



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
STARNBERG

★★★★^S
First Class



KULINARISCHER KALENDER

2020

MEET
CULINARY
ENJOY
ELEGANT



Genuss & Erlebnis

Das bereits legendäre Best of Aubergine Menü ist der Startschuss für das neue Jahr. Erkunden Sie im Frühling außergewöhnliche Aromen unterschiedlicher Weinberge und das königliche Gemüse neu. Nicht nur die Natur erreicht im Sommer ihren Zenith, auch unsere Küche ist in Hochform: GENUSSFEIERN auf dem Food-Festival, dem Nachwuchs beim Azubi-Gourmet Menü auf die Finger schauen oder das Rendezvous mit Ihrem Hummer nach der kreativen Schaffenspause im Gourmetrestaurant Aubergine genießen.

Im Herbst bringen wir Ihnen erlesenen Champagner und erstklassigen Alba-Trüffel näher, auch außergewöhnliche und klassische Wildgerichte erwarten Sie in der goldenen Jahreszeit. Langsam sehnen wir uns nach wärmenden Speisen, die uns Kraft und Energie spenden. Mit leckeren Gerichten für die Seele, würzig, süß und stärkend, trägt unsere Küche Sie durch die kalte Jahreszeit.

Begeben Sie sich auf kulinarische Reise durch das Jahr 2020!



Aubergine
RESTAURANT

GOURMETRESTAURANT AUBERGINE

Im Gourmetrestaurant Aubergine überraschen Sie Küchenchef Maximilian Moser und sein Team in einer entspannten Atmosphäre mit besten Zutaten, die in atemberaubende Geschmacksexplosionen für alle Sinne verwandelt werden. 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

KREATIVE SCHAFFENSPAUSE

01.–06.01., 23.02.–02.03., 31.05.–15.06., 02.–24.08.,
01.–09.11., 27.–30.12.2020

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

Norwegischer Wildlachs
Büsumer Krabbe | Gurke | Sanddorn

•

Hummerschere
Grünes Thai Curry | Kokos | Karotte

•

Schlutzkrapfen
Hühnerei | Spinat | Nussbutter

•

Ammersee Lamm
Bohne | Minze | Paprika

•

Brillant Savarin
Himbeere | Bündnerfleisch

•

Grüner Tee
Pflaume | Juzu

•

Starnberger Kaskuchen

EUR 119,- pro Person

Im Januar und Februar präsentieren wir die Highlights des letzten kulinarischen Jahres, in einem exquisiten Menü zusammengestellt. Dieses bieten wir Ihnen vom 07.01. bis 22.02.2020 von Dienstag bis Samstagabend an.

Bitte reservieren Sie online unter www.aubergine-starnberg.de, telefonisch unter 08151/4470-290 oder senden Sie eine E-Mail an: aubergine@vier-jahreszeiten-starnberg.de

HIGHLIGHTS & EVENTS



WINZER BATTLE | 15.02.2020

Zwei Winzer treten gegeneinander an und nehmen die Gäste mit in den Ring. Zu jedem Gang des kreativen Gourmet-Menüs kredenzen das Weingut Münzberg aus der Pfalz und das Weingut Schloss Halbthurn vom Neusiedlersee jeweils ein Glas ihres Weines und sorgen für die perfekte Untermalung der Gerichte. So dürfen die Gäste pro Gang wählen, welcher Wein ihnen besser schmeckt.

EUR 199,- pro Person, 5-Gänge Gourmetmenü mit exklusiver zweifacher Weinbegleitung und Heißgetränke

WINE AND DINE | 30.05.2020

Wenn edle Tropfen auf ausgewählte Köstlichkeiten treffen: Wir verwöhnen Sie mit einem harmonischen Zusammenspiel aus Gourmetküche und Winzerkunst. Unser Winzer weicht Sie zwischen den Gängen in die Geheimnisse seines Schaffens ein und kredenzt eine Auswahl seiner besten Lese.

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

HIGHLIGHTS & EVENTS



RENDEZVOUS MIT IHREM HUMMER | 25.08.-26.09.2020
Extravagant und delikat. 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.

CHAMPAGNER-MENÜ | 31.10.2020



Das feine Prickeln des Champagners ist unverwechselbar. Würzig-dominant oder saftig, geradlinig oder komplex: Die Vielfalt des Schaumweins begeistert weltweit Gourmets und ist die passende Ergänzung zu einem exquisiten Gourmetmenü. Genießen Sie kreativ verfeinerte Speisen und fünf Gänge mit korrespondierendem Champagner.

