



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
STARNBERG

★★★★S
First Class



KULINARISCHER KALENDER 2017

1. Halbjahr



Genuss und Erlebnis im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg.

Aubergine
RESTAURANT

Oliv's
RESTAURANT

Hemingway
BAR

■ ■ ■ 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 à la carte **Restaurant Oliv's** und in der **Hemingway Bar**.





Gourmetrestaurant Aubergine

Moderne Kochkunst, überraschend schnörkellos und klar inszeniert und ein wohltuender, exzellenter Service. Im Gourmetrestaurant Aubergine, ausgezeichnet mit einem Michelin Stern, warten erstaunliche Geschmackserlebnisse in entspannender Atmosphäre auf Sie. Alle vier bis sechs Wochen inszenieren Maximilian Moser und sein Team außergewöhnliche Menüs mit viel Achtsamkeit für die Zutaten und im Zusammenspiel der Aromen, Texturen und Farben.



ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag von 18:30 bis 23:00 Uhr,
Schließzeiten: 28. Februar bis 6. März,
30. Juli bis 21. August 2017

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



Aubergine
RESTAURANT



BEST OF AUBERGINE MENÜ

Königskrabbe

Mango | Joghurt | Avocado



Steinbutt

Artischocke | Zitrone | Tomate



Spanferkel | Räucheraal

Bohnen | Kopfsalat | Weißbier



Hirschrücken

Germknödel | Kohlrabi



Käse vom Tölzer Kasladen



Indisches Zitronensorbet

Milchreis | Banane



Orange im Ganzen



Petits Fours

EUR 99,- pro Person

Im Januar präsentieren wir die Highlights des letzten kulinarischen Jahres, in einem exquisiten Menü zusammengestellt. Dieses bieten wir Ihnen vom 03.01. bis 25.02.2017 von Dienstag- bis Samstagabend an. Bitte reservieren Sie unter 081 51 / 44 70-290 oder senden Sie eine E-Mail an: aubergine@vier-jahreszeiten-starnberg.de





Aubergine
RESTAURANT

Wintermärchen

Wir schwelgen in Erinnerungen, und wärmen uns an Speisen, die der Seele gut tun. Würzig, süß und stärkend, trägt unsere Küche durch die kalte Jahreszeit. Ob herrliche Braten mit samtigen Saucen, wohlige Aromen oder verführerische Desserts, unsere Winterküche verwöhnt die Sinne und kitzelt den Gaumen. Ausgewählte, saisonale Gemüse versorgen uns nicht nur mit wertvollen Inhaltsstoffen, sondern liefern die heißersehten Farbtupfer in diesen Wochen.

GOURMETFRÜHSTÜCK | JANUAR BIS MÄRZ

Die Lebensgeister stilvollendet wachkitzeln. Passend zum Ambiente zelebrieren wir im Gourmetrestaurant Aubergine das Frühstück auf Gourmet-Niveau. Ob köstliche Egg Benedict oder hausgebeizter Lachs, Aufstriche oder Brotspezialitäten, mit kulinarischen Leckerbissen aus unserer Sterneküche stimmen wir Sie harmonisch auf Ihr Wochenende ein.

EUR 35,- pro Person, samstags 10:00–13:00 Uhr
Zubuchbar: Premium Kaviar und frische Austern





Frühlingsfrische

Nach den kalten, kargen Wintermonaten lockt das lang ersehnte Grün. In unserer Küche sorgen zartes Gemüse, Fleisch und feiner Fisch als Vorboten einer aufkeimenden Natur für elegante Geschmacksnoten. Das feine, weiße Fleisch von Seezunge, Steinbutt und Flunder zergeht förmlich im Mund. Delikat zubereitet, gewinnen Sie diese edlen Plattfische mit ihren einmaligen Aromen.

Udenkbar ohne Lamm wäre die Osterzeit. Ausgesprochen zart, mild und unaufdringlich aromatisch verführen Sie unsere außergewöhnlichen Lamm-Variationen und streicheln Ihren Gaumen.

