



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
STARNBERG

★★★★S
First Class



KULINARISCHER KALENDER

2025

MEET
CULINARY
ENJOY
ELEGANT



Genuss & Erlebnis

Vier Jahreszeiten voller kulinarischer Genüsse: Wir läuten mit dem Best of Aubergine das neue Jahr ein, bevor wir mit Live-Musik an der Bar und einem Winzer-Abend im Aubergine in den Frühling starten.

Im Sommer läuft unsere Küche zur Hochform auf: GENUSS-FEIERN auf dem Food-Festival oder dem Nachwuchs beim Azubi-Gourmet-Menü auf die Finger schauen.

Köstlicher Hummer und prickelnder Champagner sorgen für herbstliche Stimmung und begleiten unsere kulinarischen Kompositionen.

Vorweihnachtliche Spezialitäten und Weine wärmen Körper und Seele – stimmen Sie sich bei uns auf den besonderen Zauber der Weihnachtszeit ein und verbringen Sie Zeit mit Ihren Liebsten.

Genießen Sie die kulinarische Reise durch das Jahr 2025!





GOURMETRESTAURANT AUBERGINE

Im Gourmetrestaurant Aubergine überraschen Sie Küchenchef Maximilian Moser und sein Team in einer entspannten Atmosphäre mit besten Zutaten, die in aufregende Geschmacksexplosionen verwandelt werden. Alle vier bis sechs Wochen entstehen neue Menüs, die für Sie mit viel Liebe zum Detail inszeniert werden. Je nach Saison steht eine besondere Zutat im Zentrum der Kreationen und sorgt für Überraschungen am Gaumen.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Samstag 18:30–22:00 Uhr

KREATIVE SCHAFFENSPAUSE

01.–07.01., 08.–17.06., 27.07.–26.08., 28.12.2025–14.01.2026

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

Skrei Kabeljau
Miso Beurre Blanc | Rote Beete

•

Forelle
Vanille | Fenchel

•

Boudin Noir
Grüner Apfel | Sauerkraut

•

Iberico-Bäckchen & Hummer
Kürbis | Curry | Cashew

•

Ziegenkäse
Bacon | Feige

•

Schwarze Ribisel

•

Roseninsel
Weinbergpfirsich | Vanille

7-Gänge-Menü
EUR 169,- pro Person

Exklusive Champagner-Begleitung
durch Laurent-Perrier zubuchbar



Im Januar und Februar präsentieren wir die Highlights des letzten kulinarischen Jahres, in einem exquisiten Menü zusammengestellt. Dieses bieten wir Ihnen vom 08.01. bis 22.02. von Mittwoch- 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-ABEND | 04.04.2025 WEINGUT ZÄHRINGER UND 06.11.2025 WEINGUT SÖLVA

Wenn erlesene Weine auf exquisite Speisen treffen: Wir verwöhnen Sie mit einer harmonischen Kombination aus Gourmetküche und Winzerkunst. Unsere Winzer enthüllen zwischen den Gängen die Geheimnisse ihrer Arbeit und servieren eine Auswahl der besten Weine.

EUR 229,- pro Person, 5-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen und Heißgetränken

AUBERGINE GOES ROOFTOP | 28.06.2025

Max Moser und sein Team begrüßen Sie auf unserer Dachterrasse. Genießen Sie sommerliche Gerichte mit Blick auf den Sonnenuntergang über Starnberg.

EUR 229,- pro Person, 5-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen & Champagner-Aperitif

RENDEZVOUS MIT IHREM HUMMER | 27.08.–11.10.2025

Das kulinarische Date des Jahres: Der Hummer ist und bleibt als König unter den Schalentieren ein besonderer Genuss. Mit unserem Menü stellen wir den Speisekrebs ins Rampenlicht und finden in neuen Akzenten und edlen Aromen seinen perfekten Begleiter.

CHAMPAGNER-MENÜ | 29.11.2025

Als würde man Sterne trinken – an diesem Abend spielt Champagner von Perrier Jouet die Hauptrolle! Unser Team verfeinert hochkarätige Speisen mit handverlesenen Schaumweinen. Brand Ambassador Daniel Stühler weiht Sie begleitend in die Welt des Champagners ein.