EUR 189,- pro Person,
5-Gänge Menü inkl. Champagnerbegleitung und Aperitif

HIGHLIGHTS & EVENTS DES JAHRES

JANUAR

01.01.–06.01. Kreative Schaffenspause des Aubergine
07.01.–22.02. Best of Aubergine Menü
jeden Sonntag Vier Jahreszeiten Brunch

FEBRUAR

07.01.–22.02. Best of Aubergine Menü
14.02. Valentinsmenü
15.02. Winzer Battle
23.02.–02.03. Kreative Schaffenspause des Aubergine
jeden Sonntag Vier Jahreszeiten Brunch

MÄRZ

23.02.–02.03. Kreative Schaffenspause des Aubergine
jeden Sonntag Vier Jahreszeiten Brunch

APRIL

12.04. & 13.04. Osterbrunch
April bis Juni Spargelzeit
jeden Sonntag Vier Jahreszeiten Brunch

MAI

01.05. Terrassen-Opening
bis 03.05. Vier Jahreszeiten Brunch
10.05. Muttertagsbrunch
April bis Juni Spargelzeit
30.05. Wine and Dine

JUNI

April bis Juni Spargelzeit
31.05.–15.06. Kreative Schaffenspause des Aubergine

AUGUST

01.08. Food-Festival
02.08.–24.08. Kreative Schaffenspause des Aubergine
03.08.–23.08. Azubi Gourmet-Menü
25.08.–26.09. Rendezvous mit Ihrem Hummer

SEPTEMBER

25.08.–26.09. Rendezvous mit Ihrem Hummer

OKTOBER

05.10.–01.11. Wildgerichte heimisch klassisch
ab 11.10. Vier Jahreszeiten Brunch
23.10. Terrassen-Closing
31.10. Champagner-Menü

NOVEMBER

01.11.–09.11. Kreative Schaffenspause des Aubergine
30.11.–23.12. Gänsezeit
jeden Sonntag Vier Jahreszeiten Brunch

DEZEMBER

30.11.–23.12. Gänsezeit
29.11.–20.12. jeden Sonntag Adventsbrunch
24.12. Weihnachtsmenü
25.12. & 26.12. Weihnachtsbrunch
25.12. & 26.12. Weihnachtsbuffet am Abend
27.12.–30.12. Kreative Schaffenspause des Aubergine
31.12. Silvesterparty und -menü

01.01.2021 Neujahrsbrunch

FOOD-FESTIVAL

Das Festival der Sinne: Am **SAMSTAG, 1. AUGUST 2020** feiern wir mit Ihnen von 17:00 bis 00:00 Uhr die kulinarische Vielfalt. Genießen Sie Köstlichkeiten aus unserer Küche und leckere Kreationen unserer Partner – bei Live-Musik in entspannter Atmosphäre. Wir laden Sie ein zum Schlemmen, Riechen, Schmecken und Probieren.

Einlass

•
Champagner-Aperitif

•
Kreationen aus der Sterneküche

•
Abwechslungsreicher Genuss an Foodständen

•
Hochkarätige Weine

•
Live-Band und DJ

•
Exklusive Partnerstände

•
Faszinierende Show

•
EUR 99,- 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



WEIHNACHTEN & SILVESTER

HEILIGABEND

Zeit mit der Familie: Unsere Gäste genießen ein Menü aus klassischen Festtagsgerichten und modernen Kreationen im Restaurant Oliv's.

EUR 64,- pro Person, gesetztes 4-Gänge Menü,
18:00 Uhr oder 20:30 Uhr

1. UND 2. WEIHNACHTSFEIERTAG

Am 25. und 26. Dezember genießen Sie ein festliches Weihnachtsbuffet oder Gourmet-Menü in stilvollem Ambiente. Lassen Sie sich vom Geist der Weihnacht verzaubern.

EUR 39,- pro Person, Buffet im Restaurant Oliv's
EUR 109,- pro Person, 5-Gänge Menü im Restaurant Aubergine

SILVESTER MENÜ

Genießen Sie in den festlich dekorierten Restaurants das 7-Gänge Silvestermenü mit Ihren Lieben und starten Sie elegant in das neue Jahr.

EUR 189,- pro Person inkl. Champagner-Aperitif

SILVESTER PARTY

Schlemmen Sie an exklusiven Food- und Getränkestationen und tanzen Sie schwungvoll in das Neue Jahr.

EUR 149,- pro Person inkl. Champagner-Aperitif
und kulinarischen Kreationen, buchbar in Verbindung mit
einer Zimmerreservierung

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 in stilvollem Ambiente: Unser Restaurant Oliv's glänzt mit hochwertigen Produkten und exzellentem Service. Regionale Spezialitäten, saisonale Highlights und abwechslungsreiche Buffets machen Ihren Besuch zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis.

