



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
STARNBERG

★★★★^S
First Class



KULINARISCHER KALENDER

2019

MEET
CULINARY
ENJOY
ELEGANT



Genuss & Erlebnis

Das Prickeln leichter Sommer-Cocktails, der Geschmack frischer Erdbeeren, die knusprige Haut einer gebratenen Ente, alles hat seine Zeit. Unsere saisonalen Menü-Kreationen und kulinarischen Events entstehen aus der Leidenschaft für ausgewählte Produkte und mit viel Liebe zum Detail. Lassen Sie sich von uns durchs Jahr begleiten und entdecken Sie Frühjahr, Sommer, Herbst und Winter immer wieder neu im Gourmetrestaurant Aubergine, im Restaurant Oliv's und in der Hemingway Bar.



Aubergine
RESTAURANT

GOURMETRESTAURANT AUBERGINE

Im Gourmetrestaurant Aubergine überraschen Sie Küchenchef Maximilian Moser und sein Team nicht nur mit besten Zutaten, die in atemberaubende Geschmacksexplosionen für alle Sinne verwandelt werden, sondern begrüßt Sie auch in einer entspannten Atmosphäre. Ganz bewusst haben wir uns hier für eine Kombination aus kreativer Sterneküche auf höchstem Niveau und einem unaufdringlich-edlen Ambiente entschieden. Alle vier bis sechs Wochen entstehen neue aufregende Menüs, die für Sie mit viel Liebe zum Detail inszeniert werden.

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag 18:30-22:00 Uhr

SCHLISSZEITEN

01.-07.01., 03.-11.03., 09.-24.06., 04.-26.08.,
27.10.-04.11.2019

Um Reservierung wird gebeten, ab sechs Personen servieren wir ein ausgewähltes Menü. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und heißen Sie herzlich willkommen!



Gault
& Millau



Gusto



Best of Aubergine Menü

Heimische Forelle
Buttermilch | Senf | Gurke

•

Steinbutt
Sevruga Kaviar | Schnittlauch | Kohlrabi

•

Hummer und Schweinebacke
Perlgraupen | Trüffel | Marone

•

12 h gegartes Flanksteak
Zwiebel | Schwarzwurzel | Ofenkartoffel

•

Schafskäse
Feige | Langos | Sucuk

•

Russisches Ei

•

Griechischer Joghurt
Honig | Zitronenthymian

EUR 109,- pro Person

Im Januar und Februar präsentieren wir die Highlights des letzten kulinarischen Jahres, in einem exquisiten Menü zusammengestellt. Dieses bieten wir Ihnen vom 08.01. bis 01.03.2019 von Dienstag- bis Samstagabend an.

Bitte reservieren Sie unter 08151/44 70-290 oder senden Sie eine E-Mail an: aubergine@vier-jahreszeiten-starnberg.de



Sommerliebe

Die Natur ist auf Ihrem Höhepunkt und unsere Küche schöpft aus dem Vollen: Sorgfältig ausgewählte wilde Kräuter, Gemüse und Blumen verwandeln wir in exquisite Sinnesfreuden, überraschende Beilagen und wunderbar duftende Desserts. Heimische Produkte und ausgefallene Delikatessen bestimmen unsere Kreationen im Sommer.

Unser Gourmetrestaurant Aubergine nimmt sich vom 4. bis einschließlich 26. August 2019 eine kulinarisch kreative Schaffenspause.

Frühlingsgefühle

... für Ihre Geschmacksknospen servieren wir Ihnen in unseren raffinierten Arrangements. Die Stars dieser Jahreszeiten sind die eleganten Geschmacksnoten von heimischem Fisch, die unaufdringlichen Aromen von Lamm und die einzigartige Vielfalt von Spargel. Wir zelebrieren diese und viele weitere feine Delikatessen in unseren Frühlingskompositionen.

Aktuelles Menü: www.aubergine-starnberg.de





Wintermärchen

Wir schwelgen sehnsüchtig in Vorfreude und Erinnerungen. Mit Speisen für die Seele, würzig, süß und stärkend, trägt unsere Küche Sie durch die kalte Jahreszeit. Traditionelle Lieblingsgerichte und Küchenklassiker, die wir schätzen, werden raffiniert und exquisit in Szene gesetzt.

