



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT OLIV'S

Welcome to Restaurant Oliv's

Im Restaurant Oliv's erwarten Sie an 365 Tagen im Jahr geschmackvolle Kompositionen, die Ihrem Gaumen Freude bereiten. Für unsere Gerichte und Menüauswahl verwenden wir stets erstklassige Zutaten, sowie regionale und saisonale Produkte. Unsere Highlights wie das Food-Festival und das Azubi-Gourmet-Menü, der „Sunday's Best“ an jedem ersten Sonntag im Monat und den Feiertagen sowie unsere abwechslungsreichen täglichen Menü- und Buffetkreation setzen genussvolle Akzente für Ihr Geschmackserlebnis. Wir freuen uns, heute Ihr Gastgeber zu sein und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit und guten Appetit.

You can expect to find delicious compositions that are sure to pamper your palate, 365 days a year at Restaurant Oliv's. We always use first-class ingredients and regional and seasonal products in our dishes and menu selection. Our highlights like Food-Festival or Apprentice Gourmet Menu, „Sunday's Best“ on the first Sunday of every month und public holiday as well as our varied daily menu and buffet creations set pleasurable accent for your taste experience. We look forward to seeing you here and hope you have a wonderful time. Bon appétit!

Ihr Team vom Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

The team of the Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Unser WhatsApp-Newsletter – Ihre Extraportion Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Lassen Sie sich inspirieren, entdecken Sie besondere Highlights und bleiben Sie auf dem Laufenden



Our WhatsApp Newsletter – Your Extra Dose of Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Be inspired, discover special highlights, and stay up to date

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.“

VORSPEISEN

Starters

Mariniertes Rindercarpaccio

Rucolasalat | Kirschtomaten | Parmesan

Marinated beef carpaccio | arugula salad | cherry tomatoes | parmesan

17,50 €

Burrata mit buntem Tomaten-Brotsalat

Basilikumpesto | Alter Balsamico

Burrata | seasonal tomato bread salad | basil pesto | old balsamic vinegar

14,50 €

Bunter Blattsalat

Kirschtomaten | geröstete Kerne | Gartenkresse | Balsamico-Dressing

Seasonal leaf salad | cherry tomatoes | roasted seeds | garden cress | balsamic dressing

9,50 €



SUPPEN

Soups

Klare Geflügelessenz

Markklößchen | Gemüsestreifen

Clear poultry essence | *marrow dumplings* | *vegetable strips*

10,50 €

Bärlauchcremesuppe

Croûtons

Wild garlic cream soup | *croûtons*

9,50 €

HAUPTGÄNGE SALAT

Main courses of salad

Caesar Salat

Romanaherzen | Kirschtomaten | Croutons | Parmesan | Caesar-Dressing

Caesar Salad | *romaine lettuce* | *cherry tomatoes* | *croutons* | *parmesan* | *Caesar dressing*

13,50 €

Mit gegrillten Hähnchenstreifen

With grilled chicken strips

16,50 €

Mit gegrillten Garnelen

With grilled prawns

19,50

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Main courses of meat

Gegrillte Rinderfiletscheiben mit Kräuterkruste

Barolo-Jus | buntes Bohnen-Cassoulet | Pommes frites

Grilled beef fillet slices with herb crust | Barolo gravy | bean cassoulet | frenchfries

36,50 €

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Beilagensalat in Balsamico-Dressing

Wiener Schnitzel | Parsley potatoes | cranberries | leaf lettuce with balsamic dressing

27,50 €

HAUPTGÄNGE FISCH

Main courses of fish

Mit Aromen gegrilltes Wolfsbarschfilet

Safranschaum | mediterrane Fregola Sarda

Aromatic grilled sea bass fillet | saffron foam | mediterranean fregola sarda

32,50 €

Linguine Garnelen

Kirschtomaten | Rucola | Riesling-Sauce

Linguine with prawns | cherry tomatoes | arugula | white wine sauce

26,50 €

HAUPTGANG VEGETARISCH

Main course of vegetarian

Spinatravioli

marinierte Burrata | Spinat-Tomatengemüse | Lugana-Schaum

Spinach ravioli | *marinated burrata* | *spinach and tomato vegetables* | *Lugana foam*

23,50 €

HAUPTGANG VEGAN

Main course of vegan

Veganer Gemüse-Linsenbratling

marinierte Kresse | cremige Kokos-Zitronenpolenta

Vegan vegetable lentil patty | *marinated cress* | *creamy coconut-lemon polenta*

23,50 €



DESSERT

Dessert

Crème Brûlée mit Vanille

Beerenragout | Joghurteis

Vanilla Crème Brûlée | berry ragout | yogurt ice cream

12,50 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Gewürzkirschen | Vanilleeis

Lukewarm chocolate cake | spiced cherries | vanilla ice cream

12,50 €

Eisbecher

3 Eissorten Ihrer Wahl | saisonale Früchte | Schlagsahne | gebackene Waffel

Ice cream bowl | 3 types of ice cream of your choices | seasonal fruits | whipped cream | baked waffle

8,50 €

Käseauswahl vom „Tölzer Kasladen“

Trauben | Walnüsse | Brotauswahl

Cheese selections from „Tölzer Kasladen“ | grapes | walnuts | range of bread

16,50 €

