



HOTEL  
VIER JAHRESZEITEN  
STARNBERG

★★★★S  
First Class



# KULINARISCHER KALENDER

2022

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.

Begeben Sie sich auf kulinarische Reise durch das Jahr 2022!



*Aubergine*  
RESTAURANT

## GOURMETRESTAURANT AUBERGINE

Wir lieben die Abwechslung. Deshalb inszenieren wir im Gourmetrestaurant Aubergine immer wieder das Besondere und Nicht-Alltägliche. Mit viel Aufmerksamkeit für Details kreieren wir alle vier bis sechs Wochen neue, saisonal inspirierte Menüs für Sie. Unsere kulinarischen Highlights laden Sie regelmäßig ein, herausragende Produkte auf ganz neue Weise zu entdecken. Erfahren Sie hier, welche außergewöhnlichen Genüsse in diesem Jahr auf Sie warten.

### ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Samstag 18:30–22:00 Uhr

### KREATIVE SCHAFFENSPAUSE

01.–11.01., 05.–21.06., 31.07.–30.08., 27.12.2022–10.01.2023

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*

Langustino  
Mango | Rettich | Burrata  
oder  
Arancini  
Zucchini | Paprika | Aubergine

•  
St. Pierre  
Tomate | Salzzitrone | Artischocke

•  
Bresse Huhn  
Gemüsevinaigrette | Artischocke | Grüner Spargel

•  
Hirschrücken  
Polenta | Kürbis | Kaffee  
oder  
Gefüllte Gnocchi  
Ziegenkäse | Salbei | Rote Beete

•  
Tölzer Kasladen  
Kürbis | Quitte | Zwiebel

•  
Gefüllte Limette

•  
Fichtensprosse  
Weiße Schokolade | Waldbeere

EUR 129,- pro Person

Im Januar und Februar präsentieren wir die Highlights des letzten kulinarischen Jahres, in einem exquisiten Menü zusammengestellt. Dieses bieten wir Ihnen vom 12.01. bis 19.02. von Mittwoch- 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 | 26.02.2022**

Zwei hervorragende Winzer treten gegeneinander an und die Gäste bilden die Jury. Genießen Sie zu jedem Gang unseres exklusiven Menüs eine doppelte Weinbegleitung und entscheiden Sie, welcher edle Tropfen die perfekte Symbiose mit dem Gericht eingeht.

EUR 209,- pro Person, 5-Gänge Gourmetmenü mit exklusiver zweifacher Weinbegleitung und Heißgetränke

## **#AUBERGINEGOESROOFTOP | 25.06.2022**

Max Moser und sein Team begrüßen Sie bei Sunset Ambiente auf unserer Dachterrasse, genießen Sie sommerliche Gerichte mit Blick über Starnberg.

EUR 199,- pro Person, 5-Gänge Gourmetmenü mit korrespondierenden Weinen & Champagner-Aperitif



# HIGHLIGHTS & EVENTS

## **RENDEZVOUS MIT IHREM HUMMER | 31.08.–01.10.2022**

Der König der Schalentiere ist und bleibt eine vortreffliche Gaumenfreude. Genießen Sie das Rendezvous mit Ihrem Hummer und entdecken Sie neue Akzente und edle Aromen in jedem Gang. Extravagant und delikates – aus unserem Haus nicht mehr wegzudenken.

## **CHAMPAGNER-MENÜ | 19.11.2022**

Als würde man Sterne trinken. 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 Menükreation.

EUR 214,- pro Person, 5-Gänge Menü inkl. Champagnerbegleitung und Aperitif

# HIGHLIGHTS & EVENTS DES JAHRES

## JANUAR

01.–11.01.	Kreative Schaffenspause
09.01.	Sunday's Best
12.01.–19.02.	Best of Aubergine Menü

## FEBRUAR

12.01.–19.02.	Best of Aubergine Menü
06.02.	Sunday's Best
14.02.	Valentinsmenü
26.02.	Winzer Battle

## MÄRZ

06.03.	Sunday's Best
--------	---------------

## APRIL

03.04.	Sunday's Best
17.04. & 18.04.	Sunday's Best
30.04.	Terrassen-Opening
April bis Juni	Spargelzeit

## MAI

01.05. & 08.05.	Sunday's Best
April bis Juni	Spargelzeit

## JUNI

April bis Juni	Spargelzeit
05.06. & 06.06.	Sunday's Best
05.06.–21.06.	Kreative Schaffenspause des Aubergine
25.06.	#AUBERGINEGOESROOFTOP

## JULI

03.07.	Sunday's Best
30.07.	Food-Festival

## AUGUST

31.07.–30.08.	Kreative Schaffenspause des Aubergine
07.08.	Sunday's Best
01.08.–28.08.	Azubi Gourmet-Menü
31.08.–01.10.	Rendezvous mit Ihrem Hummer

## SEPTEMBER

04.09.	Sunday's Best
31.08.–01.10.	Rendezvous mit Ihrem Hummer

## OKTOBER

02.10.	Sunday's Best
03.10.–30.10.	Wildgerichte heimisch klassisch
22.10.	Terrassen-Closing
29.10.	Champagner-Menü

## NOVEMBER

06.11. & 27.11.	Sunday's Best
27.11.–23.12.	Gänsezeit

## DEZEMBER

27.11.–23.12.	Gänsezeit
04.12./11.12./18.12.	Sunday's Best
24.12.	Weihnachtsmenü
25.12. & 26.12.	Sunday's Best
25.12. & 26.12.	Weihnachtsbuffet am Abend
27.12.–10.01.23	Kreative Schaffenspause des Aubergine
31.12.	Silvestermenü



# FOOD-FESTIVAL

Am **30. JULI 2022** erwartet die Gäste ein ganz besonders genussvolles Highlight. Schlemmen, Riechen, Schmecken und Probieren – das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg wird zum vierten Mal zu einem Food-Markt, der mit unterschiedlichen Farben, Formen, Texturen und Zubereitungsformen aufwartet. Köstlichkeiten aus der Sterneküche, die Kreationen von Partnern und Live-Musik verbinden sich zu einem Fest für die Sinne.