EUR 229,- pro Person, 5-Gänge-Menü mit Champagner-Begleitung

HIGHLIGHTS & EVENTS DES JAHRES

JANUAR

- 01.-07.01. Kreative Schaffenspause des Aubergine
- 05.01. Sunday's Best
- 19.01. Kochkurs mit Maximilian Moser
- 25.01. Golden Ace
- 26.01. Gourmetgala 12 Monate 12 Sterne
- 08.01.-22.02. Best of Aubergine

FEBRUAR

- 08.01.-22.02. Best of Aubergine
- 02.02. Sunday's Best
- 14.02. Valentinsmenü im Restaurant Oliv's
- 16.02. Kochkurs mit Maximilian Moser

MÄRZ

- 02.03. Sunday's Best
- 16.03. Kochkurs mit Maximilian Moser
- 16.03. Live Music @ Hemingway Bar

APRIL

- 04.04. Winzer-Abend Weingut Zähringer
- 06.04. & 20.04. Sunday's Best
- 26.04. Krimi-Dinner „Sherlock Holmes“
- April bis Juni Spargelzeit

MAI

- 04.05. & 11.05. Sunday's Best
- 24.05. & 25.05. ABBA - The Tribute Dinner Show
- 30.05. & 31.05. Musical Dinner
- April bis Juni Spargelzeit

JUNI

- 08.06.-17.06. Kreative Schaffenspause des Aubergine
- 28.06. Aubergine goes Rooftop
- April bis Juni Spargelzeit

JULI

- 12.07. Genussmomente: Sommernachtstraum
- 19.07. Krimi-Dinner „Teufel der Rennbahn“
- 26.07. Food-Festival
- 27.07.–26.08. Kreative Schaffenspause des Aubergine
- 28.07.–26.08. Azubi-Gourmet-Menü

AUGUST

- 28.07.–26.08. Kreative Schaffenspause des Aubergine
- 28.07.–26.08. Azubi-Gourmet-Menü
- 27.08.–11.10. Rendezvous mit Ihrem Hummer

SEPTEMBER

- 27.08.–11.10. Rendezvous mit Ihrem Hummer

OKTOBER

- 27.08.–11.10. Rendezvous mit Ihrem Hummer
- 05.10. Sunday's Best
- 11.10. Elvis meets Dinner
- 18.10. Genussmomente: Weinlese
- 25.10. Krimi-Dinner „Hochzeit in Schwarz“
- 26.10. Live Music @ Hemingway Bar
- 06.10.–09.11. Wildgerichte heimisch klassisch

NOVEMBER

- 06.10.–09.11. Wildgerichte heimisch klassisch
- 02.11. Sunday's Best
- 06.11. Winzer-Abend Weingut Sölva
- 29.11. Champagner-Menü
- 30.11. Sunday's Best

DEZEMBER

- 01.12.–26.12. Gänsezeit
- 07./14./21.12. Sunday's Best
- 19.12. & 20.12. Musical Dinner
- 24.12. Weihnachtsmenü
- 25.12. & 26.12. Weihnachtsbuffet am Abend
- 25.12. & 26.12. Sunday's Best
- 28.12.–14.01.26 Kreative Schaffenspause des Aubergine
- 31.12. Silvestermenü



DINNER-EVENTS

GOLDEN ACE | 25.01.2025

Die Magier und Hypnotiseure Alexander Hunte und Martin Köster bilden das Duo Golden Ace. Ihre Show „Magische Zeiten!“ verbindet eigens entwickelte Kreationen und elegante Salonmagie vergangener Tage.

EUR 109,- pro Person, inkl. 4-Gänge-Menü und Show,
ab 18:30 Uhr, Tickets unter +49 (0)8151/4470-171 oder
per E-Mail an frontoffice@vier-jahreszeiten-starnberg.de

MUSICAL DINNER | 30.05., 31.05., 19.12., 20.12.2025

Beim Musical Dinner werden die absoluten Highlights der beliebtesten Musicals serviert. Genießen Sie ein erstklassiges Menü und lassen Sie sich von Musical-Stars in stilechten Kostümen in die Welt ihrer liebsten Aufführungen versetzen!

