



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
STARNBERG

★★★★^S
First Class



KOCHEN WIE EIN PROFI
MENÜ ZUM FRÜHLING



FRÜHLINGSFRISCHE



Nach den kalten, kargen Wintermonaten lockt das lang ersehnte Grün. In unserer Küche sorgen zartes Gemüse, Fleisch und feiner Fisch als Vorboten einer aufkeimenden Natur für elegante Geschmacksnoten. Die einsetzende Pracht und Vorfreude des Frühjahrs macht sich in der Vitalität auf dem Teller bemerkbar und weckt mit dem spannenden Zusammenspiel heimischer und exotischer Geschmäcker die Lebensgeister.

Das zarte Rindfleisch zergeht förmlich im Mund. Feines, junges Kalbsfleisch wird ergänzt und herausgefordert von seinen Begleitern. Bei unserem Menü schwelgen wir in raffinierten Arrangements der Frühlingswonne.

Rindercarpaccio
mit Caipirinha-Marinade,
Rucola und Parmesan



Kalbsinvoltini mit Parmaschinken
und Basilikum an gefüllter Artischocke
und cremigem Risotto



Schokoladentarte
mit Ananassalat
und Milchreiscrème





Rindercarpaccio mit Caipirinha-Marinade, Rucola und Parmesan



Für das Carpaccio

200 g bayerisches Rinderfilet
1 Schale Rucola
150 g Parmesan am Stück

Für die Marinade

100 ml kalt gepresstes Olivenöl
30 ml dunkler Balsamico
2 Limetten
Thymian
Salz, Pfeffer und Zucker

Wir beginnen damit, die Limetten zu halbieren und sie bei geringer Hitze in der Pfanne zu braten. Wir geben Zucker dazu und lassen diesen karamellisieren, dadurch werden Geschmack und Konsistenz positiv beeinflusst. Nach zwei Minuten pressen wir die weich gewordenen Limetten aus. Nun lassen wir den Zucker-Limettensaft durch ein Sieb laufen, dieser Sud ist die Basis für die Marinade. Sie wird nun mit dem kalt gepressten Olivenöl versetzt, mit dunklem Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker abgerundet und mit gehacktem Thymian verfeinert.

Das Besondere ist die Mischung aus Limette, Karamell und gutem Olivenöl. Der Rest ist ganz einfach: Das bayerische Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden und zwischen zwei Folien plattieren, auf den Teller geben und marinieren. Zu guter Letzt den Rucola und den Parmesan darüberstreuen.





Kalbsinvoltini mit Parmaschinken und Basilikum an gefüllter Artischocke und cremigem Risotto



Für das Fleisch

600 g Kalbshüfte oder -rücken
in dünnen Scheiben
100 g Parmaschinken
100 g gehobelter Parmesan
Salz, Pfeffer, Basilikum, Spieße

Für das Risotto

300 g Risottoreis
2 Schalotten
1 l helle Geflügelbrühe
100 ml Weißwein
3 EL Olivenöl

Für die Artischocken

6 Artischocken
1 Zucchini
1 Zitrone
1 gelbe Paprika
1 Schalotte
Passierte Tomaten aus der Dose
Salz, Pfeffer, Zucker
Rosmarin, Thymian

Die Kalbsfleischscheiben auf einer Arbeitsfläche auslegen, gegebenenfalls noch etwas plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Parmaschinken, Parmesan und etwas Basilikum belegen.

Jetzt das Ganze zu einer Roulade zusammenrollen und mit dem Spieß sichern. Die Involtini anbraten und auf ein Gitterblech legen. Jetzt den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. ▶



FRÜHLINGSFRISCHE

Für das Risotto: Schalotten fein würfeln, in Butter und Olivenöl glasig andünsten. Den Risottoreis dazugeben und ebenfalls farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Ab jetzt muss mit der Temperatur sehr sachte umgegangen werden. Nach und nach mit der köchelnden Geflügelbrühe auffüllen, gerade so viel, dass der Reis immer bedeckt ist. Nach ca. 15 Minuten ist der Risottoreis fertig und kann mit Salz, Pfeffer, Parmesan und mediterranen Kräutern abgeschmeckt werden.

Für die gefüllten Artischocken erhitzen wir gesalzenes Wasser mit Zitronenscheiben, in denen die Artischocken gekocht werden. Achtung! Gar sind die Artischocken, wenn sich die Blätter leicht ausreißen lassen! Anschließend legen wir die Artischocken in Eiswasser, um sie schnell abzukühlen und den Garprozess zu unterbrechen. Danach werden die Artischocken von den Blättern befreit und die Fäden im Inneren der Blüte entfernt. Nun haben wir die Artischockenherzen.

Für die Füllung schälen wir die Paprika. Anschließend schneiden wir das Gemüse in feine Würfel. Die gewürfelte Schalotte wird in Olivenöl angebraten. Daraufhin geben wir die Paprika- und Zucchiniwürfel dazu. Wenn alles angebraten ist, geben wir etwas von den passierten Tomaten hinzu und schmecken alles mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin ab. Nun können die Artischockenherzen gefüllt werden.

