

Jahreszeiten Bar

TRADITION VERPFLICHTET DER STAR IM GLAS

Die Barkarte dieser American Bar ist eine Fusion aus Tradition und Innovation. Zur Herstellung der Drinks werden ausschließlich ausgewählte und hochwertigste Zutaten verwendet.

Inspiriert durch Hotspots auf der ganzen Welt kreiert das Barteam um Bar Manager Aleksandar Vujin Drinks mit einer perfekten Balance aus süß, sauer und bitter, resultierend aus einer individuellen Geschichte, passend zum jeweiligen Cocktail.

Cheers!

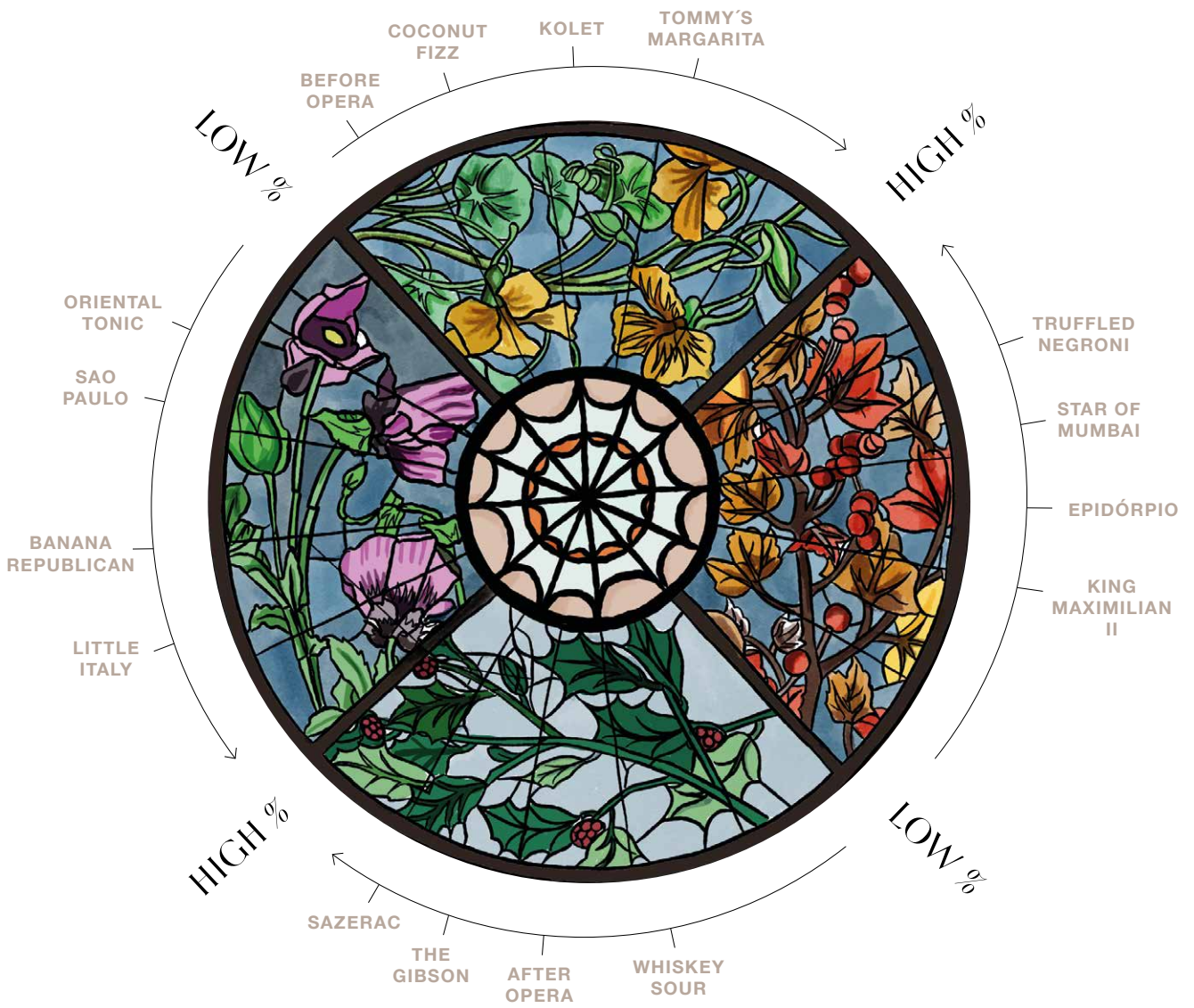
TRADITION OBLIGES THE STAR IN A GLASS

The bar menu of this American bar is a fusion of tradition and innovation. Only selected and highest-quality ingredients are used to make the drinks.

