



HOTEL  
VIER JAHRESZEITEN  
STARNBERG

★★★★<sup>S</sup>  
— 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.,  
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](http://www.aubergine-starnberg.de), telefonisch unter 08151/4470-290 oder senden Sie eine E-Mail an: [aubergine@vier-jahreszeiten-starnberg.de](mailto: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

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

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. Silvestermenü



# FOOD-FESTIVAL

VERSCHOBEN  
31.07.2021

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](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/foodfestival) oder an der Rezeption, telefonisch unter 08151/4470-171 sowie per E-Mail: [frontoffice@vier-jahreszeiten-starnberg.de](mailto: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



## 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.



# BRUNCH

## **VIER JAHRESZEITEN BRUNCH | OKTOBER BIS MAI**

Jeden Sonntag von Oktober bis Mai verwöhnen wir Sie mit wechselnden regionalen und internationalen Spezialitäten von unserem vielfältigen Buffet. Sehen Sie an unserer Live-Cooking-Station zu, wie Ihre Speisen direkt vor Ihren Augen zubereitet werden.

EUR 39,- pro Person inklusive Heißgetränke, Säfte vom Buffet und einem Glas Prosecco; Kinder bis 6 Jahre kostenfrei; 12:00-14:30 Uhr

## **OSTERBRUNCH | 12.04. UND 13.04.2020**

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

## **MUTTERTAGSBRUNCH | 10.05.2020**

Mit der Mutter entspannt in den Tag starten und mit der ganzen Familie nach Herzenslust schlemmen.

## **ADVENTSBRUNCH | 29.11./06.12./13.12./20.12.2020**

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

## **WEIHNACHTSBRUNCH | 25.12. UND 26.12.2020**

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

EUR 44,- pro Person inklusive eines saisonalen 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: Die Hemingway Bar im englischen Stil mit offenem Kamin empfängt Sie täglich von 9:00 bis 1:00 Uhr. Ab 20:00 Uhr schafft stimmungsvolle Live-Musik 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

### **LIVE-MUSIK AB 20:00 UHR**

August bis 22.10.2020  
ab 24.10.2020

Mittwoch bis Freitag  
Donnerstag bis Samstag



# 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 & Live-Jazz Musik

## **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 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)

## **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](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/gutscheine), telefonisch unter 08151 / 44 70-171 oder senden Sie eine E-Mail an [gutschein@vier-jahreszeiten-starnberg.de](mailto: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](http://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