Zum Abschluss werden die Involcini zusammen mit den Artischocken für 10 Minuten im vorgeheizten Ofen gegart.





Schokoladentarte mit Ananassalat und Milchreiscreme



Für die Tarte

200 g Zucker
6 Eier
250 g Butter
250 g dunkle Schokolade

Für den Ananassalat

1 Ananas
100 g Zucker
200 ml Ananassaft
1 Vanillestange
1 TL Speisestärke

Für die Milchreiscreme

100 g Basmatireis
300 ml Milch
150 g Zucker
Abrieb von einer Orange
und einer Zitrone
1 Vanilleschote
eine Prise Salz
eine halbe Zimtstange

Für die Tarte den Zucker und die Eier schaumig schlagen. Die Butter und die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und anschließend unter die Eier-Zuckermasse mischen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form gießen und bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Für den Ananassalat die Ananas in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Zucker in einem Topf schmelzen lassen, bis sich ein helles Karamell bildet.



FRÜHLINGSFRISCHE

Mit dem Ananassaft ablöschen, die Vanillestange dazugeben und aufkochen lassen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und nach und nach zu dem kochenden Saft geben, bis die erwünschte Bindung erreicht ist. Wichtig! Die Stärke muss ca. 5 Minuten auskochen, da die Sauce sonst mehlig schmeckt.

Nun die Ananaswürfel in die heiße Sauce geben und den Salat kaltstellen. Für die Milchreiscreme alle Zutaten in einen Topf geben und den Reis verkochen lassen. Wenn der Reis weich ist, die Zimtstange und die Vanilleschote herausnehmen und die restlichen Zutaten mit einem Pürierstab fein vermischen. Eventuell mit etwas Zucker abschmecken.

Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit!



HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG



Seit 2006 bieten wir Ihnen in unserem privat geführten Vier Sterne Superior Hotel den passenden Rahmen für erstklassige Tagungen bis 256 Personen, private Feiern in stillvollem Ambiente sowie die richtige Location für einzigartige Events. Verbunden durch ausgezeichnete Kulinarik bilden das Gourmetrestaurant Aubergine, das Restaurant Oliv's sowie die Hemingway Bar einen stimmigen Dreiklang, der Ihren Aufenthalt zu etwas ganz Besonderem werden lässt.

Wählen Sie für Ihre Übernachtung aus 122 stilvoll eingerichteten Zimmern und Suiten mit zahlreichen Annehmlichkeiten. Bei Interesse zu unseren vielfältigen Angeboten zögern Sie bitte nicht uns zu kontaktieren, oder vereinbaren Sie an der Rezeption einen Termin – wir organisieren gerne eine persönliche Hausführung für Sie.

GOURMETRESTAURANT AUBERGINE



Das Gourmetrestaurant Aubergine, ausgezeichnet mit einem Michelin Stern, erwartet Sie jeden Dienstag bis Samstag. Erleben Sie kreative Kochkunst, schnörkellos und klar inszeniert, gepaart mit exzellentem Service in entspannter Atmosphäre. Im Zentrum der außergewöhnlichen Food-Kreationen steht jeweils ein Hauptprodukt, welches durch korrespondierende Aromen, Texturen und Farben zum Glänzen gebracht wird. Alle vier bis sechs Wochen inszenieren Maximilian Moser und sein Team einzigartige Menü-Kompositionen – hier bleibt kein noch so ausgefallener Wunsch unerfüllt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Di-Sa 18:30–22:00 Uhr
Feiertage auf Anfrage,
August geschlossen



RESTAURANT OLIV'S



Im Restaurant Oliv's erwarten Sie an 365 Tagen im Jahr kreative Kompositionen, die Ihrem Gaumen Freude bereiten. Für unsere à la carte Gerichte und Menüauswahl verwenden wir stets erstklassige Zutaten, sowie regionale und saisonale Produkte. Kulinarische Highlights wie das „Rendezvous mit Ihrem Hummer“ in den Sommermonaten, der „Vier Jahreszeiten Brunch“ immer Sonntag von Oktober bis Mai, sowie unsere abwechslungsreichen Buffetkreationen setzen genussvolle Akzente für Ihr Geschmackserlebnis. Wir freuen uns Ihr Gastgeber zu sein und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit bei uns.

täglich 12:00–14:00 Uhr
 18:30–22:00 Uhr

HEMINGWAY BAR



Schwere Ledersessel, strahlende Kronleuchter und eine ausgezeichnet sortierte Spirituosen Auswahl mit echten Raritäten – die Hemingway Bar im englischen Stil besticht durch die größte Rumsammlung Süddeutschlands. Vormittags für ungezwungene Business- und Lunchtermine und abends zum Aperitif erwartet Sie die Hemingway Bar täglich von 9:00 bis 1:00 Uhr. Testen Sie unsere beliebten Rumflights und entdecken Sie Ihren persönlichen Favoriten, jeden Donnerstag bis Samstag spielt ab 21:00 Uhr Piano-Live Musik.

täglich 9:00–1:00 Uhr
Do–Sa Piano-Live-Musik