Inspired by hotspots around the world, the bar team together with Bar Manager Aleksandar Vujin creates drinks with a perfect balance of sweet, sour and bitter, resulting from an individual story to match each cocktail.

Cheers!





Find your favorite Cocktail



20 COCKTAILS – 20 GESCHMÄCKER

Mit Hilfe unseres eigens kreierten Wheel of Taste navigieren Sie sich zu Ihrem Lieblingsdrink. Ob wenig oder mehr Alkoholgehalt – passend zur Jahreszeit entdecken Sie so Ihren Favoriten.

20 COCKTAILS – 20 TASTES

With the help of our specially created Wheel of Taste, you can navigate your way to your favourite drink. Whether it's low or high in alcohol content, you will discover your favourite cocktail to match the season.



SPRING

Oriental Tonic
Sao Paulo
Banana Republican
Little Italy



SUMMER

Before Opera
Coconut Fizz
Kolet
Tommy's Margarita



AUTUMN

Truffled Negroni
Star of Mumbai
Epidórpio
King Maximilian II



WINTER

Sazerac
The Gibson
After Opera
Whiskey Sour



KING
MAXIMILIAN
II

Signature Drink "King Maximilian II"

"KING MAXIMILIAN II"

– benannt nach dem royalen Erbauer des Hotel Vier Jahreszeiten, ist er eine Hommage an das Wittelsbacher Geschlecht. Das Bayerische Königshaus stand von jeher für die Symbiose aus Tradition und Innovation. Dies spiegelt die subtile Mischung von Münchner Gin, Apfel und Jasmin Verte Likör in Kombination mit Riesling perfekt wider.

Ein einzigartiges Drinks Erlebnis
in der Jahreszeiten Bar.

"KING MAXIMILIAN II"

named after the royal builder of the Hotel Vier Jahreszeiten the drink is a tribute to the Wittelsbach dynasty. The Bavarian royal house has always stood for the symbiosis of tradition and innovation. This is perfectly reflected in the subtle blend of Munich gin, apple and Jasmine Verte liqueur in combination with Riesling wine.

A unique drinks experience
in the Jahreszeiten Bar.



ORIENTAL TONIC

INGREDIENTS

Roku Gin
Orgeat
Yuzu Tonic
Sencha

TASTING NOTES

Almonds
Yuzu
Green Tea
Bitter harmony

EUR 17



SÃO PAULO

INGREDIENTS

Yaguara Branca Cachaca
Luxardo Marascino
Bloody peach
Pomegranate
Sea salt

TASTING NOTES

Bloody Peach
Pomegranate
Salty

EUR 16



BANANA REPUBLICAN

INGREDIENTS

Tio Pepe Sherry
Yellow Banana cordial
Champagne

TASTING NOTES

Sherry
Banana
Fizzy
Exotic

EUR 19



LITTLE ITALY

INGREDIENTS

Woodford Reserve
Fat washed olive oil
Thyme saccarum
Oregano
Bitters

TASTING NOTES

Thyme
Olive
Rich

EUR 16





SUMMER



BEFORE OPERA

INGREDIENTS
Anna Famosa
Strawberry
Carbonate Rhubarb
Citrus

TASTING NOTES
Fruity & Fizzy
Strawberry
Rose
Rhubarb

EUR 14



COCONUT FIZZ

INGREDIENTS
Bacardi Superior Heritage
Discarded Banana peel rum
Roasted Coconut Soda
Pineapple