WEIHNACHTSMENÜ | 24.-26.12.2019

Unser Menü zu den Festtagen ist eine kulinarische Hommage an die Besinnlichkeit. Lassen Sie sich von weihnachtlichen Kreationen in eleganter Atmosphäre verwöhnen.

Herbsttraum

Die letzten Sonnenstrahlen fangen wir in unseren Gerichten für Sie ein. Lassen Sie sich von außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen betören: Von den unverfälscht ursprünglichen Aromen rund ums heimische Wild, facettenreichen Austern und Muscheln oder dem weißen Alba Trüffel.

Aktuelles Menü: www.aubergine-starnberg.de



HIGHLIGHTS & EVENTS



SCHOKOMENÜ | 02.03.2019

Ob Edelbitter, Vollmilch oder in Kombination mit Schärfe – Schokolade kann in einer Vielfalt eingesetzt werden wie kaum ein anderes Genussmittel. So verfeinert Sternekoch Maximilian Moser diese Menü-Kreation mit feinsten Nuancen des vielseitigen Kakao Produkts. Chocolatier Franz Clement rundet den Abend mit seinem Wissen und Anekdoten zu dieser „süßen Verführung“ ab.

EUR 149,- pro Person,
5-Gänge Menü inkl. Getränkebegleitung

WINZER ABEND | 08.06.2019

Ausgesuchte Herkunft und ausgezeichnetes Handwerk. Was wäre ein exquisites Menü ohne die angemessene Begleitung? Genießen Sie mit uns das harmonische Zusammenspiel aus Gourmetküche und Winzerkunst. Zwischen den Gängen gewährt Ihnen unser Winzer faszinierende Einblicke in sein Schaffen und kredenzt eine Auswahl seiner edlen Tropfen.

EUR 149,- pro Person,
5-Gänge Menü inkl. Weinbegleitung und Aperitif



HIGHLIGHTS & EVENTS

RENDEZVOUS MIT IHREM HUMMER | 27.08.–28.09.2019

Extravagant und delikater. Der König unter den Schalentieren ist und bleibt eine ganz besondere Gaumenfreude. Mit frischen Akzenten und edlen Aromen verfeinert, steht der Hummer im Mittelpunkt dieser Menükreation. Aus unserem Haus nicht mehr wegzudenken, genießen Sie das Rendezvous mit Ihrem Hummer im Gourmetrestaurant Aubergine. EUR 89,- pro Person, 5-Gänge Menü, Dienstag bis Samstag

CHAMPAGNER-MENÜ | 25.10.2019



Als würde man Sterne trinken. Champagner passt einfach immer. Ob würzig-dominant oder saftig, ob gradlinig oder komplex, die Abwechslung der Aromen macht es leicht, mit Champagner ein ganzes Menü zu flankieren. In unserem Arrangement spielt er die Hauptrolle. Wir verfeinern hochkarätige Speisen mit handverlesenen Schaumweinen und inszenieren Sie mit jeweils korrespondierendem Champagner zu einer erlesenen Menüfolge.

EUR 169,- pro Person,
5-Gänge Menü inkl. Champagnerbegleitung und Aperitif

HIGHLIGHTS & EVENTS DES JAHRES

JANUAR

01.01.–07.01. Aubergine geschlossen
08.01.–02.03. Best of Aubergine Menü
11.01. Restaurants nicht geöffnet
jeden Sonntag Vier Jahreszeiten Brunch

FEBRUAR

08.01.–02.03. Best of Aubergine Menü
14.02. Valentinsmenü
jeden Sonntag Vier Jahreszeiten Brunch

MÄRZ

08.01.–01.03. Best of Aubergine Menü
02.03. Schokomenü
03.03.–11.03. Aubergine geschlossen
jeden Sonntag Vier Jahreszeiten Brunch

APRIL

21.04. & 22.04. Osterbrunch
April bis Juni Spargelzeit
jeden Sonntag Vier Jahreszeiten Brunch

MAI

12.05. Muttertagsbrunch
April bis Juni Spargelzeit

JUNI

08.06. Winzer Abend
09.06.–24.06. Aubergine geschlossen
April bis Juni Spargelzeit

JULI

28.07. Restaurants nicht geöffnet

AUGUST

03.08. Food-Festival
04.08.–26.08. Aubergine geschlossen
05.08.–25.08. Azubi Gourmet-Menü
27.08.–28.09. Rendezvous mit Ihrem Hummer

