



KULINARISCHER KALENDER

2 0 2 6

MEET
CULINARY
ENJOY
ELEGANT



Genuss & Erlebnis

Dieses Jahr ist für uns ganz besonders – unser Hotel feiert 20. Geburtstag und wir feiern so, wie Sie es von uns gewohnt sind: Mit kulinarischer Vielfalt!

Wir begrüßen das neue Jahr mit unserem Best of Aubergine, bevor wir mit einem Champagner-Menü genussvoll in den Frühling und unsere Geburtstagsfeierlichkeiten starten.

Im Sommer zeigt unsere Küche, was in ihr steckt – erleben Sie außergewöhnliche Geschmacksmomente beim GENUSS-FEIERN auf dem Food-Festival oder lassen Sie sich von unserem Nachwuchs beim Azubi-Gourmet-Menü verwöhnen.

Feinster Hummer und prickelnder Champagner verleihen dem Herbst eine elegante Note.

In der Vorweihnachtszeit verwöhnen wir Sie mit festlichen Spezialitäten und ausgewählten Weinen – lassen Sie sich von der warmen Atmosphäre verzaubern und genießen Sie kostbare Momente mit Ihren Liebsten.

Wir freuen uns auf ein genussvolles Jahr mit Ihnen!





GORUMETRESTAURANT 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 entsteht ein neues Menü, das für Sie mit viel Liebe zum Detail inszeniert wird. 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

01.01.–13.01., 08.03.–17.03., 24.05.–02.06., 02.08.–01.09.,
27.12.2026–12.01.2027

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

Kohlrabi

Birne | Wildkräuter | Mandel

•

Jakobsmuschel

Gurke | Dashi Beurre Blanc | Sesam

•

Hummer-Maultasche

Rote Zwiebel | Nussbutter | Schnittlauch

•

Heimischer Hirschrücken

Kaffee | Kürbis | Pflaume

•

Brillat-Savarin

Chorizo | Rote Beete

•

Hagebutte

Dulcey-Schokolade | Buchweizen

•

Dok Jok

Reis | Thai-Mango | Kokos

7-Gänge-Menü

EUR 169,- pro Person

Im Januar und Februar präsentieren wir die Highlights des letzten kulinarischen Jahres, in einem exquisiten Menü zusammengestellt. Dieses bieten wir Ihnen vom 14.01. bis 07.03. von Mittwoch- bis Samstagabend an.

Bitte reservieren Sie online unter www.aubergine-starnberg.de, telefonisch unter 08151/44 70-290 oder senden Sie eine E-Mail an: aubergine@vier-jahreszeiten-starnberg.de



HIGHLIGHTS & EVENTS

AUBERGINE GOES ROOFTOP | 20.06.2026

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 | 02.09.–17.10.2026

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.

TIPP HUMMER TRIFFT CHAMPAGNER | 04.09.2026

Im September erwartet Sie ein besonderes Event: Unser exklusives Hummermenü wird mit Champagner und Stillweinen der Domaine Alexandre Bonnet begleitet.
EUR 249,- pro Person, 5-Gänge-Menü mit Aperitif, Weinbegleitung, Wasser und Kaffee

CHAMPAGNER-MENÜ | 25.04. UND 28.11.2026

Als würde man Sterne trinken – an diesen Abenden spielt Champagner von Perrier-Jouët die Hauptrolle! Unser Team verfeinert hochkarätige Speisen mit handverlesenen Schaumweinen. Brand Ambassador Daniel Stühler weitet Sie begleitend in die Welt des Champagners ein.