Der Inbegriff der Frühjahrs-Köstlichkeiten ist der Spargel. Frühlingswonne, essbares Elfenbein, weißes Gold oder königliches Gemüse: Wir schwelgen in raffinierten Arrangements oder kredenzen den Leckerbissen pur.

Aktuelles Menü: www.aubergine-starnberg.de



Aubergine

RESTAURANT



Sommerzeit

Eine überbordende Blütenpracht, ein Füllhorn an Geschmäckern und die Leichtigkeit eines lauen Sommerabends: Im Sommer zelebrieren wir Vielfalt und Abwechslung mit vielschichtigen Geschmackserlebnissen aus reichhaltigen Zutaten, schonend zubereitet und kunstvoll präsentiert.

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.

Das mild-pfeffrige Aroma von handverlesenen Pfifferlingen zaubert einen Hauch von Wald in die Gourmetküche. Heimische Produkte und ausgefallene Delikatessen auf Ihrem perfekten Reifegrad sind der Star unserer Kompositionen im Sommer.

Aktuelles Menü: www.aubergine-starnberg.de
Für eine kulinarisch kreative Schaffenspause ist unser Gourmetrestaurant Aubergine vom 30. Juli bis einschließlich 21. August 2017 geschlossen.





Highlights & Events

WINZER ABEND | 08.04.2017

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 gewähren Ihnen Terroir al Limit faszinierende Einblicke in ihr Schaffen und kredenzen eine Auswahl ihrer edlen Tropfen.

EUR 129,- pro Person, 5-Gänge Menü inkl. Weinbegleitung und Aperitif

CHAMPAGNER-MENÜ | 24.06.2017

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. Für ein harmonisches Zusammenspiel verfeinern wir hochkarätige Speisen mit handverlesenen Schaumweinen und inszenieren Sie mit jeweils korrespondierendem Champagner zu einer erlesenen Menüfolge.

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





Highlights & Events

SEASON ENDING KÜCHENPARTY | 29.07.2017

Die besten Partys enden in der Küche – wir starten gleich dort. Schauen Sie unserem Küchenchef Maximilian Moser und seinem Team über die Schulter und erhaschen Sie spannende Einblicke hinter die Kulissen unserer Sterneküche. Sie erleben mit, wie hier einzigartige Genüsse mit viel Liebe zum Detail entstehen. Hochwertige Spirituosen aus unserer Hemingway Bar runden diesen glanzvollen Abend ab.

EUR 99,- pro Person, inkl. Getränkebegleitung

HUMMER GOES AUBERGINE | 22.08.-30.09.2017

Extravagant und delikats. 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 nun im Gourmetrestaurant Aubergine.

5-Gänge Hummer-Menü

Dienstag bis Samstag von 18:30 bis 23:00 Uhr



Highlights & Events des ersten Halbjahres 2017

Januar

So 1	Neujahrsbrunch ab 11:00 Uhr
Mo 2	Rumflight Special (So-Do)
Di 3	Beginn Best of Aubergine Menü
Mi 4	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 5	Hemingway's Band Night
Fr 6	
Sa 7	Beginn Gourmetfrühstück
So 8	Restaurants geschlossen
Mo 9	Rumflight Special (So-Do)
Di 10	
Mi 11	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 12	
Fr 13	
Sa 14	Gourmetfrühstück
So 15	Vier Jahreszeiten Brunch
Mo 16	Rumflight Special (So-Do)
Di 17	
Mi 18	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 19	
Fr 20	
Sa 21	Gourmetfrühstück
So 22	Vier Jahreszeiten Brunch
Mo 23	Rumflight Special (So-Do)
Di 24	
Mi 25	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 26	
Fr 27	
Sa 28	Gourmetfrühstück
So 29	Vier Jahreszeiten Brunch
Mo 30	Beginn Fischwochen
Di 31	

Februar

Mi 1	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 2	Hemingway's Band Night
Fr 3	
Sa 4	Gourmetfrühstück
So 5	Vier Jahreszeiten Brunch
Mo 6	Rumflight Special (So-Do)
Di 7	
Mi 8	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 9	
Fr 10	
Sa 11	Gourmetfrühstück
So 12	Vier Jahreszeiten Brunch
Mo 13	Rumflight Special (So-Do)
Di 14	Valentinsmenü