EUR 85,- pro Person, inkl. 3-Gänge-Menü

Tickets online unter www.dsentertainment.de

ABBA – THE TRIBUTE DINNER SHOW

24.05. UND 25.05.2025

Nicht nur bei den größten Fans lässt dieser Abend die Herzen höher schlagen: Erleben Sie die berühmtesten Hits von ABBA in einer atemberaubenden Live-Show und genießen Sie dazu ein exquisites 4-Gänge-Menü.

EUR 85,- pro Person, inkl. 3-Gänge-Menü und Show

Tickets online unter www.dsentertainment.de

ELVIS MEETS DINNER | 11.10.2025

Reisen Sie mit uns zurück in die 50er, 60er und 70er Jahre und erleben bei einem exquisiten Menü die erfolgreichsten Hits von Elvis Presley.

EUR 85,- pro Person, inkl. 3-Gänge-Menü

Tickets online unter www.dsentertainment.de



DINNER-EVENTS

GENUSSMOMENTE

SOMMERNACHTSTRAUM | 12.07.2025

Schauspielerin Simone Suko liest aus Geschichten und Gedichten von Shakespeare, Rilke, Gioconda Belli u.a., während Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten und erlesenen Weinen verwöhnt werden. Durch den Abend führt Regina Schädle.

EUR 149,- inkl. Aperitif, Fingerfood und korrespondierender Getränke

WEINLESE | 18.10.2025

Simone Suko und Regina Schädle bereiten mit Weltliteratur, interessanten Informationen und Hintergründen zu Literatur, Weinen und Winzern erlesenes Vergnügen im Rahmen der Event-Suite Sissi mit einem köstlichem 3-Gänge-Menü und korrespondierenden Weinen.

EUR 149,- inkl. Aperitif, 3-Gänge-Menü und korrespondierende Getränkebegleitung

KRIMI-DINNER

SHERLOCK HOLMES | 26.04.2025

TEUFEL DER RENNBAHN | 19.07.2025

HOCHZEIT IN SCHWARZ | 25.10.2025

Nehmen Sie Platz an der Dinnertafel der Family Ashtonburry! Genießen Sie im Wechsel mit einem 4-Gänge-Menü ein im Stil von Edgar Wallace inszeniertes Verbrechen hautnah.

EUR 99,- pro Person, inkl. 4-Gänge-Menü

Tickets online unter www.worldofdinner.de



GOURMETGALA

12 MONATE 12 STERNE

Am **26. JANUAR 2025** starten wir mit einem besonderen Event in das kulinarische Jahr: Feinste Weine, Champagner und Sterneküche warten bei der Genuss-Gala mit 12 Sterneköchen als Highlight für Feinschmecker. Genießen Sie diesen deutschlandweit einmaligen Abend mit ausgezeichneten Spitzenköchen bei uns im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg!

Einlass

•

Champagner-Aperitif

•

Kreationen der 12 Sterneköche

•

Abwechslungsreiche Food-Stationen

•

Hochkarätige Weine

•

Exklusive Partnerstände

EUR 295,- pro Person

Reservierung ist erforderlich. Tickets erhalten Sie online unter www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/gourmetgala oder an der Rezeption, telefonisch unter 08151/4470-171 sowie per E-Mail: frontoffice@vier-jahreszeiten-starnberg.de



FOOD-FESTIVAL

Am **26. JULI 2025** erwartet die Gäste ein ganz besonders genussvolles Highlight. Schlemmen, Riechen, Schmecken und Probieren – das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg wird zum siebten 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

•

Exklusive Partnerstände

•

Faszinierende Show

EUR 159,- 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.

EUR 69,- pro Person, gesetztes 4-Gänge-Menü für Hausgäste im Restaurant Oliv's, Reservierungen 18:00 und 20:00 Uhr;
EUR 159,- pro Person, 5-Gänge-Menü inkl. weihnachtlichem Aperitif im Gourmetrestaurant Aubergine, Start 18:30 Uhr

1. UND 2. WEIHNACHTSFEIERTAG

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

EUR 49,- pro Person, Buffet im Restaurant Oliv's für Hausgäste;
EUR 159,- pro Person, 5-Gänge-Menü inkl. weihnachtlichem Aperitif im Gourmetrestaurant Aubergine, Start 18:30 Uhr

SILVESTERMENÜ

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

EUR 199,- pro Person inkl. Champagner-Aperitif

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 79,- 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 bis 10:00 Uhr
Samstag und Sonntag	von 7:00 bis 11:00 Uhr

An allen Tagen, an denen Sunday's Best stattfindet, ist das Frühstückbuffet bis 10:30 Uhr verfügbar.