SEPTEMBER

27.08.–28.09. Rendezvous mit Ihrem Hummer

OKTOBER

25.10. Champagner-Menü
27.10.–04.11. Aubergine geschlossen
01.10.–31.10. Wildgerichte heimisch klassisch
jeden Sonntag Vier Jahreszeiten Brunch

NOVEMBER

jeden Sonntag Vier Jahreszeiten Brunch

DEZEMBER

01.12.–23.12. Gänsezeit
01.12.–22.12. jeden Sonntag Adventsbrunch
24.12. Weihnachtsmenü
25.12. & 26.12. Weihnachtsbrunch
25.12. & 26.12. Weihnachtsbuffet
31.12. Silvestermenü & Silvesterball
01.01.2020 Neujahrsbrunch



FOOD-FESTIVAL

Am **SAMSTAG, 3. AUGUST 2019** möchten wir mit Ihnen von 17:00 bis 0:00 Uhr die kulinarische Vielfalt feiern, mit Köstlichkeiten aus unserer Küche, Kreationen unserer Partner und Live-Musik.

Einlass

•

Champagner-Aperitif

•

Kreationen aus der Sterneküche

•

Kulinarische Vielfalt

•

Genuss an Foodständen

•

Live-Band und DJ

•

Ein Festival der Sinne:
riechen, schmecken, fühlen, probieren

•

Exklusive Partnerstände

EUR 79,- pro Person

Reservierung ist erforderlich. Tickets erhalten Sie online unter www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/foodfestival/ oder an der Rezeption, telefonisch unter 08151/4470-171 sowie per E-Mail: frontoffice@vier-jahreszeiten-starnberg.de



HEILIGABEND & SILVESTER

HEILIGABEND

Lassen Sie sich verwöhnen von unseren klassischen Festtagsgerichten und modernen Kreationen im Restaurant Oliv's.

EUR 59,- pro Person, gesetztes 4-Gänge Menü

1. UND 2. WEIHNACHTSFEIERTAG

Auch am 25. und 26. Dezember genießen Sie weihnachtliche Aromen von unserem Abend-Buffer im Restaurant Oliv's.

EUR 39,- pro Person

SILVESTER MENÜ

Unsere festlich dekorierten Restaurants schaffen den perfekten Rahmen für Ihr 7-Gänge Silvester-Menü mit Champagner-Aperitif.

EUR 179,- pro Person

SILVESTERBALL

Beim Silvesterball in unserem Festsaal mit großer Live-Band erwartet Sie ein Gala-Buffer, das keine Wünsche offen lässt. Zum Jahreswechsel stoßen wir gemeinsam an und lassen die Silvesternacht mit einem Mitternachtsbuffet ausklingen.

EUR 129,- pro Person

Exklusiv zubuchbar: Champagner, Austern und Canapés erwarten Sie von 23:30 bis 0:30 Uhr auf der Dachterrasse mit herrlichem Blick auf das farbenfrohe Feuerwerk.

EUR 69,- pro Person



RESTAURANT OLIV'S

Klassisch-bodenständige Gerichte im stilvollen Ambiente. Im Restaurant Oliv's sind hochwertige Zutaten aus der Region, kreative Kompositionen und exzellenter Service an 365 Tagen im Jahr die Basis für Ihr kulinarisches Erlebnis. Regionale Spezialitäten, saisonale Highlights und abwechslungsreiche Buffets setzen genussvolle Akzente für Ihren Besuch.

ÖFFNUNGSZEITEN

FRÜHSTÜCK

Montag bis Freitag	von 6:30 bis 10:00 Uhr
Samstag und Sonntag	von 7:00 bis 10:30 Uhr

BUSINESS LUNCH

Montag bis Freitag	von 12:00 bis 14:00 Uhr
ab EUR 13,50 pro Person	

À LA CARTE

Montag bis Sonntag	von 12:00 bis 14:00 Uhr und 18:30 bis 22:00 Uhr
--------------------	--

TIPP 4-GÄNGE ABEND-MENÜ IM RESTAURANT OLIV'S
EUR 39,- pro Person, täglich



HIGHLIGHTS & EVENTS

VALENTINSMENÜ | 14.02.2019

Ein festliches 4-Gänge Candle-Light Dinner am Tag der Liebenden. Umrahmt vom stilvollen Ambiente des Restaurant Oliv's verbringen Sie unvergessliche Zweisamkeit mit Ihrem Partner oder Ihrer Partnerin.

