



## 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 2021, 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 2021, 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 | Rucola | Balsamicodressing

**Beef carpaccio** | *red onion confit* | *Parmesan* | *rocket salad* | *balsamic dressing*

16,50

#### **Gratinierter Ziegenkäse**

Honig | Kürbiskerne | Blattsalat | Limetten-Joghurtdressing

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

13,50

#### **Gebeizter Wildlachs**

Mango-Rettichsalat | bunte Blattsalate | Sherry-Vinaigrette

**Pickled wild salmon** | *mango radish salad* | *mixed leaf lettuce* | *sherry vinaigrette*

14,50

#### **Saisonaler Beilagensalat**

Balsamico-Dressing | Kerne

**Seasonal side salad** | *balsamic dressing* | *seeds*

5,50

## SUPPEN

### Soups

#### **Rinderconsommé**

Crêperoulade | Gemüsestreifen

**Beef consommé** | *crêperoulade* | *vegetable strips*

9,50

#### **Kürbiscremesuppe**

Karamellisierte Kerne | Kürbiskernöl

**Pumpkin cream soup** | *caramelized seeds* | *pumpkin seed oil*

9,00



## HAUPTGÄNGE FLEISCH

*Main courses of meat*

### **200g Filet vom bayerischen Rind**

Kräuterkruste | Portweinjus | Speckbohne | Kartoffelkrapfen

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

32,50

### **Wiener Schnitzel**

Preiselbeere | Lyoner Bratkartoffeln |

Beilagensalat | Balsamico-Dressing

**Wiener Schnitzel** | *mountain cranberry* | *Lyoner roasted potato* |  
*side salad* | *balsamic dressing*

22,50

### **Rosa gebratene Entenbrust**

Orangenjus | cremiger Wirsing | Kartoffel-Karottenmousseline

**Medium fried duck breast** | *orange gravy* | *creamed savoy cabbage* |  
*potato carrot mousseline*

24,50

## HAUPTGÄNGE FISCH

*Main courses of fish*

### **Linguine mit Garnelen**

Kirschtomate | Rucola | Rieslingsauce

**Linguine with shrimps** | *cherry tomato* | *rocket salad* | *Riesling foam*

23,50

### **Gegrilltes Lachsfilet**

Limettenschaum | cremiges Radicchio-Risotto | geschmorter Kürbis

**Grilled salmon fillet** | *lime foam* | *creamed radicchio risotto* | *braised pumpkin*

22,50

## HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

*Vegetarian main courses*

### **Waldpilzrisotto**

Geröstete Cashewkerne | Kräuterschaum | glasierter Rosenkohl

**Forest mushroom risotto** | *roasted cashew* | *herb foam* | *glazed brussel sprouts*

16,50

## DESSERT

### *Dessert*

#### **Vanille Crème Brûlée**

Zwetschgenröster | Walnusseis

**Vanillia Crème Brûlée** | *stewed plums* | *walnut ice cream*

10,50

#### **Lauwarmer Schokoladenkuchen**

Gewürzkirschen | Vanilleeis

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

11,50

#### **Käseauswahl**

vom „Tölzer Kasladen“

**Cheese selection** from „Tölzer Kasladen“

13,50

Ihr Team vom Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

*The team of the Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg*



HOTEL  
VIER JAHRESZEITEN  
STARNBERG

★★★★<sup>S</sup>

First Class





## 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 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 122 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. Testen Sie unsere beliebten Rumflights und entdecken Sie Ihren persönlichen Favoriten.



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, 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 122 stylishly decorated rooms and suites with a whole variety 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 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 favourite..



You can find all the highlights and culinary events in our culinary calendar.

Become our fan on Facebook and benefit from seasonal offers