Mi 15	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 16	
Fr 17	
Sa 18	Gourmetfrühstück
So 19	Vier Jahreszeiten Brunch
Mo 20	Rumflight Special (So-Do)
Di 21	
Mi 22	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 23	
Fr 24	
Sa 25	Ende Best of Aubergine Menü
So 26	Vier Jahreszeiten Brunch
Mo 27	Rumflight Special (So-Do)
Di 28	Beginn Azubi Gourmet-Menü Aubergine bis 06.03. geschlossen

März

Mi 1	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 2	Hemingway's Band Night
Fr 3	
Sa 4	Gourmetfrühstück
So 5	Ende Fischwochen/Brunch
Mo 6	Ende Azubi Gourmet-Menü
Di 7	Rumflight Special (So-Do)
Mi 8	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 9	
Fr 10	
Sa 11	Gourmetfrühstück
So 12	Vier Jahreszeiten Brunch
Mo 13	Rumflight Special (So-Do)
Di 14	
Mi 15	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 16	
Fr 17	
Sa 18	Gourmetfrühstück
So 19	Vier Jahreszeiten Brunch
Mo 20	Rumflight Special (So-Do)
Di 21	
Mi 22	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 23	
Fr 24	
Sa 25	Ende Gourmetfrühstück
So 26	Vier Jahreszeiten Brunch
Mo 27	Rumflight Special (So-Do)
Di 28	
Mi 29	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 30	
Fr 31	

April

Sa 1	Langschläfer Frühstück (Sa/So)
So 2	Vier Jahreszeiten Brunch
Mo 3	Rumflight Special (So-Do)
Di 4	
Mi 5	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 6	Hemingway's Band Night
Fr 7	
Sa 8	Winzer Abend
So 9	Vier Jahreszeiten Brunch
Mo 10	Rumflight Special (So-Do)
Di 11	
Mi 12	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 13	
Fr 14	
Sa 15	Langschläfer Frühstück (Sa/So)
So 16	Osterbrunch
Mo 17	Osterbrunch
Di 18	
Mi 19	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 20	
Fr 21	
Sa 22	Langschläfer Frühstück (Sa/So)
So 23	Vier Jahreszeiten Brunch
Mo 24	Rumflight Special (So-Do)
Di 25	Beginn Spargelzeit
Mi 26	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 27	
Fr 28	
Sa 29	Langschläfer Frühstück (Sa/So)
So 30	Spargelbrunch

Mai

Mo 1	Rumflight Special (So-Do)
Di 2	
Mi 3	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 4	Hemingway's Band Night
Fr 5	
Sa 6	Langschläfer Frühstück (Sa/So)
So 7	Langschläfer Frühstück (Sa/So)
Mo 8	Rumflight Special (So-Do)
Di 9	
Mi 10	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 11	
Fr 12	
Sa 13	Langschläfer Frühstück (Sa/So)
So 14	Muttertagsbrunch / -menü
Mo 15	Rumflight Special (So-Do)

Di 16	
Mi 17	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 18	
Fr 19	
Sa 20	Langschläfer Frühstück (Sa/So)
So 21	Langschläfer Frühstück (Sa/So)
Mo 22	Rumflight Special (So-Do)
Di 23	
Mi 24	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 25	
Fr 26	
Sa 27	Langschläfer Frühstück (Sa/So)
So 28	Langschläfer Frühstück (Sa/So)
Mo 29	Rumflight Special (So-Do)
Di 30	
Mi 31	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)