EUR 42,50 pro Person

SPARGELZEIT | APRIL BIS JUNI

Für Liebhaber ist Spargel das „königliche Gemüse“, „Elfenbein zum Essen“ oder einfach „weißes Gold“. Ob klassisch, pur oder kreativ inszeniert, Spargel ist in allen Variationen ein wahrer Hochgenuss.

AZUBI GOURMET-MENÜ | 05.08.–25.08.2019

Unsere Auszubildenden beweisen Ihr Können. Genießen Sie ein exzellentes 4-Gänge Gourmet-Menü im Restaurant Oliv's.

EUR 49,- pro Person, täglich ab 18:30 Uhr

WILDGERICHTE HEIMISCH KLASSISCH | 01.–31.10.2019

Herbstzeit ist Wildzeit. Ob Reh, Hirsch, Wildschwein, Wildhase oder Fasan: Aus regionalem Wildbret zaubern wir die feinsten Gerichte vom geschmorten Klassiker mit Blaukraut und Knödeln bis zu modern interpretierten, kurz gebratenen Wildvarianten.

GÄNSEZEIT | 01.12.–23.12.2019

Knusprig und saftig aus dem Ofen. Klassisch mit Blaukraut und Kartoffelknödel oder kreativ interpretiert – im Mittelpunkt stehen butterzart und unverkennbar im Geschmack Freilandgänse aus der Region.



BRUNCH

VIER JAHRESZEITEN BRUNCH

Jeden Sonntag von Oktober bis Mai verwöhnen wir Sie von 12:00–14:30 Uhr mit wechselnden regionalen und internationalen Spezialitäten von unserem vielfältigen Buffet. An unserer Live-Cooking-Station bereiten wir Ihre Speisen direkt vor Ihren Augen zu.

EUR 34,- pro Person inklusive Heißgetränke und Säfte vom Buffet; Kinder bis 6 Jahre kostenfrei; 12:00–14:30 Uhr

OSTERBRUNCH | 21.04. UND 22.04.2019

Am Ostersonntag und Ostermontag servieren wir Ihnen feinste Schlemmereien rund um das Osterei.

MUTTERTAGSBRUNCH | 12.05.2019

Nach Herzenslust schlemmen mit der ganzen Familie, mit Freunden, mit Gästen und natürlich mit den Müttern.

ADVENTSBRUNCH | 01.12./08.12./15.12./22.12.2019

Einstimmung auf die Weihnachtszeit. An den Adventssonntagen genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten vom Buffet im stilvollen Ambiente des Restaurant Oliv's.

WEIHNACHTSBRUNCH | 25.12. UND 26.12.2019

Am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag erholen Sie sich bei einem besinnlichen Brunch vom Weihnachtstrubel.

NEUJAHRSBRUNCH | 01.01.2020, AB 11:00–14:30 UHR

Der perfekte Start ins Neue Jahr gelingt mit einem ausgiebigen Frühstück. Unser reichhaltiges Buffet hält köstliche warme und kalte Speisen für Sie bereit.

EUR 39,- pro Person inklusive eines Aperitifs, Heißgetränke und Säfte vom Buffet; Kinder bis 6 Jahre kostenfrei; jeder Feiertagsbrunch von 12:00–14:30 Uhr



Hemingway
BAR

HEMINGWAY BAR

Schwere Ledersessel, strahlende Kronleuchter und eine ausgezeichnet sortierte Bar mit der größten Rumsammlung im süddeutschen Raum: Unsere Bar im englischen Stil mit offenem Kamin ist für Sie täglich von 9:00 bis 1:00 Uhr geöffnet. Stimmungsvolle Piano-Live-Musik jeden Mittwoch bis Samstag ab 21:00 Uhr und eine Live-Band jeden ersten Donnerstag im Monat schaffen die perfekte Atmosphäre für moderne Drinks, Cocktailklassiker und leckeres Barfood.

Sie wollten schon immer in die Geheimnisse eines Barprofis eingeweiht werden oder mehr über Rum lernen? Fragen Sie nach unseren Cocktail-Kursen & Rumflights!