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

HIGHLIGHTS & EVENTS DES JAHRES

JANUAR

- | | |
|---------------|---------------------------------------|
| 01.01.–13.01. | Kreative Schaffenspause des Aubergine |
| 04.01. | Sunday's Best |
| 11.01. | Kochkurs mit Maximilian Moser |
| 14.01.–07.03. | Best of Aubergine |
| 18.01. | Gourmetgala 12 Monate 12 Sterne |
| 31.01. | Krimi-Dinner |

FEBRUAR

- | | |
|---------------|------------------------------------|
| 14.01.–07.03. | Best of Aubergine |
| 01.02. | Sunday's Best |
| 14.02. | Valentinsmenü im Restaurant Oliv's |
| 15.02. | Kochkurs mit Maximilian Moser |
| 21.02. | Musical Fieber |

MÄRZ

- | | |
|---------------|---------------------------------------|
| 14.01.–07.03. | Best of Aubergine |
| 01.03. | Sunday's Best |
| 08.03.–17.03. | Kreative Schaffenspause des Aubergine |
| 15.03. | Kochkurs mit Maximilian Moser |

APRIL

- | | |
|---------------|-----------------|
| 05.04. | Sunday's Best |
| 07.04.–07.06. | Spargelzeit |
| 11.04. | Krimi-Dinner |
| 18.04. | Schlager-Dinner |
| 25.04. | Champagner-Menü |

MAI

- | | |
|-----------------|--|
| 07.04.–07.06. | Spargelzeit |
| 03.05. & 10.05. | Sunday's Best |
| 15.05. | ABBA - The Tribute Dinner Show |
| 16.05. | 20 Jahre Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg |
| 21.05. | After Work |
| 24.05.–02.06. | Kreative Schaffenspause des Aubergine |
| 29.05. & 30.05. | Musical Dinner |

JUNI

- 24.05.–02.06. Kreative Schaffenspause des Aubergine
07.04.–07.06. Spargelzeit
18.06. After Work
20.06. Aubergine goes Rooftop

AUGUST

- 01.08. Food-Festival
02.08.–01.09. Kreative Schaffenspause des Aubergine
08./15./22./29.08. Azubi-Gourmet-Menü

SEPTEMBER

- 02.08.–01.09. Kreative Schaffenspause des Aubergine
02.09.–17.10. Rendezvous mit Ihrem Hummer
04.09. Hummer trifft Champagner

OKTOBER

- 02.09.–17.10. Rendezvous mit Ihrem Hummer
04.10. Sunday's Best
05.10.–08.11. Wildgerichte heimisch klassisch
10.10. Elvis meets Dinner
25.10. Kochkurs mit Maximilian Moser
31.10. Musical Fieber

NOVEMBER

- 01.11. Sunday's Best
05.10.–08.11. Wildgerichte heimisch klassisch
22.11. Kochkurs mit Maximilian Moser
28.11. Champagner-Menü
29.11. Sunday's Best
30.11.–26.12. Gänsezeit

DEZEMBER

- 30.11.–26.12. Gänsezeit
06./13./20.12. Sunday's Best
12.12. Weihnachtszauber Dinner Show
19.12. Musical Dinner
24.12. Weihnachtsmenü
25.12. & 26.12. Sunday's Best
25.12. & 26.12. Weihnachtsbuffet am Abend
31.12. Silvestermenü
27.12.–12.01.2027 Kreative Schaffenspause des Aubergine



DINNER-EVENTS

MUSICAL FIEBER | 21.02. UND 31.10.2026

Genießen Sie mit allen Sinnen: Lassen Sie sich vom MUSICAL FIEBER anstecken und erleben Sie die größten und schönsten Hits aus den weltweit erfolgreichsten Shows, freuen Sie sich auf unvergessliche Melodien der Filmgeschichte und vieles mehr!

EUR 99,- pro Person, inkl. 3-Gänge-Menü und Show;
Tickets unter 08151/44 70-0

MUSICAL DINNER | 29.05., 30.05. UND 19.12.2026

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 89,- pro Person, inkl. 3-Gänge-Menü und Show;
Tickets online unter www.dsentertainment.de

ABBA – THE TRIBUTE DINNER SHOW | 15.05.2026

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 3-Gänge-Menü.