Juni

Do 1	Hemingway's Band Night
Fr 2	
Sa 3	Langschläfer Frühstück (Sa/So)
So 4	Pfingstbrunch
Mo 5	Pfingstbrunch
Di 6	
Mi 7	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 8	
Fr 9	
Sa 10	Langschläfer Frühstück (Sa/So)
So 11	Langschläfer Frühstück (Sa/So)
Mo 12	Rumflight Special (So-Do)
Di 13	
Mi 14	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 15	
Fr 16	
Sa 17	Langschläfer Frühstück (Sa/So)
So 18	Langschläfer Frühstück (Sa/So)
Mo 19	Rumflight Special (So-Do)
Di 20	
Mi 21	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 22	
Fr 23	
Sa 24	Champagner-Menü
So 25	Ende Spargelzeit
Mo 26	Rumflight Special (So-Do)
Di 27	
Mi 28	Piano-Live-Musik (Mi-Sa)
Do 29	
Fr 30	



Food-Festival

Wir lieben die kulinarische Vielfalt. Ob Gourmetküche oder Bayerisches Buffet, ob Hummer oder Barfood, wir verwöhnen Sie das ganze Jahr hindurch mit ausgesuchten Speisen, achtsam zubereitet und liebevoll serviert.

Am Samstag, 19. August 2017 möchten wir mit Ihnen von 17:00 bis 1:00 Uhr diese Vielfalt feiern, abwechslungsreich schlemmen, riechen, schmecken, schauen und probieren.

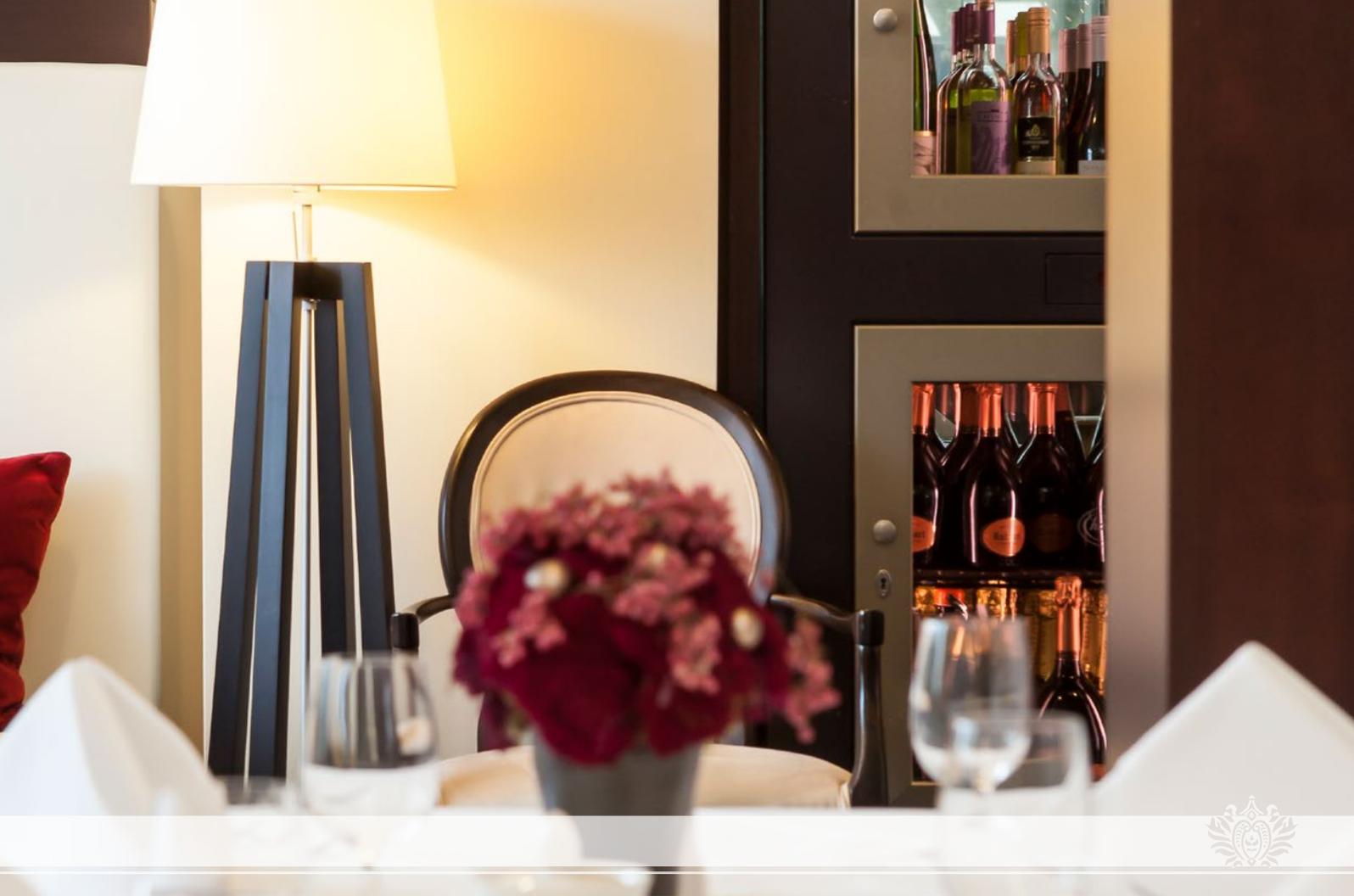
Unsere beiden Restaurants „Aubergine“ und „Oliv's“ werden zu einem Foodmarkt, der von Stand zu Stand mit unterschiedlichen Farben, Formen, Texturen und Zubereitungsformen aufwartet. Köstlichkeiten aus unserer Küche und die Kreationen unserer Partner verbinden sich zu einem Fest für die Sinne.

