



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT OLIV'S

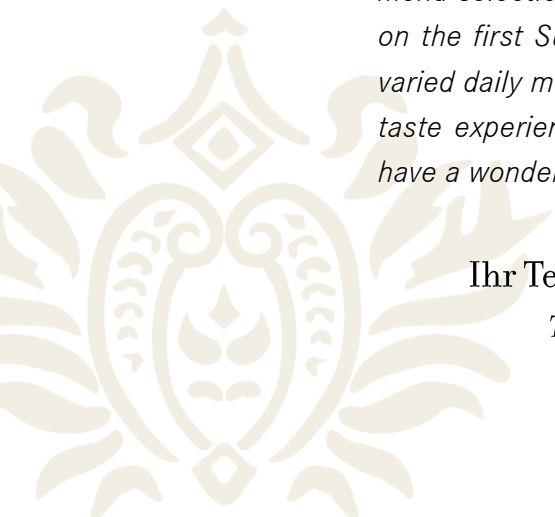
Welcome to Restaurant Oliv's

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

Roastbeef vom Chiemgauer Weiderind

Remouladensauce | gebackene Kartoffelchips | bunte Blattsalate | Sherrydressing
Roastbeef of chiemgau alps free range beef | tartar sauce | baked potato chips | leaf salad | sherry dressing

16,50

Gebackener Ziegenkäse

Orangenfilets | Feldsalat | Walnussdressing
Baked goat cheese | oranges | lamb lettuce | walnut dressing

16,50

Gegrillte Riesengarnelen

Tomatenmarmelade | Guacamole | bunte Blattsalate | Passionsfrucht-Vinaigrette
Grilled king prawns | tomato jam | guacamole | leaf lettuce | passionfruit vinaigrette

16,50

Saisonaler Beilagensalat

geröstete Kerne | Balsamicodressing
Seasonal side salad | roasted kernel | balsamic dressing

7,50

SUPPEN

Soups

Rinderconsommé

Crêpesroulade | Gemüsestreifen

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

9,50

Kürbiscrèmesuppe

Kürbiskernöl | Schoko-Chilikerne

Pumpkin cream soup | *pumpkin seed oil* | *chocolate-chili kernels*

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 in Balsamicodressing

Viennese Schnitzel | *Lyoner fried potatoes* | *cranberries* | *leaf lettuce with balsam*
dressing

23,50

Rosa gebratene Entenbrust

Orangenjus | Kürbis-Mangoragout | Mohnschupfnudeln

Medium roasted duck breast | *oranges jus* | *pumpkin-mango ragout* |
finger shaped noodles with poppyseed

29,50

HAUPTGÄNGE FISCH

Main courses of fish

Linguine

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

24,50

Gebratenes Filet von der Goldforelle

Meerrettichschaum | cremiges Rote Beeterisotto
Roasted golden trout fillet | *radish foam* | *creamed beetroot risotto*

23,50

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Vegetarian main courses

Paprikaknödel

Parmesanschaum | glasierter Spinat | marinierte Kresse
Bell pepper dumpling | *parmesan foam* | *glazed spinach* | *marinated cress*

19,50

DESSERT

Dessert

Crème Brûlée von der Vanille

eingelegte Punschbirne | Kürbiseis

Vanilla Crème Brûlée | *pickled punch pear* | *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*

15,50

4-GÄNGE ABEND MENÜ

4-course dinner menu

Gebackener Ziegenkäse

Orangenfilets | Feldsalat | Walnussdressing

Baked goat cheese | oranges | lamb lettuce | walnut dressing

Kürbiscrèmesuppe

Kürbiskernöl | Schoko-Chilikerne

Pumpkin cream soup | pumpkin seed oil | chocolate-chili kernels

SORBET Sorbet 2,50

Rosa gebratene Entenbrust

Orangenjus | Kürbis-Mangoragout | Mohnschupfnudeln

*Medium roasted duck breast | oranges jus | pumpkin-mango ragout |
finger shaped noodles with poppyseed*

Vanille Crème Brûlée

eingelegte Punschbirne | Kürbiseis

Vanilla Crème Brûlée | pickled punch pear | pumpkin ice cream

4-GÄNGE MENÜ *4-course menu* 54,00

SORBET Sorbet 2,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Wine recommendation

2018

La Ghirlanda Chianti Classico

Sangiovese

Bindi Sergardi, Siena

Toscana, Italien

0,75 L 89,00



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.