



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!

A large, faint, light-colored decorative crest or seal is visible in the lower-left quadrant of the page. It features intricate scrollwork and floral motifs.

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 | Kürbiskerne | Blattsalat | Limetten-Joghurdressing

Gratinated goat cheese | honey | pumpkin seeds | leaf lettuce | lime-yoghurt-dressing

13,50

Tartar vom Räucherlachs

Kartoffelchips | Blattsalat | Orangendressing

Tartar of smoked salmon | potato chips | leaf lettuce | orange dressing

14,50

Saisonaler Vorspeisensalat

Balsamicodressing | geröstete Kerne

Seasonal starter salad | balsamic dressing | roasted seeds

5,50

SUPPEN

Soups

Rinderconsommé

Crêperoulade | Gemüsestreifen

Beef consommé | crêperoulade | vegetable strips

7,50

Kübiscremesuppe

Karamellierte Kerne | Kürbiskernöl

Pumpkin cream soup | caramelized seeds | pumpkin seed oil

8,00

INTERMEZZO

Sorbet

2,50

HAUPTGANG

Main course

Fleisch | meat

200g Filet vom bayerischen Rind

Kräuterkruste | Portweinjus | Speckbohne | Kartoffelkrapfen

200g Bavarian beef fillet | *herb crust* | *port wine jus* | *bacon beans* | *potato crullers*

32,50

Wiener Schnitzel

Preiselbeer | Petersilienkartoffeln | Beilagensalat

Wiener Schnitzel | *mountain cranberry* | *parsley potato* | *side salad*

21,50

Maispouardenbrust

Sherryrahmjus | cremiger Wirsing | gebratene Maronenpolenta

Corn poularde breast | *Sherry cream gravy* | *creamed savoy cabbage* | *fried chestnut polenta*

21,50

Fisch | fish

Linguine

gebratene Garnelen | Kirschtomate | Rucola | Rieslingsauce

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

23,50

Pochierter Kabeljau

Pommery-Senfschaum | Rosenkohl | Rotweinschalotten | Pastinakenpüree

Poached cod fish | *Pommery mustard foam* | *brussel sprouts* | *red wine shallots* | *mashed parsnip*

21,50

Vegetarisch | vegetarian

Cremiges Kürbis-Erdnussrisotto

Kürbiskernölschaum | marinierte Kresse

Creamed pumpkin peanut risotto | *pumpkin seed oil foam* | *marinated cress*

17,50

DESSERT

Dessert

Moccatarte

Birnen-Quittenragout | Mascarpone-Tonkabohneneis

Mocca tarte | *pear quince ragout | mascarpone tonka bean ice cream*

10,50

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