AUCH FÜR HÖR-GENUSS IST GESORGT

Ein rundum gelungener Abend betört alle Sinne. Mit ihren Stimmen und Instrumenten interpretieren die „Walking Voices“ bekannte Songs aus Swing, Soul und Pop. Von 17:00 bis 20:00 Uhr begleiten sie unser kulinarisches Festival. Nach den abwechslungsreichen Gaumen-Genüssen schwingen wir das Tanzbein und lassen den Abend mit einem DJ dynamisch ausklingen.

EUR 59,- pro Person, inklusive Einlass, Champagner-Aperitif und Food-Kreationen. Reservierung erforderlich.





Restaurant Oliv's

Klassisch-bodenständige Gerichte im stilvollen Ambiente. Im à la carte 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.

TIPP

4-GÄNGE ABEND-MENÜ IM RESTAURANT OLIV'S
EUR 36,50 pro Person, täglich

FRÜHSTÜCK

Montag bis Freitag
Samstag und Sonntag

von 6:30 bis 10:00 Uhr
von 7:00 bis 10:30 Uhr

BUSINESS LUNCH

Montag bis Freitag
ab EUR 11,50 pro Person

von 12:00 bis 14:00 Uhr

À LA CARTE

Montag bis Sonntag

von 12:00 bis 14:00 Uhr
und 18:30 bis 23:00 Uhr

Highlights & Events

FISCHWOCHEN | 30.01.–05.03.2017

Gesunder Genuss aus heimischen Gewässern: Kulinarische Streifzüge durch bayerische Seen, Flüsse und Bäche bereichern unsere Speisekarte.

VALENTINSMENÜ | 14.02.2017

Ein festliches 4-Gänge Candle-Light Dinner am Tag der Liebenden. Umrahmt von unserem unaufdringlichen Service-Team und abgerundet mit passenden Getränken verbringen Sie unvergessliche Zweisamkeit mit Ihrem Partner oder Ihrer Partnerin.

EUR 42,50 pro Person

AZUBI GOURMET-MENÜ | 28.02.–06.03., 30.07.–21.08.2017

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

SPARGELZEIT | 25.04.–25.06.2017

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.

MUTTERTAGSMENÜ | 14.05.2017

Schenken Sie liebevolle Aufmerksamkeit bei einem erlesenen 4-Gänge Menü – die perfekte Art, Ihrer Mutter, der Mutter Ihrer Kinder oder der Mutter Ihres Herzens Ihren Dank zu zeigen.

EUR 42,50 pro Person

Brunch

VIER JAHRESZEITEN BRUNCH

Jeden Sonntag von Oktober bis Mai verwöhnen wir Sie 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 29,50 pro Person inklusive Heißgetränke und Säfte

OSTERBRUNCH | 16.04. und 17.04.2017

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

SPARGELBRUNCH | 30.04.2017

Wir eröffnen die Saison des königlichen Gemüses mit einem Spargelfest. Eine Auswahl verschiedener delikater Gerichte sind ein Genuss für die ganze Familie.