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag	von 9:00 bis 1:00 Uhr
Mittwoch bis Samstag	ab 21:00 Uhr Piano-Live-Musik
jeden ersten Donnerstag	Band Night 21:00 bis 24:00 Uhr



HIGHLIGHTS & EVENTS

RUMFLIGHT SPECIAL

Die ersten Schritte in Richtung Rum für interessierte Neulinge und eine Chance für den Rum-Liebhaber, neue Spezialitäten zu entdecken. Unser Bar-Team stellt für Sie eine Selektion aus drei verschiedenen Destillaten nach Herstellern, Regionen, Reifegraden und Aromen zusammen und berät Sie mit Hintergrundwissen und einem Händchen für Geschichten.

ab EUR 19,- pro Rumflight, Sonntag bis Donnerstag

HEMINGWAY'S BAND NIGHT

Soul, Swing und Pop – die stilvollen Klänge unserer Live-Band verleihen dem entspannten Umtrunk am Abend einen einzigartigen Flair. Genießen Sie exzellente Drinks und stimmungsvolle Musik in unserer Hemingway Bar.

Jeden 1. Donnerstag im Monat ab 21:00 Uhr

LANGSCHLÄFER FRÜHSTÜCK

Sich alle Zeit der Welt nehmen und nach Herzenslust ausschlafen. Im Einklang mit Ihrer inneren Uhr servieren wir ein klassisches, spätes Frühstück in unserer Hemingway Bar. Mit Schinken- und Käsespezialitäten, Brotauswahl, Aufstrichen, Obst, abgerundet mit Kaffeespezialitäten, Säften und Prosecco.

EUR 22,50 pro Person, täglich von 10:00 bis 13:00 Uhr



GENUSS VERSCHENKEN

COCKTAIL KURS

Sie wollten schon immer einmal in die Geheimnisse der Bar-profis eingeweiht werden? Lassen Sie sich von unserem Bar-keeper zeigen, wie man die berühmtesten Cocktails der Welt zubereitet. Erfahren Sie alles über die Zutaten, Garnituren und Mixtechniken.

EUR 24,- pro Person (ab 6 Personen buchbar)

KOCHKURS

Genießen Sie Ihren ganz privaten Kochkurs. Tauchen Sie ein in die Welt unseres Sternekochs und lassen Sie sich in die Geheimnisse der Haute Cuisine einweihen. Höhepunkt ist der gemeinsame Genuss der selbst zubereiteten Kreationen.

EUR 129,- pro Person (ab 6 Personen buchbar)

GENUSSZEITEN

Verschenken Sie bleibende Erinnerungen. Unsere Gutscheine sind weit mehr als die Einladung zu einem genussvollen Abend in stimmungsvollem Ambiente. Sie sind das Versprechen auf überraschende Geschmackserlebnisse, die noch lange nach dem letzten Gang als kostbare Erinnerung nachklingen.

BESTELLUNG VON GUTSCHEINEN

Bestellen Sie Ihren individuellen Gutschein telefonisch unter 08151/4470-0 oder senden Sie eine E-Mail an: gutschein@vier-jahreszeiten-starnberg.de.

Online können Sie Ihren Gutschein sofort ausdrucken:

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/gutscheine/



NEWSLETTER MIT GEWINNSPIEL



BLEIBEN SIE UP TO DATE UND GEWINNEN SIE

Melden Sie sich für unseren Newsletter an und Sie nehmen automatisch an unserem Gewinnspiel teil. Alle drei Monate verlosen wir unter allen Newsletter-Abonnenten kulinarische Glücksmomente in Form eines exklusiven 5-Gänge Menüs im Gourmetrestaurant Aubergine für 2 Personen.

JETZT ANMELDEN UNTER:

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/newsletter/



SCANNEN & GEWINNEN

Aubergine

RESTAURANT

Dienstag bis Samstag 18:30–22:00 Uhr
Schließzeiten: 01.–07.01., 03.–11.03., 09.–24.06.,
04.–26.08., 27.10.–04.11.2019

Oliv's

RESTAURANT

tägl. 12:00–14:00 Uhr und 18:30–22:00 Uhr
Frühstück: Mo. bis Fr. 6:30–10:00 Uhr,
Sa./So. 7:00–10:30 Uhr

Hemingway

BAR

tägl. 9:00–1:00 Uhr (Küche bis 23:00 Uhr)
Mi. bis Sa. Live-Piano-Musik ab 21:00 Uhr



Gault
& Millau

GUSTO



HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG
Münchner Straße 17 · 82319 Starnberg
Phone: +49 (0)8151/4470-0
reservierung@vier-jahreszeiten-starnberg.de
www.vier-jahreszeiten-starnberg.de
www.aubergine-starnberg.de

