joghurtdressing
Ep_rgl_rcb-em raf ccqc | honey | herbs | leaf lettuce | lime yoghurt dressing

13,50

Sommerlicher Blattsalat

Sherry-Vinaigrette | gebratene Riesengarnele
Jc_dq_j_b | Sherry vinaigrette | roasted prawns

14,50

Saisonaler Beilagensalat

Balsamicodressing | geröstete Kerne
Qc_qnl_j-qbc-q_j_b | balsamic dressing | roasted seeds

5,50

SUPPEN

Soups

Rinderconsommé

Crêperoulade | Gemüsestreifen
@ccdaml qnk k å | crêperoulade | vegetable strips

7,50

Weißer Tomatenschaumsuppe

Basilikum-Quarknocke
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
o. . e@ t_ pg l ÷ ccd< jjcr+ herb crust | shallot jus | bacon beans | potato crullers
32,50

Wiener Schnitzel

Butterschmalz | Preiselbeer | Kartoffel-Gurken-Salat
U gcl cp Qaf l grxcj | butter lard | mountain cranberry | potato cucumber salad
19,50

Maispouardenbrust

Sherryrahmsauce | gebratene Pilze | cremige Polenta
Anpl nns j_pbc ÷ pc_ qr | Sherry cream sauce | roasted mushrooms | creamed polenta
21,50

Fisch | fish

Linguine

gebratene Garnelen | Kirschtomate | Rucola | Rieslingsauce
J gl es gl c | fried shrimps | cherry tomato | rocket salad | Riesling sauce
23,50

Starnberger Seerenke

Dillschaum | Blattspinat | cremiges Risotto
Qr pl ` cpecpuf grc < qf | dill foam | leaf spinach | creamed risotto
21,50

Vegetarisch | Vegetarian

Waldpilzrisotto

Spinatschaum | Kirschtomate | marinierte Kresse
K s of pmk pgrrrrm | spinach foam | cherry tomatoe | marinated cress
17,50

DESSERT

Dessert

Geeistes Raffaellotörtchen

zweierlei Mango

Dp nnâ P_ž - cjjm prjcr | *two kinds of mango*

9,50

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Gewürzkirsche | Vanilleeis

J si cu_pk af nanj rc-a_i c | *spiced cherry | vanilla ice cream*

10,50

Käseauswahl vom „Tölzer Kasladen“

Af ccqc-qcjcargnd from „Tölzer Kasladen“

11,00