MUTTERTAGSBRUNCH | 14.05.2017

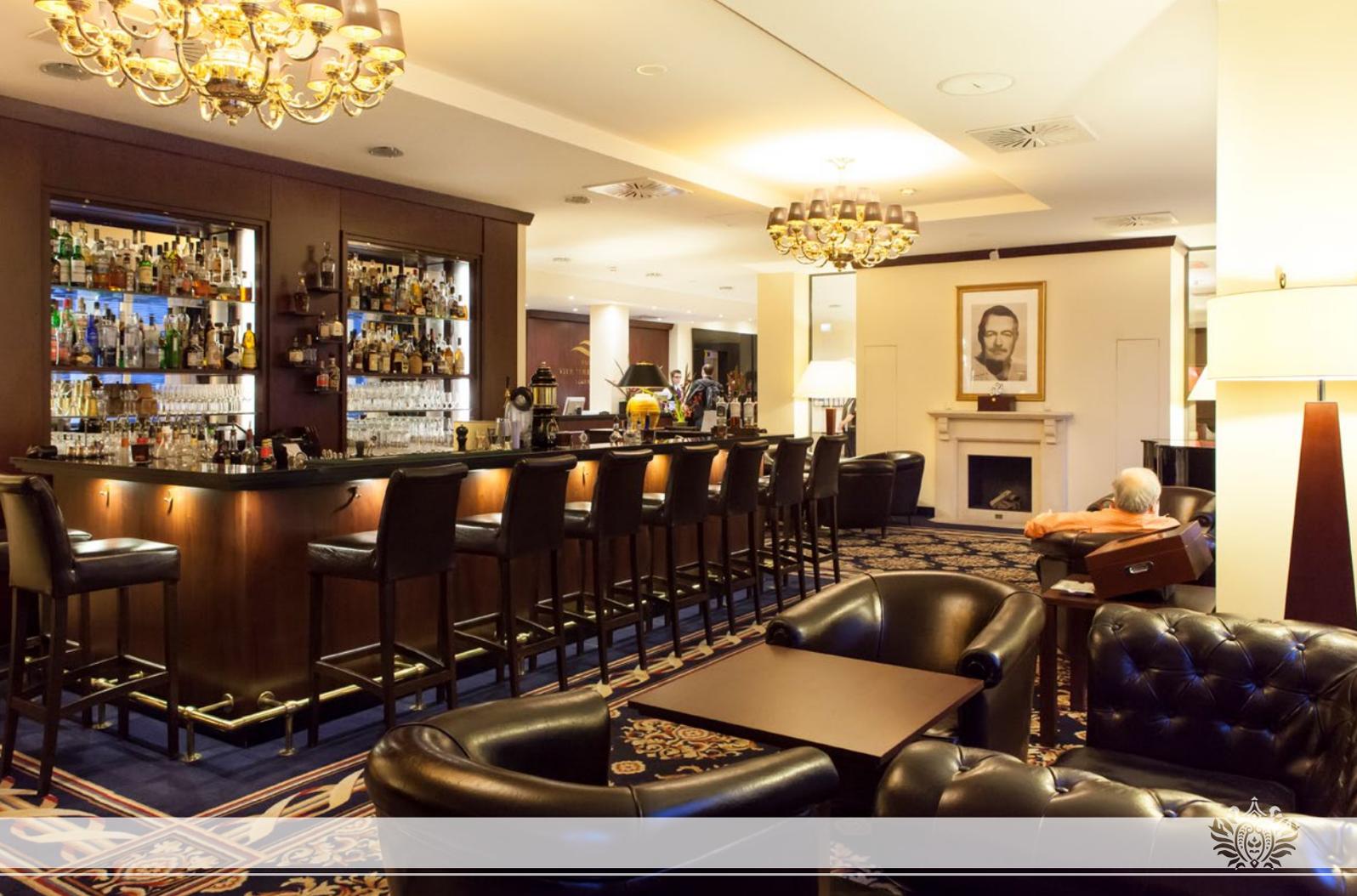
Nach Herzenslust schlemmen mit der ganzen Familie, mit Freunden, mit Gästen und natürlich mit den Hauptpersonen, den Müttern.