ÖFFNUNGSZEITEN

FRÜHSTÜCK

Montag bis Freitag	von 6:30 Uhr bis 10:00 Uhr
Mai bis September Sa/So	von 7:00 Uhr bis 11:30 Uhr
Oktober bis April Sa/So	von 7:00 Uhr bis 10:30 Uhr

BUSINESS LUNCH

Montag bis Samstag	von 12:00 bis 14:00 Uhr
Tagesgericht	ab EUR 14,50 pro Person
Lunch-Buffer	EUR 26,50 pro Person

ABENDMENÜ

Montag bis Sonntag	von 18:30 Uhr bis 22:00 Uhr
Menü	ab EUR 29,50 pro Person
Dinner-Buffer	EUR 34,00 pro Person

HIGHLIGHTS & EVENTS



VALENTINSMENÜ | 14.02.2020

Der Tag der Liebenden: Genießen Sie ein festliches 4-Gänge Candle-Light Dinner umrahmt vom stilvollen Ambiente des Restaurant Oliv's und 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 | 03.08.–23.08.2020

Zu Tisch, bitte: Unsere Auszubildenden übernehmen die Küche des Restaurants Oliv's und verwöhnen Sie mit einem exzellenten 4-Gänge Gourmet-Menü.

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

WILDGERICHTE HEIMISCH KLASSISCH

05.10.–01.11.2020

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

GÄNSEZEIT | 30.11.–23.12.2020

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



Hemingway
BAR

HEMINGWAY BAR

Schwere Ledersessel, strahlende Kronleuchter und eine ausgezeichnet sortierte Bar mit der größten Rumsammlung im süddeutschen Raum: Die Hemingway Bar im englischen Stil mit offenem Kamin empfängt Sie täglich von 9:00 bis 1:00 Uhr. Stimmungsvolle Piano-Live-Musik jeden Donnerstag bis Samstag ab 21:00 Uhr schafft 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
Donnerstag bis Samstag ab 21:00 Uhr Piano-Live-Musik



HIGHLIGHTS & EVENTS

TERRASSEN-OPENING | 01.05.2020

Als wäre man in der Karibik – Genießen Sie die ersten Sonnenstrahlen bei exzellenten Drinks und leichten Beats auf unserer Terrasse.

EUR 19,- pro Person, inkl. Welcome-Cocktail

TERRASSEN-CLOSING | 23.10.2020

Die Gewürzinsel Sansibar diente Hemingway als Inspiration für einige Werke und erinnert an warme Sommertage. Genießen Sie die letzte Herbstsonne auf unserer Terrasse. Harmonischer Jazz sorgt für eine stilvolle Atmosphäre bei guter Gesellschaft und hervorragenden Drinks.

EUR 19,- pro Person, inkl. Welcome-Cocktail

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 versorgt Sie mit Hintergrundwissen und interessanten Geschichten.

ab EUR 19,- pro Rumflight, Sonntag bis Donnerstag



GENUSSZEITEN

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.

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

PRIVATE DINING

Ein exklusives Event über den Dächern Starnbergs, verfeinert mit kulinarischen Köstlichkeiten: Unsere neue Event-Suite auf der fünften Etage bezaubert mit einzigartigem Blick und entspannter Atmosphäre. Schauen Sie unseren Köchen an der Live-Cooking-Station über die Schulter und genießen Sie Private Dining für bis zu 20 Personen.

EUR 69,- pro Person, exklusives 3-Gänge Menü

BESTELLUNG VON GUTSCHEINEN

Verschenken Sie bleibende Erinnerungen: Bestellen Sie Ihren individuellen Gutschein online zum sofort ausdrucken unter www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/gutscheine, telefonisch unter 08151 / 44 70-171 oder senden Sie eine E-Mail an gutschein@vier-jahreszeiten-starnberg.de.



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

INTERESSANTE EINBLICKE

Sie möchten wissen was bei uns so alles „hinter den Kulissen“ passiert? Bei Instagram und Facebook gewähren wir Ihnen einen exklusiven Einblick und spannende Geschichten rund um Hotel und Kulinarik.



@HOTELVIERJAHRESZEITENSTARNBERG
#GENUSSFEIERN

Aubergine

RESTAURANT

Dienstag bis Samstag 18:30–22:00 Uhr
Kreative Schaffenspause: 01.–06.01., 23.02.–02.03.,
31.05.–15.06., 02.–24.08., 01.–09.11., 27.–30.12.2020

Oliv's

RESTAURANT

Mo–Sa 12:00–14:00 Uhr
Mo–So 18:30–22:00 Uhr
Mai bis September: Sa/So 7:00–11:30 Uhr
Oktober bis April: Sa/So 7:00–10:30 Uhr

Hemingway

BAR

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