TASTING NOTES
Coconut
Banana peel
Pineapple
Sparkling Cream

EUR 16



KOLET

INGREDIENTS
Haku Vodka
Koa & Lychee cordial
Sesame oil

TASTING NOTES
Cocoa
Lychee
Tropic acidity

EUR 15



TOMMY'S MARGARITA

INGREDIENTS
Tapatio Reposado Tequila
Agave
Citrus
Salt

TASTING NOTES
Salty
Agave
Fresh

EUR 16



TRUFFLED NEGRONI

INGREDIENTS
Martin Miller's
Blend of red bitters
Mancino Rosso
Truffle

TASTING NOTES
Truffles
Bittersweet

EUR 18



STAR OF MUMBAI

INGREDIENTS
Rum Blend
Indian Spice mix
Mango lime acids
Pepper

TASTING NOTES
Mango
Ginger & Curcuma
Pepper

EUR 16



EPIDÓRPIO

INGREDIENTS
O'purist Tzipporo
Greek Yoghurt
Honey water
Citrus
Walnut

TASTING NOTES
Yoghurt
Honey
Walnut

EUR 16



KING MAXIMILIAN II

INGREDIENTS
Feel Gin
Apple
MU YU Jasmin Verte
Herbal Riesling Wine

TASTING NOTES
Apple
Jasmine
Bitter Orange

EUR 19







SAZERAC

INGREDIENTS
Martell VS Cognac
Michter's Rye
Gomme
Absinth
Peychaud's Bitters

TASTING NOTES
Rich & Full
Anise

EUR 17



THE GIBSON

INGREDIENTS
Martin Millers Gin
Jahreszeiten Vermouth blend
Pickled water
Sweet onion

TASTING NOTES
Clear
Crisp
Pickled sweet

EUR 18



AFTER OPERA

INGREDIENTS
Cognac milk punch
Cacao
Menthe

TASTING NOTES
Mint
Chocolate
Milky
Creamy
Slightly smoky

EUR 17



WHISKEY SOUR

INGREDIENTS
Michter's Bourbon
Citrus
Herbs & Spices
Egg

TASTING NOTES
Vanilla
Creamy
Rich

EUR 16



Non-alcoholic Cocktails

EUR

JASMIN MIMOSA

INGREDIENTS Orange | Jasmin | Citrus | Soda

TASTING NOTES Jasmine | Orange | Fizzy

12

FRENCH SODA

INGREDIENTS Blackberry | Lemon | Lavender Soda

TASTING NOTES Blackberry | Lavender

12

ROOIBOS ICETEA

INGREDIENTS Rooibos tea | Vanilla | Citrus

TASTING NOTES Rooibos | Vanilla | Citrus

12

PEACH SOUR

INGREDIENTS The Duke Entgeistert | Peach | Lime | Egg white

TASTING NOTES Peach

12



Jahreszeiten

Art

DIE KÜNSTLER

Uta Reinhardt, 1966 in Bielefeld geboren, studierte Malerei an der Akademie Braunschweig bei Hermann Albert. Nach langjährigen Stationen in Berlin und München, lebt und arbeitet sie nun im Bayerischen Alpenvorland.

Michele Melillo, 1977 in Fürstenfeldbruck bei München geboren, studierte an der Akademie der Bildenden Künste in München und wurde dort zum Assistenten von Axel Kasseböhmer berufen. Seit 2014 lebt und arbeitet er als freischaffender Maler und Zeichner in München.

Max Lacher (1905–1988) wurde in München geboren und ging 1926 nach Semestern an der Kunstgewerbeschule und an der Kunstakademie bei Julius Diez, für ein Jahr nach Paris. Er arbeitete als Portraitist in Hannover und Berlin. 1931 erhielt er den Albrecht Dürer Preis. Im Münchner Künstlerleben sehr aktiv, war er Vorstandsmitglied in der Münchner Sezession und kuratierte unzählige Ausstellungen im Haus der Kunst, deren Präsident er wiederholt war. 1985 wurde er mit der Medaille „München leuchtet“ in Gold geehrt.

THE ARTISTS

Uta Reinhardt, born in Bielefeld in 1966, studied painting at the Braunschweig Academy with Hermann Albert. After many years in Berlin and Munich, she now lives and works in the foothills of the Bavarian Alps.

Michele Melillo, born in 1977 in Fürstenfeldbruck near Munich, studied at the Academy of Fine Arts in Munich and was appointed assistant to Axel Kasseböhmer there. Since 2014 he has lived and worked as a freelance painter and draughtsman in Munich.

Max Lacher (1905–1988) was born in Munich and went to Paris for a year in 1926 after semesters at the Kunstgewerbeschule and the Kunstakademie with Julius Diez. He worked as a portraitist in Hanover and Berlin and in 1931 he was awarded the Albrecht Dürer Prize. Very active in Munich's artistic life, he was a board member of the Munich Secession and curated countless exhibitions at the Haus der Kunst, of which he was repeatedly president. In 1985, he was honoured with the medal "München leuchtet" in gold.