PFINGSTBRUNCH | 04.06. und 05.06.2017

Wir zelebrieren den Frühsommer und verwöhnen Sie zu Pfingsten mit regionalen und internationalen Spezialitäten von unserem vielfältigen Buffet.

Jeder Brunch von 12:00 bis 14:30 Uhr, EUR 37,50 pro Person inklusive eines Aperitifs, Heißgetränke und Säfte; Kinder bis 6 Jahre kostenfrei





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



Hemingway
BAR

Highlights & Events

RUMFLIGHT SPECIAL

Die ersten Schritte in Richtung Rum für interessierte Neulinge und ein 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. Dazu genießen Sie exzellenten Schinken.

EUR 19,- pro Rumflight, Sonntag bis Donnerstag

HEMINGWAY'S BAND NIGHT

Soul, Swing und Pop – die stilvollen Klänge der Walking Voices verleihen dem entspannten Umtrunk am Abend einen einzigartigen Flair. Genießen Sie exzellente Drinks und köstliche Tapas in unserer Hemingway Bar.

Jeden 1. Donnerstag im Monat ab 21:00 Uhr

EUR 15,- Eintritt, inkl. Tapas

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 Wurstspezialitäten, Käse vom Tölzer Kasladen, Brotauswahl, Aufstrichen, Obst, abgerundet mit Kaffeespezialitäten, frischen Säften und Prosecco.

EUR 22,50 pro Person, Sa und So von 10:00 bis 13:00 Uhr





Genuss verschenken

COCKTAIL KURS

Sie wollten schon immer einmal in die Geheimnisse der Barprofis eingeweiht werden? Lassen Sie sich von unserem Barkeeper zeigen, wie man die berühmtesten Cocktails der Welt zubereitet. Erfahren Sie alles über die Zutaten, Garnituren und Mixtechniken und warum es heißt „gerührt und nicht geschüttelt.“

EUR 19,90 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 Ihrer Veranstaltung ist der gemeinsame Genuss der selbst zubereiteten Kreationen.

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

GENUSSZEITEN IM GOURMETRESTAURANT AUBERGINE

Verschenken Sie bleibende Erinnerungen. Unsere Gutscheine sind weit mehr als die Einladung zu einem genussvollen Abend in einzigartigem, 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 unter 0 81 51 / 44 70-0 oder senden Sie eine E-Mail an: gutschein@vier-jahreszeiten-starnberg.de. Zum Sofort-Ausdrucken Ihres Gutscheins nutzen Sie bitte unser Online-Bestellsystem: www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/gutscheine/



Aubergine

RESTAURANT

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 18:30–23:00 Uhr

Schließzeiten: 28.02.–06.03., 30.07.–21.08.2017

Phone: +49 (0) 81 51 / 44 70-290

aubergine@vier-jahreszeiten-starnberg.de

Oliv's

RESTAURANT

Öffnungszeiten: tägl. 12:00–14:00 Uhr und 18:30–23:00 Uhr

Frühstück: Mo bis Fr 6:30–10:00 Uhr, Sa/So 7:00–10:30 Uhr

Phone: +49 (0) 81 51 / 44 70-293

restaurant@vier-jahreszeiten-starnberg.de

Hemingway's

BAR

Öffnungszeiten: tägl. 9:00–1:00 Uhr (Küche bis 23:00 Uhr)

Phone: +49 (0) 81 51 / 44 70-295

hemingwaybar@vier-jahreszeiten-starnberg.de



HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG

Münchner Straße 17 ■ 82319 Starnberg/Munich

Phone: +49 (0) 81 51 / 44 70-0 ■ Fax: +49 (0) 81 51 / 44 70-161

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

www.aubergine-starnberg.de