



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT OLIV'S

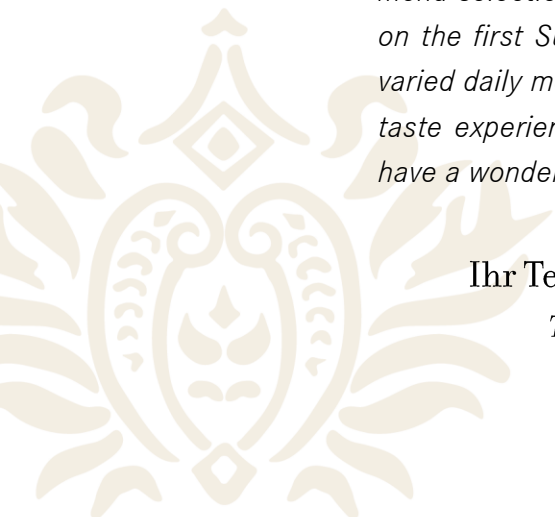
Welcome to Restaurant Oliv's

Im Restaurant Oliv's erwarten Sie an 365 Tagen im Jahr kreative Kompositionen, die Ihrem Gaumen Freude bereiten. Für unsere Gerichte und Menüauswahl verwenden wir stets erstklassige Zutaten, sowie regionale und saisonale Produkte. Unsere Highlights in den warmen Monaten, der „Sunday's Best“ an jedem ersten Sonntag im Monat und den Feiertagen sowie unsere abwechslungsreichen täglichen Menü- und Buffetkreation 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 dishes and menu selection. Our highlights in the warm months, „Sunday's Best“ on the first Sunday of every month and public holiday as well as our varied daily menu and buffet creations set pleasurable accent for your taste experience. 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

Rucola | Parmesan | Trüffelmayonnaise

Beef carpaccio | *rocket* | *parmesan* | *truffle mayonnaise*

16,50

Gratinierter Ziegenkäse

Honig und Walnüsse | bunte Blattsalate | Limetten-Joghurtdressing

Gratinated goat cheese | *honey and walnuts* | *leaf lettuce* | *lime yoghurt dressing*

14,50

Gegrillte Riesengarnelen

Tomatenmarmelade | Guacamole | bunte Blattsalate | Passionsfrucht Vinaigrette

Grilled king prawns | *tomato marmelade* | *guacamole* | *leaf lettuce* | *passionfruit vinaigrette*

16,50

Saisonaler Beilagensalat

geröstete Kerne | Balsamicodressing

Seasonal side salad | *roasted kernel* | *balsamic dressing*

6,50

SUPPEN

Soups

Rinderconsommé

Crêpesroulade | Gemüsestreifen

Beef consommé | *crêpes roulade* | *vegetables stripes*

9,50

Kürbiscrèmesuppe

Kokospuma | Vanillekerne

Pumpkin cream soup | *coconut espuma* | *vanilla seeds*

9,50

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Main courses of meat

200g Filet vom bayerischen Rind

Kräuterkruste | Portweinjus | Speckbohnen | Kartoffelkrapfen

200g fillet from bavarian beef | *herb crust* | *Portwine gravy* | *bacon beans* | *potato crullers*

33,50

In Butterschmalz gebratenes Wiener Schnitzel

Lyoner Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Beilagensalat

Wiener Schnitzel | *Lyoner fried potatoes* | *cranberries* | *leaf lettuce*

23,50

Rosa gebratene Entenbrust

Pflaumenjus | geschmorte Pastinake | gebratene Polenta

Medium fried duck breast | *plum gravy* | *braised parsnip* | *fried polenta*

26,50

HAUPTGÄNGE FISCH

Main courses of fish

Linguine

gebratene Garnelen | Kirschtomaten | Rucola | Rieslingsauce
Linguine | *grilled prawns | cherry tomatoes | arugula | Riesling sauce*

24,50

Filet von der Goldforelle

Meerrettichschaum | Kartoffel-Rote Beete Ragout
Fillet from golden trout | *horse radish foam | potato & beetroot ragout*

23,50

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Vegetarian main courses

Spinatknödel

Weißweinschaum | geröstete Pinienkerne | Bergkäse | glasierter Blattspinat
Spinach dumpling | *white win foam | roasted pine nuts | wild cheese | glazed leaf spinach*

19,50

DESSERT

Dessert

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Zwetschgenröster | Kürbiseis

Tonka bean Crème Brûlée | roasted plums | pumpkin ice cream

11,50

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Gewürzkirschen | Vanilleeis

Lukewarm chocolate cake | spiced cherries | vanilla ice cream

11,50

Käseauswahl vom „Tölzer Kasladen“

Trauben | Walnüsse | Brotauswahl

Cheese selections from „Tölzer Kasladen“ | grapes | walnuts | range of bread

14,50

4-GÄNGE-ABENDMENÜ

4-course dinner menu

Gratinierter Ziegenkäse

Honig und Walnüsse | bunte Blattsalate | Limetten-Joghurtdressing
Gratinated goat cheese | honey and walnuts | leaf lettuce | lime yoghurt dressing

Kürbiscrèmesuppe

Kokospuma | Vanillekerne
Pumpkin cream soup | coconut espuma | vanilla seeds

SORBET Sorbet 2,50

Rosa gebratene Entenbrust

Pflaumenjus | geschmorte Pastinake | gebratene Polenta
Medium fried duck breast | plum gravy | braised parsnip | fried polenta

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Zwetschgenröster | Kürbiseis
Tonka beans Crème Brûlée | roasted plums | pumpkin ice cream

4-GÄNGE-MENÜ *4-course menu* 54,00

SORBET Sorbet 2,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Wine recommendation

2019

Chardonnay Jägerberg

Erste Lage

Hannes Sabathi

Südsteiermark, Österreich

0,75 L 49,00



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 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 Mittwoch 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 14:00 bis 00:00 Uhr. 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 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 Wednesday 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 2 p.m. until midnight – for casual business appointments, lunch dates and an aperitif in the evening. Try out our popular rum flights and discover your personal favourites.



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

Become our fan on Facebook and benefit from seasonal offers.