EUR 89,- pro Person, inkl. 3-Gänge-Menü und Show;
Tickets online unter www.dsentertainment.de

ELVIS MEETS DINNER | 10.10.2026

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 89,- pro Person, inkl. 3-Gänge-Menü und Show;
Tickets online unter www.dsentertainment.de



DINNER-EVENTS

SCHLAGER-DINNER | 18.04.2026

Schlagerfans aufgepasst! Erleben Sie eine mitreißende Show, die Sie auf eine musikalische Zeitreise von den 60ern bis heute mitnimmt. Freuen Sie sich auf unvergessliche Evergreens und Partykracher der größten Schlagerstars – begleitet von einem köstlichen Dinner.

EUR 99,- inkl. Buffet und Show;

Tickets online unter www.magic-concerts.de

WEIHNACHTSZAUBER | 12.12.2026

Lassen Sie sich in heimelige Weihnachtsstimmung versetzen, wenn bekannte Melodien, charmante Überraschungen und humorvolle Momente den Abend verzaubern. Diese Show sprüht vor Lebendigkeit und verbindet spritzige Unterhaltung mit besinnlichen Augenblicken.

EUR 99,- inkl. 3-Gänge-Menü und Show;

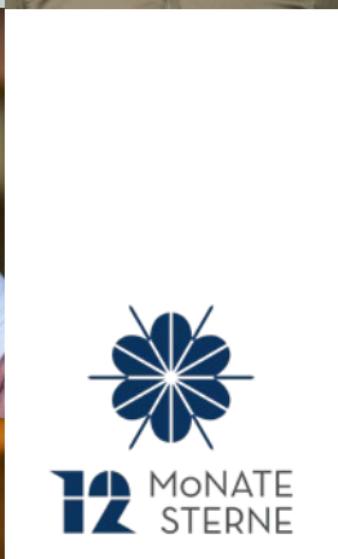
Tickets unter 08151/44 70-0

KRIMI-DINNER | 31.01. UND 11.04.2026

Nehmen Sie Platz an der Dinnertafel der Family Ashtonbury! 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



GORUMETGALA

12 MONATE 12 STERNE

Am **18. JANUAR 2026** starten wir mit einem besonderen Event in das kulinarische Jahr: Feinste Weine, Champagner und Sterneküche warten bei der Genuss-Gala mit 12 Sterne- und Spitzenköchen 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 08151/44 70-171 sowie per E-Mail: frontoffice@vier-jahreszeiten-starnberg.de





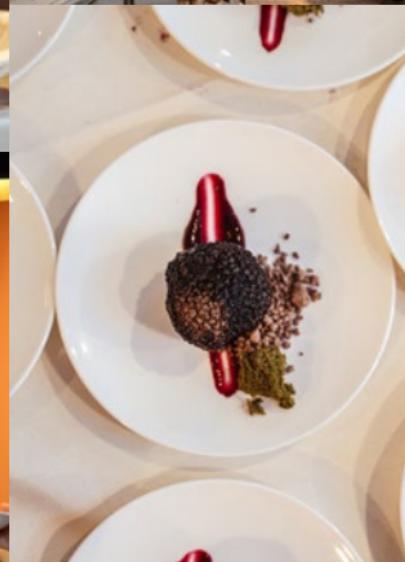
WIR FEIERN 20 JAHRE, FEIERN SIE MIT!

Am 15. Mai wird unser Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg 20 Jahre alt. Zu diesem besonderen Anlass öffnen wir unsere Türen und laden herzlich zum Tag der offenen Tür am **16. MAI 2026** ein!

Entdecken Sie das Hotel bei spannenden Hausführungen und informativen Stationen, die Ihnen einen Blick hinter die Kulissen ermöglichen.

Über das ganze Jahr hinweg erwarten Sie abwechslungsreiche Mitmachaktionen, bei denen Sie unter anderem Ihr Wissen über das Hotel unter Beweis stellen können, eigene Ideen einbringen dürfen und eine Reise in die Vergangenheit antreten.

Wir freuen uns auf viele weitere gemeinsame Jahre!