Einlass

•

Champagner-Aperitif

•

Kreationen aus der Sterneküche

•

Abwechslungsreicher Genuss an Foodständen

•

Hochkarätige Weine

•

Live-Musik & DJ Zoom.Like

•

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

## SILVESTER PARTY

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

EUR 199,- 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. Hochwertige Zutaten aus der Region, kreative Kompositionen und exzellenter Service an 365 Tagen im Jahr bilden die Basis für Ihr kulinarisches Erlebnis im Restaurant Oliv's. Regionale Spezialitäten, saisonale Highlights und abwechslungsreiche Buffets setzen genussvolle Akzente für Ihren Besuch.

### ÖFFNUNGSZEITEN

#### FRÜHSTÜCK

Montag bis Freitag	von 6:30 Uhr bis 10:00 Uhr
Samstag und Sonntag	von 7:00 Uhr bis 11:00 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
3-Gänge Menü à la Chef	ab EUR 34,00 pro Person
Dinner-Buffer	EUR 34,00 pro Person

# HIGHLIGHTS & EVENTS

## **VALENTINSMENÜ | 14.02.2022**

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.

EUR 49,- 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 | 01.-28.08.2022**

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 | 03.-30.10.**

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 | 27.11.-23.12.**

Die Tage werden kürzer, die Nächte kälter und das Essen deftiger. Klassisch mit Blaukraut und Kartoffelknödel oder kreativ neu komponiert – genießen Sie butterzart und unverkennbar im Geschmack Freilandgänse aus der Region.





# SUNDAY'S BEST

Regionale, saisonale Klassiker und Highlights genießen Sie beim Sunday's Best. Ab 12:00 Uhr starten Sie gemütlich mit einem saisonalen Aperitif, bevor das Buffet im Restaurant eröffnet wird. Bis 15:00 Uhr genießen Sie dort leckere Vorspeisen, teils direkt vor Ihren Augen zubereitete Hauptgänge und ein vielfältiges Dessertbuffet.

EUR 44,- pro Person,  
inklusive Aperitif, Tee- & Kaffeespezialitäten

## TERMINE 2022

### JANUAR

09.01.

### FEBRUAR

06.02.

### MÄRZ

06.03.

### APRIL

03.04.

17.04.

18.04.

### MAI

01.05.

08.05.

### JUNI

05.06.

06.06.

### JULI

03.07.

### AUGUST

07.08.

### SEPTEMBER

04.09.

### OKTOBER

02.10.

### NOVEMBER

06.11.

27.11.

### DEZEMBER

04.12.

11.12.

18.12.

25.12.

26.12.



*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 14:00 bis 0:00 Uhr. Stimmungsvolle Piano-Live-Musik 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 14:00 bis 0:00 Uhr
Kaffee & Kuchen	von 14:30 bis 17:30 Uhr

Die aktuellen Zeiten der Piano-Live-Musik entnehmen Sie bitte der Webseite.



# HIGHLIGHTS & EVENTS

## **TERRASSEN-OPENING | 30.04.2022**

Genießen Sie die ersten Sonnenstrahlen bei exzellenten Drinks und leichten Beats. Erweitern Sie Ihren Abend mit saftigen Steaks, zarten Rippchen und knackigem Gemüse beim BBQ.

EUR 19,- pro Person inkl. Welcome-Cocktail; Zubuchbar klassisches BBQ für EUR 39,- pro Person (ges. EUR 58,-)

## **TERRASSEN-CLOSING | 22.10.2022**

Indian Summer – beim Terrassen-Closing die letzte Wärme der tiefstehenden Sonne auskosten. Für einen vollkommenen Abend sorgt das herrausragende Hummer-BBQ.

EUR 19,- pro Person inkl. Welcome-Cocktail; Zubuchbar Hummer BBQ für EUR 49,- pro Person (ges. EUR 68,-)

## **RUMFLIGHT SPECIAL**

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

EUR 24,- pro Person (3 Sorten Rum), Sonntag bis Donnerstag  
Um Reservierung wird gebeten.

# 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 39,- pro Person

(für 6 bis 15 Personen nach vorheriger Buchung)

## **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)

Kulinarische Updates unter:

[www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/updates](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/updates)

## **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**



Mittwoch bis Samstag 18:30–22:00 Uhr  
Kreative Schaffenspause: 01.–11.01., 05.–21.06.,  
31.07.–30.08., 27.12.2022–10.01.2023



Mo–Fr 6:30–10:00 Uhr  
Sa/So 7:00–11:00 Uhr  
Mo–Sa 12:00–14:00 Uhr  
Mo–So 18:30–22:00 Uhr



tägl. 14:00–0:00 Uhr (Küche bis 23:00 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

