



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT OLIV'S

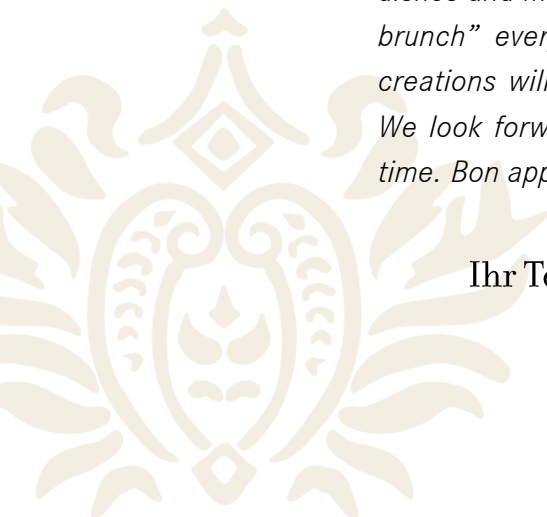
Welcome to Restaurant Oliv's

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. In den Sommermonaten, der „Vier Jahreszeiten Brunch“ immer sonntags von Oktober bis Mai, sowie unsere abwechslungsreichen Buffetkreationen setzen genussvolle Akzente für Ihr Geschmackserlebnis. 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

Parmaschinken mit süß-saurer Melone
dazu Grissinis und Rucola in Balsamico Dressing

*Parma ham with sweet sour melon
and Grissini on argula in balsamic dressing*

14,50

Gratinierter Ziegenkäse mit Rotweibirne
und Blattsalaten in Limetten-Honig-Dressing

*Gratinated goat cheese with red wine pear
and leaf lettuce in lime dressing*

13,50

Lachscarpaccio mit Zuckerschoten dazu Blutorange
und Blattsalat in Sherry Vinaigrette

*Salmon carpaccio with sugar snap and blood orange
on leaf lettuce in Sherry vinaigrette*

15,50

Kleiner saisonaler Beilagensalat
mit Balsamico Dressing und gerösteten Kernen

*Small seasonal side salad
with balsamic dressing and roasted seeds*

5,50

SUPPEN

Soups

Rinderconsommé mit Crêperoulade und Gemüsestreifen

Beef consommé with crêpe roulade and vegetable strips

6,50

Spinatcremesuppe mit Zandernocken

Spinach cream soup with char cam

8,00

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Main courses of meat

Gegrillte Rinderfiletscheiben mit Kräuterkruste in Portweinjus
an Speckbohnen und Kartoffelgnocchi

*Grilled beef fillet slices with herb crust in Port wine sauce
on bacon beans and potato gnocchi*

27,50

Original Wiener Schnitzel mit Lyoner Bratkartoffeln,
Preiselbeeren und kleinem Salat mit Balsamicodressing

*Veal Wiener Schnitzel with Lyonnais roasted potatoes,
cowberries and small side salad with balsamic dressing*

19,50

Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel und Sherryrahmsauce
an Saubohnencassoulet und Brandteigkrapfen

*Fried pork fillet in bacon coat and sherry cream sauce
on broad bean cassoulet and choux pastry cruller*

21,50

HAUPTGÄNGE FISCH

Main courses of fish

Pochiertes Waller Filet mit Pommery Senfschaum
an cremigem Kohlrabi und Kartoffelpüree

*Poached sheatfish fillet with Pommery mustard foam
on creamed kohlrabi and smashed potato*

21,50

Fettuccine mit gebratenem Lachs, Shrimps
und Kirschtomaten an Basilikumschaum

*Fettuccine with fried salmon, shrimps
and cherry tomatoes on basil foam*

18,00

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Vegetarian main courses

Ragout von Kartoffelgnocchis und mediterranem Gemüse
mit Parmesan und Basilikumschaum

*Ragout of potato noodles with Mediterranean vegetables
with Parmesan cheese and basil foam*

17,00

Erdnuss-Litschi-Risotto mit Curryschaum
und mariniertes Kresse

*Peanut lychee risotto with curry foam
and marinated cress*

16,00

DESSERT

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Gewürzkirschen und Vanilleeis

*Warm chocolate cake
with spiced cherries and vanilla ice cream*

8,50

Abgeflämmte Zitrontarte mit Rumananas und Sauerrahmeis

Flambéed lemon tarte with rum pineapple and sour cream ice cream

8,50

Käseauswahl vom „Tölzer Kasladen“
mit Brotauswahl, Feigensenf und Trauben

*Selection of cheese from “Tölzer Kasladen”
with variation of bread, fig mustard and grapes*

11,00

4 - GÄNGE ABEND MENÜ

4-course dinner menu

Parmaschinken mit süß-saurer Melone
dazu Grissinis und Rucola in Balsamico Dressing

*Parma ham with sweet sour melon
and Grissini on rocket in balsamic dressing*

—

Spinatcremesuppe mit Zandernocken

Spinach cream soup with char cam

—

SORBET Sorbet 2,50

—

Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel und Sherryrahmsauce
an Saubohnencassoulet und Brandteigkrapfen

*Fried pork fillet in bacon coat and sherry cream sauce
on broad bean cassoulet and choux pastry cruller*

—

Abgeflämmte Zitrontarte mit Rumananas und Sauerrahmeis

Flambéed lemon tarte with rum pineapple and sour cream ice cream

4 - GÄNGE MENÜ *4-course menu* 39,00

SORBET Sorbet 2,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Wine recommendation

2017

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

*Melon de Bourgogne
Domain de la Tourmaline, Loire*

0,75 L 44,00



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 ein stimmiger Dreiklang, der Ihren Aufenthalt zu etwas ganz Besonderem werden lässt.

Wählen Sie für Ihre Übernachtung aus 126 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've offered you just the right setting to host first-class conferences for up to 256 people, stylish private parties and extraordinary events since 2006.

Gourmetrestaurant 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 126 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

Gourmetrestaurant 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.