FOOD-FESTIVAL

Am **01. AUGUST 2026** erwartet die Gäste ein ganz besonders genussvolles Highlight. Schlemmen, Riechen, Schmecken und Probieren – das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg wird zum achten 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 08151/44 70-171 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 exzellerter 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 (siehe Seite 29), an denen Sunday's Best stattfindet, ist das Frühstücksbuffet 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 18:00 bis 21:30 Uhr
--------------------	-------------------------



HIGHLIGHTS & EVENTS

VALENTINSMENÜ | 14.02.2026

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 | 08./15./22. UND 29.08.2026

Zu Tisch, bitte: Unsere Auszubildenden übernehmen die Küche und den Service! Lassen Sie sich im Gourmetrestaurant Aubergine von einem exzellenten Menü in vier Gängen verwöhnen.

EUR 59,- pro Person, vier Samstage im August ab 18:30 Uhr

WILDGERICHTE HEIMISCH KLASSISCH | 05.10.–08.11.2026

Herbstzeit ist Wildzeit. Ob Reh, Hirsch, Wildschwein und Wildhase: Aus regionalem Wildbret zaubern wir die feinsten Gerichte vom geschmorten Klassiker bis zu modern interpretierten, kurz gebratenen Wildvarianten.

GÄNSEZEIT | 30.11.–26.12.2026

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 2026

JANUAR

04.01.

OKTOBER

04.10.

FEBRUAR

01.02.

NOVEMBER

01.11.

29.11.

MÄRZ

01.03.

DEZEMBER

06.12.

APRIL

05.04.

13.12.

20.12.

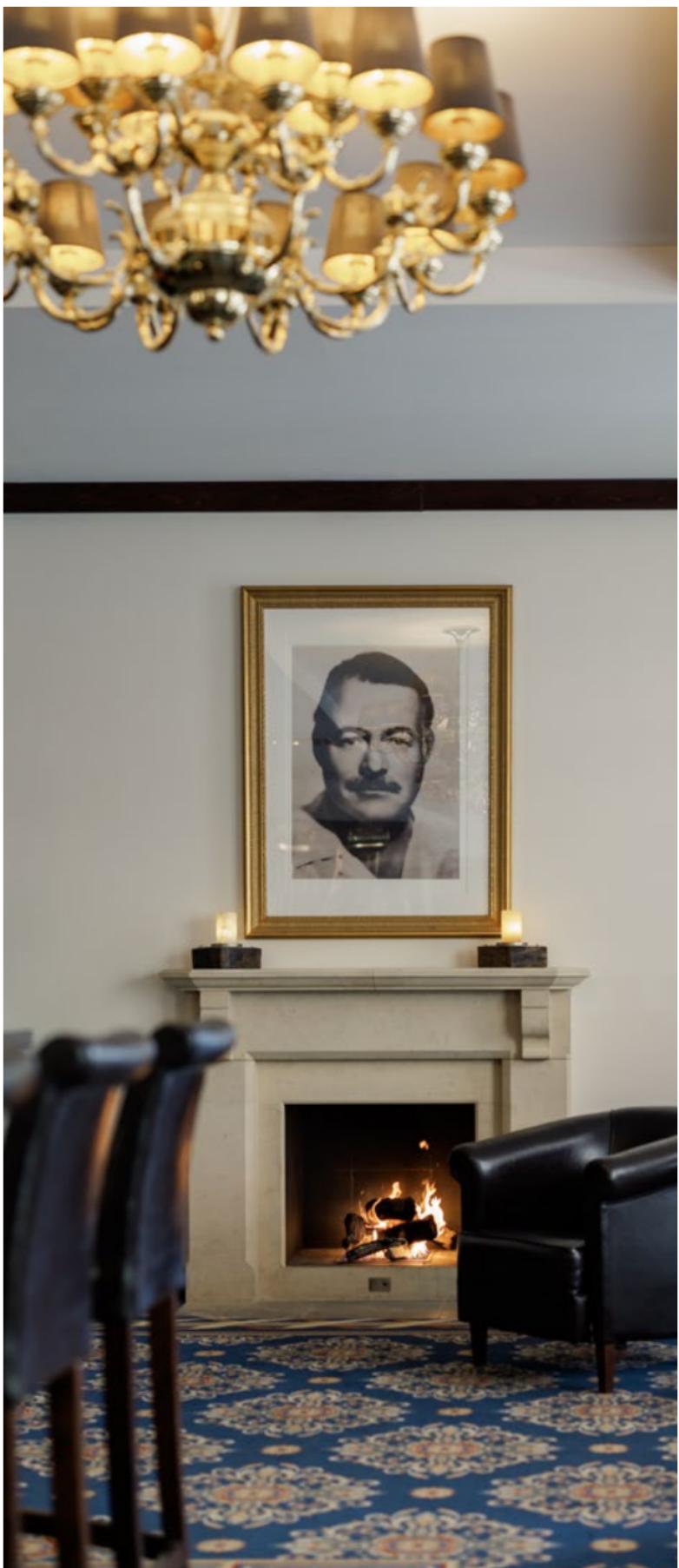
25.12.

