



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT OLIV'S

Welcome to Restaurant Oliv's

Im Restaurant Oliv's erwarten Sie an 365 Tagen im Jahr geschmackvolle Kompositionen, die Ihrem Gaumen Freude bereiten. Für unsere Gerichte und Menüauswahl verwenden wir stets erstklassige Zutaten, sowie regionale und saisonale Produkte. Unsere Highlights wie das Food-Festival und das Azubi-Gourmet-Menü, 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 delicious 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 like Food-Festival or Apprentice Gourmet Menu, „Sunday's Best“ on the first Sunday of every month und 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

Unser WhatsApp-Newsletter – Ihre Extraportion Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Lassen Sie sich inspirieren, entdecken Sie besondere Highlights und bleiben Sie auf dem Laufenden



Our WhatsApp Newsletter – Your Extra Dose of Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Be inspired, discover special highlights, and stay up to date



„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.“

VORSPEISEN

Starters

Mariniertes Rindercarpaccio

Rucolasalat | Kirschtomaten | Parmesan

Marinated beef carpaccio | *arugula salad* | *cherry tomatoes* | *parmesan*

17,50 €

Gebackener Ziegenkäse

Hokkaidokürbisrolle | Bunter Blattsalat | Erdnusskaramell

Baked goat's cheese | *Hokkaido pumpkin roll* | *mixed leaf salad* | *peanut caramel*

16,50 €

Bunter Blattsalat

Kirschtomaten | Geröstete Kerne | Gartenkresse | Balsamico-Dressing

Seasonal leaf salad | *cherry tomatoes* | *roasted seeds* | *garden cress* | *balsamic dressing*

9,50 €



SUPPEN

Soups

Klare Geflügelessenz

Markklößchen | Gemüsestreifen

Clear poultry essence | *marrow dumplings* | *vegetable strips*

10,50 €

Kürbiscremesuppe

Steirisches Kernöl | Karamellisierte Kerne

Cream of pumpkin soup | *styrian pumpkin seed oil* | *caramelized pumpkin seeds*

9,50 €

HAUPTGÄNGE SALAT

Main courses of salad

Caesar Salat

Romana-Salatherzen | Kirschtomaten | Croutons | Parmesan | Caesar-Dressing

Caesar salad | *romaine lettuce* | *cherry tomatoes* | *croutons* | *parmesan* | *caesar dressing*

13,50 €

Mit gegrillten Hähnchenstreifen

With grilled chicken strips

16,50 €

Mit gegrillten Garnelen

With grilled prawns

19,50



HAUPTGÄNGE FLEISCH

Main courses of meat

Gegrillte Rinderfiletscheiben mit Kräuterkruste

Portweinjus | Bunes Bohnen-Cassoulet | Pommes frites

Grilled beef fillet slices with herb crust | *Port wine gravy | bean cassoulet | French fries*

36,50 €

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Beilagensalat in Balsamico-Dressing

Wiener Schnitzel | *potato and cucumber salad | cranberries | leaf lettuce with balsamic dressing*

29,50 €

HAUPTGÄNGE FISCH

Main courses of fish

Gebratenes Saiblingsfilet

Safranschaum | Blumenkohlgemüse | Cremiger Kräuterpolenta

Pan-seared char fillet | *saffron foam | cauliflower | creamy herb polenta*

32,50 €

Linguine mit Garnelen

Kirschtomaten | Rucola | Rieslingsauce

Linguine with prawns | *cherry tomatoes | arugula | white wine sauce*

29,50 €

HAUPTGANG VEGETARISCH

Main course of vegetarian

Tiroler Kaspresknödel

Sauerkraut | Kräuterschaum | Marinierte Kresse

Tyrolean cheese dumplings | *Sauerkraut* | *herb foam* | *marinated watercress*

23,50 €

Kürbisravioli

Parmesansauce | Radicchio | geröstete Pinienkerne

Pumpkin ravioli | *Parmesan sauce* | *radicchio* | *toasted pine nuts*

24,50 €



DESSERT

Dessert

Cheesecake

Gewürzkirschen | Kaffee-Karamellsauce | Walnusseis

Cheesecake | *spiced cherries* | *coffee-caramel sauce* | *walnut ice cream*

12,50 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Grand-Manier-Orangen | Pistazieneis

Lukewarm chocolate cake | *Grand Manier oranges* | *pistachio ice cream*

12,50 €

Eisbecher

3 Eissorten Ihrer Wahl | saisonale Früchte | Schlagsahne | gebackene Waffel

Ice cream bowl | *3 types of ice cream of your choice* | *seasonal fruits* | *whipped cream* | *baked waffle*

8,50 €

Käseauswahl von der „Münchener Käsemanufaktur“ –

(Die einzige Käserei in München)

Feigensenf | Brotauswahl

Cheese selections from the “Munich cheese manufactory” | *fig mustard* | *range of bread*

16,50 €