MITTAG

Montag bis Samstag	von 12:00 bis 14:00 Uhr
Wochentags Business-Lunch	
Samstag à la carte	

ABEND

Montag bis Sonntag	von 18:30 bis 22:00 Uhr
--------------------	-------------------------



HIGHLIGHTS & EVENTS

VALENTINSMENÜ | 14.02.2025

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.

EUR 59,- pro Person

SPARGELZEIT | APRIL BIS JUNI

Für Liebhaber ist Spargel das „königliche Gemüse“ oder „weißes Gold“. Ob klassisch, pur oder kreativ inszeniert, Spargel ist in allen Variationen ein wahrer Hochgenuss.

AZUBI-GOURMET-MENÜ | 28.07.-26.08.2025

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

EUR 59,- pro Person, täglich ab 18:30 Uhr

WILDGERICHTE HEIMISCH KLASSISCH | 06.10.-09.11.2025

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 | 01.12.-26.12.2025

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 49,- pro Person,
inklusive Aperitif, Tee- & Kaffeespezialitäten

TERMINE 2025

JANUAR

05.01.

FEBRUAR

02.02.

MÄRZ

02.03.

APRIL

06.04.

20.04.

MAI

04.05.

11.05.

OKTOBER

05.10.

NOVEMBER

02.11.

30.11.

DEZEMBER

07.12.

14.12.

21.12.

25.12.

26.12.





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 unter der Woche von 14:00 Uhr bis 0:00 Uhr und am Wochenende bis 00:30 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

Sonntag bis Donnerstag	von 14:00 bis 0:00 Uhr
Freitag und Samstag	von 14:00 bis 0:30 Uhr
Kaffee & Kuchen	von 14:30 bis 17:30 Uhr

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



HIGHLIGHTS & EVENTS

LIVE MUSIC @ HEMINGWAY BAR | 16.03. UND 26.10.2025

Gemütliche Abende in der Hemingway Bar genießen: Bei Live Music@Hemingway Bar entspannen Sie in den schweren Ledersesseln der Bar, bestellen Ihren liebsten Cocktail und genießen Live-Musik von Sarah Kaspar.

Um Reservierung wird gebeten

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.

ab EUR 32,- pro Person inkl. 3 Sorten Rum, bis 20 Personen, auf Anfrage, um Reservierung wird gebeten



GENUSSZEITEN

KOCHKURS MIT MAXIMILIAN MOSER

19.01., 16.02., 16.03.2025

Erleben Sie einen Kochkurs in kleiner Runde und tauchen Sie ein in die Welt unseres Sternekochs. Lassen Sie sich von ihm in die Geheimnisse der Haute Cuisine einweihen und genießen Sie im Anschluss gemeinsam das selbst gekochte 3-Gänge-Menü.

EUR 169,- pro Person, bis zu 12 Personen

Reservierung unter 08151 / 44 70-171 oder per Mail an info@vier-jahreszeiten-starnberg.de

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 49,- pro Person; für bis zu 20 Personen auf Anfrage und mit 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 beim Private Dining unseren Köchen an der Live-Cooking-Station über die Schulter.

ab EUR 109,- pro Person inkl. 3-Gänge-Menü à la Chef mit Live-Cooking und Service, ab 7 Personen buchbar

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

Kulinarische Updates unter:

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

@AUBERGINE.STARNBERG

#GENUSSFEIERN



Mi-Sa 18:30-22:00 Uhr
Kreative Schaffenspause: 01.-07.01., 08.-17.06.,
27.07.-26.08., 28.12.2025-14.01.2026



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



So-Do 14:00-0:00 Uhr
Fr/Sa 14:00-0:30 Uhr
(Küche bis 23:00 Uhr)



Gault
& Millau

Gustoi



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