MAI

03.05.

26.12.

10.05.





HEMINGWAY BAR

Schwere Ledersessel, strahlende Kronleuchter und eine ausgezeichnete Bar mit der größten Rumsammlung im süddeutschen Raum: Die Hemingway Bar im englischen Stil mit offenem Kamin empfängt Sie täglich von 14:00 Uhr bis Mitternacht. Stimmungsvolle Piano-Live-Musik schafft die perfekte Atmosphäre für moderne Drinks, Cocktaikklassiker 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

AFTER WORK | 21.05. UND 18.06.2022

Lassen Sie den Arbeitstag auf unserer Terrasse ausklingen: Nach Ihrem Begrüßungsdrink gibt es ein Happy-Hour-Special – leckere Drinks und sommerliche Beats warten von 17:30 bis 22:00 Uhr auf Sie.

Um Reservierung wird gebeten

RUMFLIGHT SPECIAL

Die ersten Schritte in Richtung Rum für interessierte Neulinge und eine 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



KOCHKURS MIT MAX MOSER

Im Rahmen unserer Kochkurse weiht Sie Sternekoch Maximilian Moser in die Geheimnisse seiner Küche ein!

Kochen Sie zusammen an mehreren Terminen ein leckeres 3-Gänge-Menü und genießen Sie es im Anschluss gemeinsam im besonderen Ambiente unserer Event-Suite Sisi. Für Kochutensilien sowie Kochkursmappen ist gesorgt!

Start: 15:00 Uhr

EUR 169,- pro Person (inkl. 3-Gänge-Menü, Weinbegleitung, Wasser, Softgetränke und Kaffee/Tee)

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

TERMINE 2026

JANUAR

11.01.

OKTOBER

25.10.

FEBRUAR

15.02.

NOVEMBER

22.11.

MÄRZ

15.03.



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.

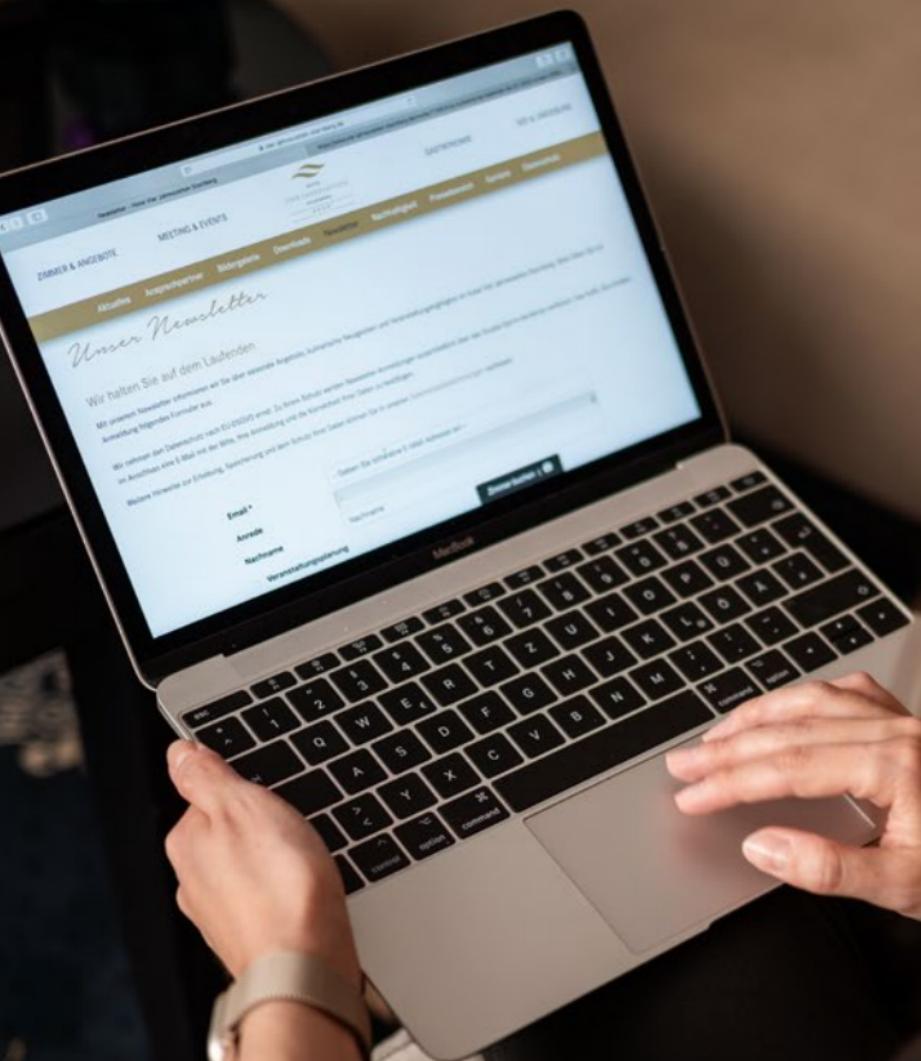
EUR 49,- pro Person inkl. 3 Cocktails und Mineralwasser;
für 4 bis 20 Personen auf Anfrage und vorheriger Buchung

PRIVATE DINING

Ein exklusives Event über den Dächern Starnbergs, verfeinert mit kulinarischen Köstlichkeiten: Unsere 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 voucherbooking.de/jahreszeitenstarnberg, telefonisch unter 08151/44 70-171 oder senden Sie eine E-Mail an frontoffice@vier-jahreszeiten-starnberg.de.



Unser Newsletter

Wir halten Sie auf dem Laufenden.

Wir präsentieren Newsletter Informationen wie die aktuelle Ausgabe des Ausgabe "Autumn 2018".

Anmeldung folgendes Formular aus.

Wir nehmen den Datenschutz nach EU-DSGVO's ernst. Zu Ihrem Schutz werden Ihre Daten verschlüsselt übertragen.

Wir erhalten eine E-Mail mit der Bitte, Ihre Zustimmung und die Korrektheit Ihrer Daten zu bestätigen.

Bitte klicken Sie auf "Bestätigen" um Ihre Zustimmung zu bestätigen.

E-Mail:
Anrede:
Nachname:
Veranstaltungsteilnahme:

Bestätigen

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

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: 01.01.-13.01., 08.03.-17.03.,
24.05.-02.06., 02.08.-01.09., 27.12.2026-12.01.2027



Mo-Fr 6:30-10:00 Uhr

Sa/So 7:00-11:00 Uhr

Mo-Sa 12:00-14:00 Uhr

Mo-So 18:00-21:30 Uhr



Mo-So 14:00-0:00 Uhr

(Küche bis 23:00 Uhr)



Gault
&Millau

Gusto:

F

HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG

Münchener Straße 17 · 82319 Starnberg

Phone: +49 (0)8151/4470-0

reservierung@vier-jahreszeiten-starnberg.de

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

www.aubergine-starnberg.de

